

LA SICUREZZA SANITARIA nella produzione e somministrazione DELLE DIETE SPECIALI

Commissione Consiliare n. 17 EDUCAZIONE-ISTRUZIONE
20 marzo 2013

Quali menù differenti cuciniamo ogni giorno e in quali quantità per tutta l'utenza scolastica

- 1.473 menù personalizzati
- 377 menù privi di cereali contenenti glutine
- 328 menù privi di proteine del latte
- 174 menù privi di uova
- 167 menù per diabetici e/o ipocalorici
- 117 menù tritati/frullati
- 126 menù privi di frutta a guscio, pinoli, lupini, semi di sesamo
- 93 menù privi di pesce, molluschi e crostacei
- 90 menù privi di fave e piselli
- 64 menù privi di proteine del latte e uova
- 76 menù a ridotto apporto di sostanze istamino liberatrici
- 38 menù privi di solanacee
- 43 menù privi di legumi, soia e arachidi
- 57 menù ipolipidici
- 28 menù privi di carni bianche
- 27 menù ridotti in nichel
- 20 menù iposodici
- 15 menù per stipsi
- 6 menù privi di tutti gli allergeni

3.319 diete sanitarie
di cui
296 Allergie Gravi

Quali menù differenti cuciniamo ogni giorno e in quali quantità per tutta l'utenza scolastica

5.837 menù a motivazione etico religiosa

- 2.429 menù privo di tutte le carni
- 2.907 menù privi di carne suina
- 232 menù privi di carne bovina e suina
- 191 menù privi di carni e pesce
- 78 menù privi di alimenti di origine animale

I numeri di Milano Ristorazione

3.319 diete sanitarie/gg x 190 gg/AS

630.610 diete/AS X 4 pietanze/utente/gg

2.522.440

pietanze per diete sanitarie somministrate in 1 anno scolastico



I numeri di Milano Ristorazione

Centri Cucina	SANITARIE	ALLERGIE GRAVI	ETICHE
SAMMARTINI	352	39	620
COLLEONI	217	13	118
DORA BALTEA	196	15	575
GARGANO	182	23	404
UCELLI DI NEMI	181	20	476
QUARANTA	148	17	256
RAVENNA	105	7	322
DELLA GIUSTIZIA	102	12	159
SALERNO	89	3	206
ANSELMO DA BAGGIO	88	16	135
DONATI	86	12	157
GIUSTI	85	7	33
LAMMENAIS	82	11	153
BOTTEGO	75	8	138
CLERICETTI	75	4	62
PARAVIA	73	9	250
CITTADINI	72	5	259
VAL D'INTELVI	71	7	63
BALSAMO CRIVELLI	68	6	160
FORZE ARMATE	68	10	53
C. DA CASTELLO	67	6	142
FOPPETTE	55	5	61
VISCONTI	53	2	96
ISEO	46	3	133
THOMAS MANN	44	3	128
MATTEUCCI	31	4	38

**Incidenza diete su tot pasti:
12%**

**Incidenza Diete Sanitarie su
tot pasti: 4,2%**

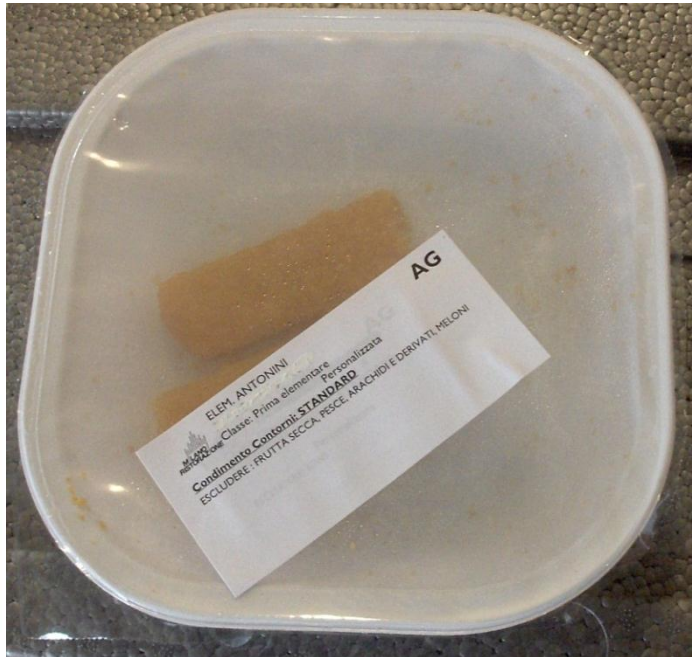
**Incidenza diete etico
religiose su tot pasti: 7,8%**

