



REGIONE TOSCANA
UFFICI REGIONALI GIUNTA REGIONALE

ESTRATTO DEL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 18/12/2023 (punto N 40)

Delibera

N 1535

del 18/12/2023

Proponente

SIMONE BEZZINI

DIREZIONE SANITA', WELFARE E COESIONE SOCIALE

Pubblicità / Pubblicazione Atto pubblicato su BURT e Banca Dati (PBURT/PBD)

Dirigente Responsabile Emanuela BALOCCHINI

Direttore Federico GELLI

Oggetto:

Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale

Presenti

Eugenio GIANI

Stefania SACCARDI

Stefano BACCELLI

Simone BEZZINI

Stefano CIUOFFO

Leonardo MARRAS

Monia MONNI

Alessandra NARDINI

Serena SPINELLI

ALLEGATI N°1

ALLEGATI

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Riferimento</i>
A_	Si	Allegato A

STRUTTURE INTERESSATE

<i>Denominazione</i>
DIREZIONE SANITA', WELFARE E COESIONE SOCIALE

Allegati n. 1

A_

Allegato A

6cddb7b93840a4bec1b8c6269819cbc79ff7e41ac6f7c87384c462168313e112

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la Legge regionale 24 febbraio 2005, n.40 “Disciplina del servizio sanitario regionale” e s.m.i. che in particolare all’art 3 sancisce quale principio costitutivo del servizio sanitario regionale “l’integrazione delle politiche sanitarie sociali con le politiche settoriali che ad ogni livello hanno effetti sulle condizioni di salute e di vita dei cittadini, finalizzata alla promozione della salute, e a concorrere a determinare lo stato di benessere degli individui”;

Visto il Piano sanitario sociale integrato regionale 2018-2020, approvato dal Consiglio Regionale con deliberazione n. 73 del 9 ottobre 2019, n.73 che al capitolo inerente all’Obiettivo strategico n.1 “Prevenzione” indica tra le soluzioni adeguate ad affrontare crescenti bisogni della popolazione che invecchia, atteggiamenti di cura più orientati ad aggredire in tempo le cronicità e strategie socio-sanitarie integrate per agevolare le azioni e gli stili di vita che promuovono salute e per garantire l’accesso di tutti i cittadini a cure e servizi appropriati ed efficaci, ridurre la domanda di prestazioni per malattie evitabili e per interventi inappropriati;

Tenuto conto del D.P.C.M. del 04/05/2007 "Guadagnare Salute – rendere facili le scelte salutari" che ha indicato la strategia per contrastare i principali fattori di rischio per la salute (scorretta alimentazione, abitudine al fumo, abuso di alcol e inattività fisica), recepito con la D.G.R.T. n.800/2008;

Vista l’Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131 (rep. Atti n. 127/CSR) del 06/08/2020 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente il Piano Nazionale per la Prevenzione (PNP) per gli anni 2020-2025;

Tenuto conto della Legge regionale 24 febbraio 2005, n. 41, “Sistema integrato di interventi e servizi per la tutela dei diritti di cittadinanza sociale”;

Vista l’Intesa sancita dalla Conferenza Stato – Regioni con Atto Rep. n. 127/CSR del 6 agosto 2020, concernente il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) per gli anni 2020–2025, integrato come da successiva Intesa Rep. Atti n. 228 del 17 dicembre 2020, e in particolare il capitolo “Macroobiettivo MO1, Malattie croniche non trasmissibili (MCNT)” che nel delineare le strategie per contrastare i principali fattori di rischio responsabili, in tutto o in parte, dell’insorgenza di molte patologie (malattie cardiovascolari, tumori, malattie respiratorie croniche, diabete, ecc) raccomanda di:

- porre in essere interventi combinati, multidisciplinari e multisettoriali finalizzati da un lato a promuovere comportamenti salutari per prevenire l’insorgenza delle suddette malattie, dall’altro ad assicurare la precoce presa in carico dei soggetti a rischio al fine di rallentare la progressione della malattia e prevenire complicazioni,
- promuovere l’integrazione tra “strategie di comunità (orientate alla promozione della salute, intersettoriali e per setting) e strategie basate sull’individuo (individuazione dei soggetti a rischio e delle malattie in fase precoce), seguite da interventi efficaci centrati sulla persona (es. counseling individuale sugli stili di vita – LEA, percorsi assistenziali)”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n.1406 del 27/12/2021 “Approvazione del Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2020-2025”;

Considerato che il suddetto Piano Regionale di Prevenzione 2020-2025 nell’ambito del Programma Libero 14 “La promozione di alimenti sani e sicuri: strategie, alleanze e interventi in tema di nutrizione e di prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti,” all’Azione 2 “Alimentarsi in

salute: interventi nella ristorazione collettiva”, prevede, tra gli obiettivi e gli indicatori specifici, l’aggiornamento delle linee di indirizzo sulla ristorazione collettiva (scolastica e assistenziale);

Tenuto conto del Decreto del Ministero della Salute del 28/11/2021 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” che, sottolineando il ruolo centrale della ristorazione collettiva in ambito sanitario come strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione in ambito ospedaliero/assistenziale e in ambito scolastico, fornisce indicazioni finalizzate a:

- facilitare l’adozione di idonee abitudini alimentari per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio,
- contrastare “particolari criticità nello stato di nutrizione della popolazione scolastica e dei soggetti ospedalizzati o istituzionalizzati, rappresentate dalla prevalenza di malnutrizione per eccesso e/o per difetto particolarmente elevata”;
- “garantire prioritariamente i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell’utente), adeguando al contesto le definizioni stesse, considerandole un insostituibile completamento dei percorsi di prevenzione e cura”;

Tenuto conto, in particolare, delle indicazioni contenute nelle suddette “Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” relativamente agli aspetti prioritari inerenti all’organizzazione e gestione del servizio di ristorazione, alla verifica e ricerca della qualità (VRQ), alla nutrizione e clinica e, infine, alla comunicazione;

Considerata la normativa nazionale e regionale riguardante le strategie di contenimento degli sprechi nella ristorazione collettiva con particolare riferimento a:

- Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, finalizzata a favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a poveri e bisognosi,
- Legge regionale 25 giugno 2009, n. 32 “Interventi per combattere la povertà ed il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari”;
- Linee di indirizzo del Ministero della Salute rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti,
- D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 con il quale sono stati aggiornati e sostituiti i precedenti CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), adottati con D.M. del 25 luglio 2011, con la finalità di porre maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente, all'ecosostenibilità e alla qualità degli alimenti;

Vista la delibera della Giunta regionale n. 35 del 24 gennaio 2012 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale”, finalizzata a favorire l'adozione di scelte appropriate per soddisfare bisogni nutrizionali specifici delle persone anziane ospiti delle strutture assistenziali, migliorando l'organizzazione del servizio di ristorazione;

Evidenziato che:

- la ristorazione collettiva, soprattutto nei contesti di comunità, rappresenta un’area di intervento nella quale vengono messe in atto azioni preventive a favore degli utenti sia per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza alimentare finalizzati a garantire la sicurezza degli alimenti, sia per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, promuovendo l'assunzione di sostanze nutritive fondamentali per mantenere un buono stato di salute e limitando l’assunzione di componenti che possono risultare nocivi,
- l’attenzione agli aspetti nutrizionali è particolarmente importante per gli utenti delle strutture socio-assistenziali, in quanto la diagnosi e il trattamento della condizione di malnutrizione possono

migliorare gli esiti clinici e conseguentemente la qualità della vita degli stessi, riducendo nel contempo i costi sanitari;

Preso atto della necessità di aggiornare le sopraindicate linee di indirizzo regionali di cui alla D.G.R. n. 35/2012 per:

- ampliare i soggetti destinatari delle linee di indirizzo includendo oltre alle residenze per anziani non autosufficienti, anche tutte le altre strutture residenziali e semi-residenziali previste dalla Legge regionale n.41/2005,
- includere i L.A.R.N.- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti e di Energia per la popolazione italiana secondo la Revisione 2014;

Preso visione del documento “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale” elaborato dal Gruppo di Lavoro regionale sulla ristorazione collettiva composto da referenti delle Aziende UU.SS.LL. Toscane e coordinato dall’Azienda USL Toscana Sud Est, che si propone di:

- dare indicazioni per l’elaborazione del piano nutrizionale, in modo che esso risponda al fabbisogno nutrizionale della collettività di persone a cui è rivolto (anziani, adulti, adolescenti ospiti delle strutture socio -assistenziali), nel rispetto dei L.A.R.N. revisione 2014,
- favorire l’adozione di scelte appropriate per soddisfare bisogni nutrizionali specifici delle suddette persone,
- dare indirizzi alle Aziende UU.SS.LL. per la valutazione e validazione dei piani nutrizionali elaborati dalle strutture socio -assistenziali;

Dato atto che il sopraindicato documento è stato condiviso nell’ambito dell’Articolazione tecnica Igiene Pubblica e della Nutrizione del Comitato Tecnico della Prevenzione Collettiva delle Aziende UU.SS.LL. della Toscana ed approvato nella riunione del 30/10/2023;

Considerato che il suddetto documento è coerente con il contenuto del Decreto del Ministero della Salute del 28/11/2021 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” per quanto concerne la ristorazione assistenziale;

Ritenuto quindi di:

- revocare la D.G.R. n. 35 del 24 gennaio 2012 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale”;
- approvare le nuove “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale”, contenute nell’Allegato A, parte integrante del presente atto, in quanto forniscono indicazioni dirette a garantire agli utenti delle strutture socio-sanitarie i requisiti di sicurezza igienico-microbiologica e di sicurezza nutrizionale per soddisfare i relativi specifici bisogni nutrizionali.

A VOTI UNANIMI

DELIBERA

1. di revocare la Delibera della Giunta regionale n. 35 del 24 gennaio 2012 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale”,
2. di approvare, per quanto espresso in narrativa, le nuove “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale” di cui all’Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto, finalizzate a:
 - dare indicazioni per l’elaborazione del piano nutrizionale, in modo che risponda al fabbisogno nutrizionale della collettività di persone a cui è rivolto (anziani, adulti,

adolescenti ospiti delle strutture socio -assistenziali), nel rispetto dei L.A.R.N. revisione 2014,

- favorire l'adozione di scelte appropriate per soddisfare bisogni nutrizionali specifici delle suddette persone,
- dare indirizzi alle Aziende U.U.S.S.L.L. per la valutazione e validazione dei piani nutrizionali elaborati dalle strutture socio -assistenziali;

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5bis della l.r. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art. 18 della l.r. 23/2007.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Il Dirigente Responsabile
EMANUELA BALOCCHINI

IL Direttore
FEDERICO GELLI