**Incidenza media AG su
diete sanitarie prodotte per
Centro Cucina:
9,7 %
(min. 3,4% max 18,2%)**

Il personale coinvolto

PERSONALE DEDICATO	nr	note
CUOCHI DEDICATI DIETE (Centri Cucina e Nidi)	101	più personale di supporto
REFERENTI E VICEREFERENTI DIETE (terminali)	850	
PERSONALE DI CONTROLLO		
ASSISTENTI DI PLESSO	48	
COORDINATORI REFETTORIO	27	
RESPONSABILI DI ZONA	16	
	TOT. 1042	

Il confezionamento delle diete speciali



Piatto diete

Termobox per il
trasporto diete

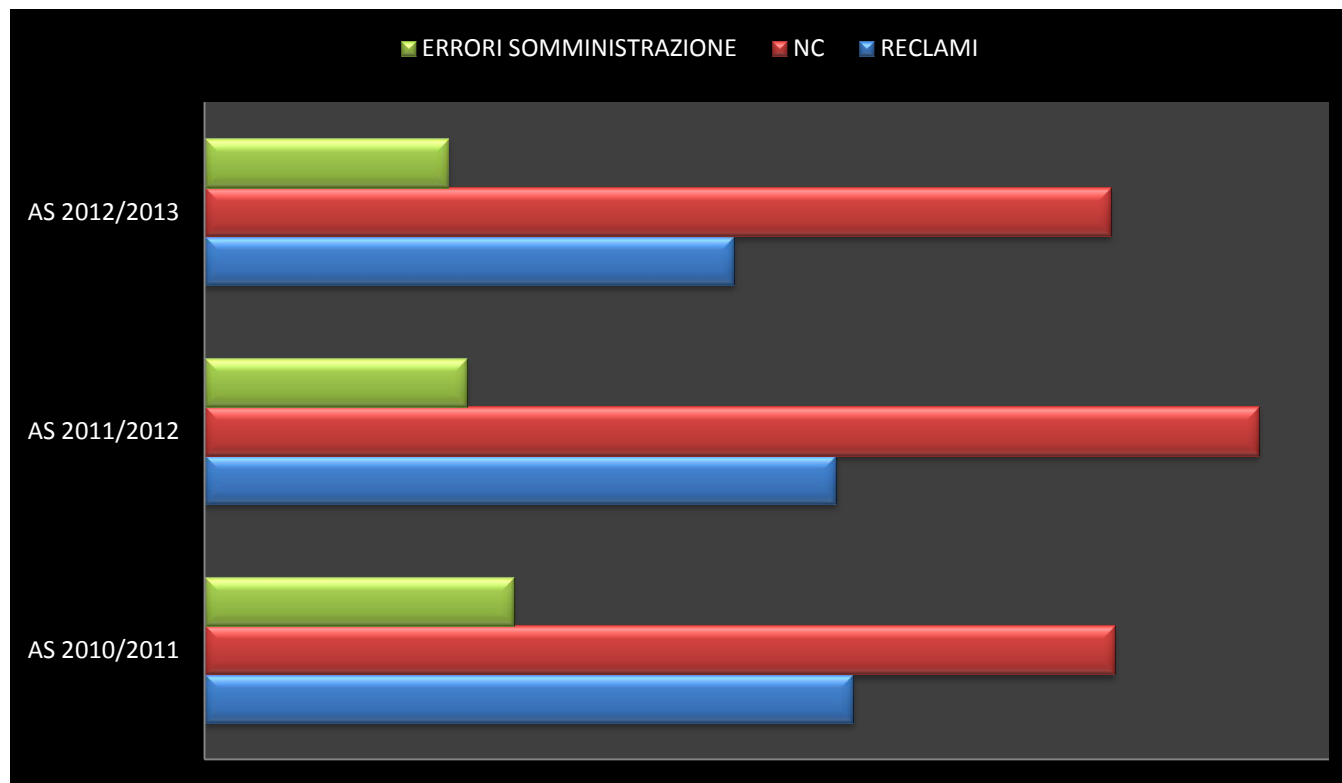


Come valutiamo le diete

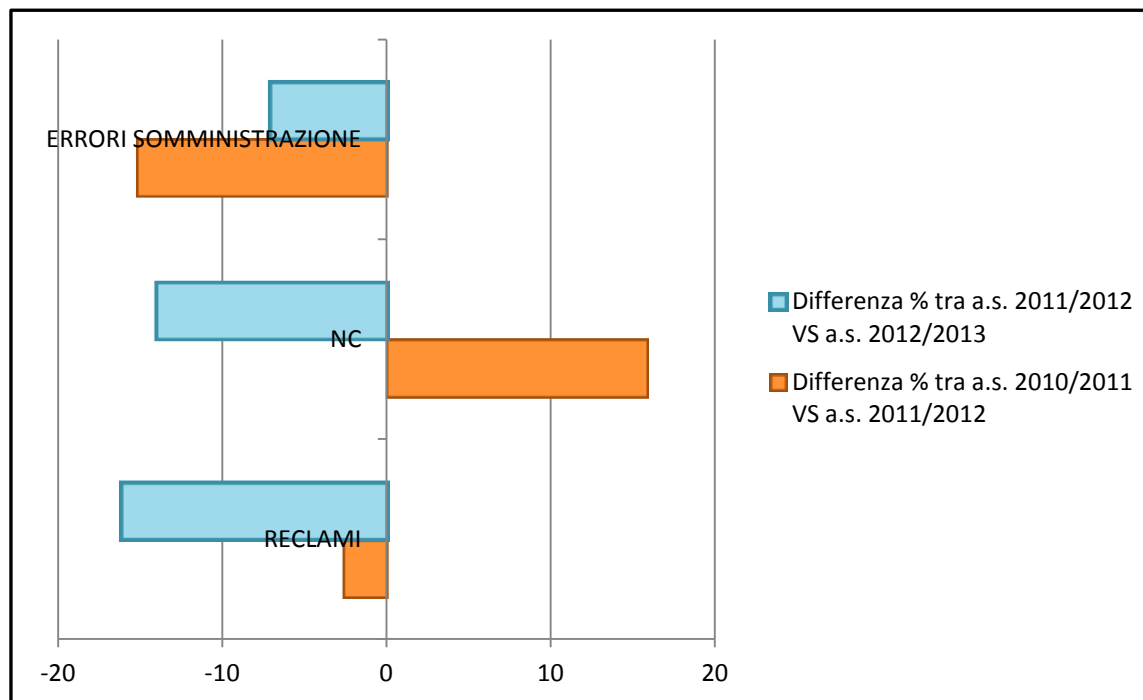
- *RECLAMI «ESTERNI»*
 - Qualità
 - Preparazione errata/in ritardo
 - Consegna errata/in ritardo
- *NON CONFORMITÀ «INTERNE»*
 - Prenotazione errata/in ritardo
 - Preparazione errata/in ritardo
 - Consegna errata/in ritardo
- *ERRORI IN SOMMINISTRAZIONE*
 - Errata somministrazione
 - Prenotazione errata/mancata
 - Mancato rispetto regole base per gestione diete, esempi:
 - servizio al tavolo, mancato rispetto della postazione utenti diete (vicino all'insegnante)
 - linea self service, l'insegnante non accompagna il bambino alla postazione diete



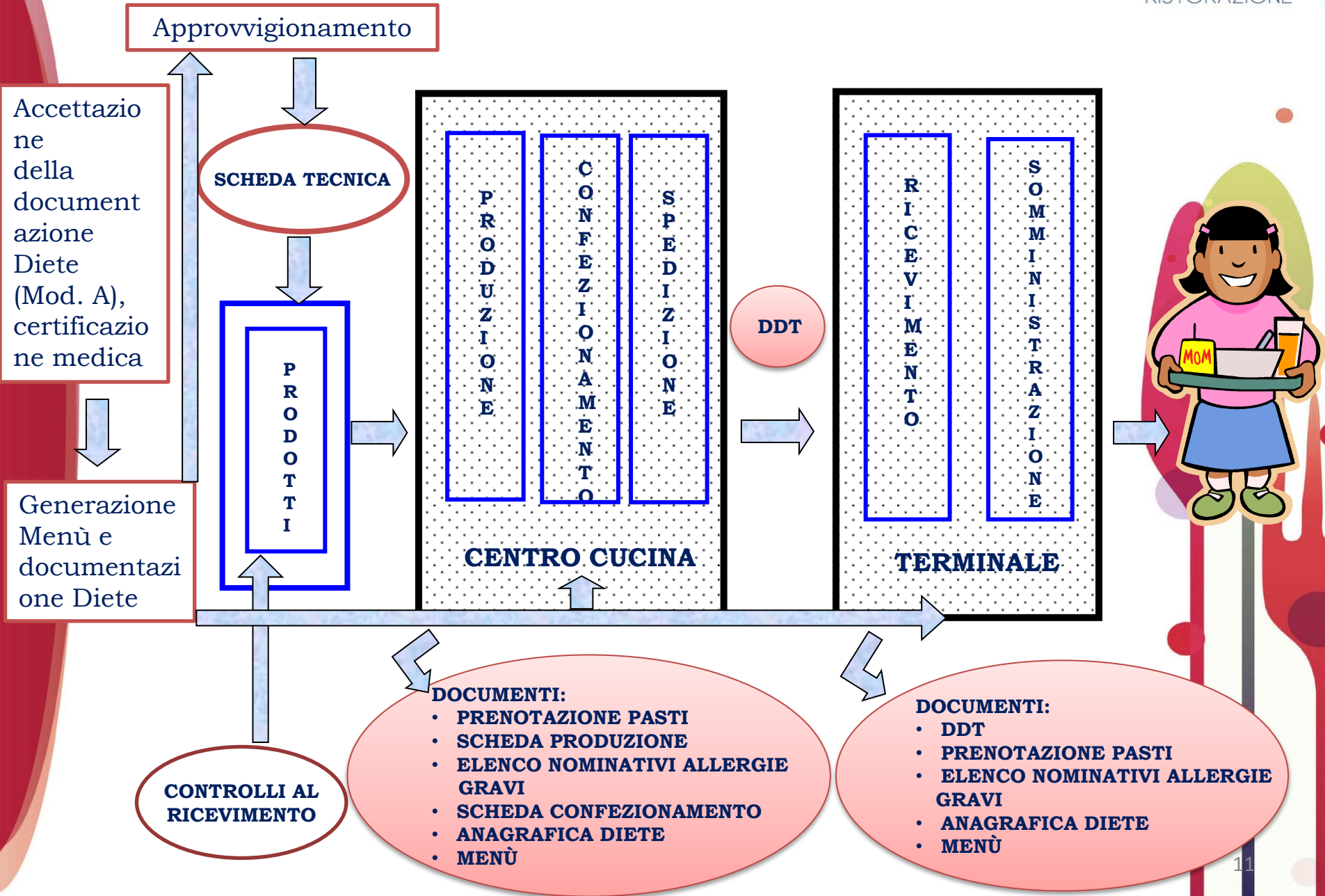
Come valutiamo le diete: analisi dei dati



Come valutiamo le diete: analisi dei dati



Produzione e somministrazione diete speciali



Produzione Diete nel Centro Cucina

1. Identificazione zone/locali di preparazione
2. Identificazione Team addetti e Responsabile Diete
3. Istruzioni procedurali scritte nell'Istruzione di Lavoro per la preparazione diete con i criteri di sicurezza da adottare in produzione e in confezionamento (n.b.: fase critica l'etichettatura delle monoporzioni)
4. Documenti di supporto

Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Sanitarie

Somministrazione

I bambini che consumano una dieta sanitaria devono sedersi di fianco all'Insegnante (per le scuole d'infanzia dove le insegnanti consumano il pasto su un tavolo separato la postazione dei bambini deve essere comunque sorvegliabile). Tutti gli alimenti devono essere mantenuti all'interno dei termobox fino al momento della somministrazione.

- Le monoporzioni devono essere aperte davanti all'utente dal Referente somministrazione diete speciali, utilizzando il coltello dell'utente, e il contenuto deve essere trasferito, utilizzando le posate dell'utente, nei piatti uguali a quelli utilizzati dagli altri utenti.

Gestione e controlli di sicurezza nel comparto delle Diete Sanitarie

Somministrazione

Gli utenti con dieta sanitaria devono essere serviti per primi.

- Quando il menù scolastico prevede minestra, se la stessa è servita al tavolo prima che gli utenti che non consumano una dieta speciale siano seduti, la postazione degli utenti con dieta speciale deve essere presidiata dalla Referente somministrazione diete.
- E' vietato somministrare qualsiasi alimento non specificatamente dedicato all'utente senza aver prima contattato il Centro cucina.
- Qualora durante il consumo del pasto emergano non conformità, il Referente del terminale deve conservare i prodotti/pasti o i residui degli stessi e/o i corpi estranei rinvenuti e avvisare immediatamente il Centro cucina e il Coordinatore.

Azioni di miglioramento intraprese

1. Scritta AG (allergia grave) su etichetta.
2. Sacchetto trasparente per frutta/dessert/merenda.
3. Incontro focus diete sanitarie con coordinatori aziende di scodellamento.
4. Incontro aggiornamento e confronto diete sanitarie con Responsabili di Zona.
5. Incontro con ASL Città di Milano, Comune di Milano, Milano Ristorazione, Comitato scientifico MiRi, BAM, Medici Pediatri, Ufficio Scolastico Regionale e il Prof. Ortolani (allergologo) per concertare procedure di ingresso al servizio migliori delle attuali (riduzione delle richieste mediche alle effettive esigenze sanitarie dell'utenza).
6. Confronto con BAM (Bambini Allergici a Milano) e RCM.
7. Richiesta al Comune per richiamo alle scuole per gestione prenotazioni (tempi e modi) corretta.
8. Prelievo da magazzino numero dessert corrispondente al numero utenti → inserita nell'aggiornamento dell'istruzione di lavoro.

Azioni di miglioramento: ipotesi in corso di valutazione

- Verifica fattibilità: Progetto produzione centralizzata diete sanitarie.
- Verifica utilizzo ricette per tutta l'utenza con farine alternative (eliminazione farine frumento).
- Etichetta con nome pietanza corrispondente al numero di pezzi/piatti per singola referenza (da scheda di produzione diete).
- Controllo a campione diete sanitarie.
- Non scodellare in altri piatti il contenuto delle confezioni termosigillate destinate ai bambini con dieta sanitaria.
- Utilizzo di etichetta colorata per le Allergie Gravi.

GRAZIE

