

**VERSO UN SISTEMA  
DI WELFARE PER LA  
TERZA ETÀ NEL  
TERZO MILLENNIO**

18 aprile 2016

**Auditorium A.s.p. ITIS**

via Pascoli, 31 - Trieste



# INDAGINE SULLA RISTORAZIONE NELLE RESIDENZE PER ANZIANI DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Direzione Centrale Salute, Integrazione Socio  
Sanitaria, Politiche Sociali e Famiglia, Area  
Promozione della Salute e Prevenzione

**Azienda Assistenza Sanitaria n 1 Triestina**

Dipartimento di Prevenzione - Struttura Complessa Igiene  
Alimenti e Nutrizione

Tiziana Del Pio, Giulio Barocco, Daniela Germano,

Tiziana Longo, Emanuela Occoni

# Scheda di rilevamento

sezioni

1. informazioni generali
2. caratteristiche organizzative del servizio ristorazione
3. servizio alla persona
4. dietetica
5. merceologia (approvvigionamenti giugno – agosto)
6. sicurezza igienica

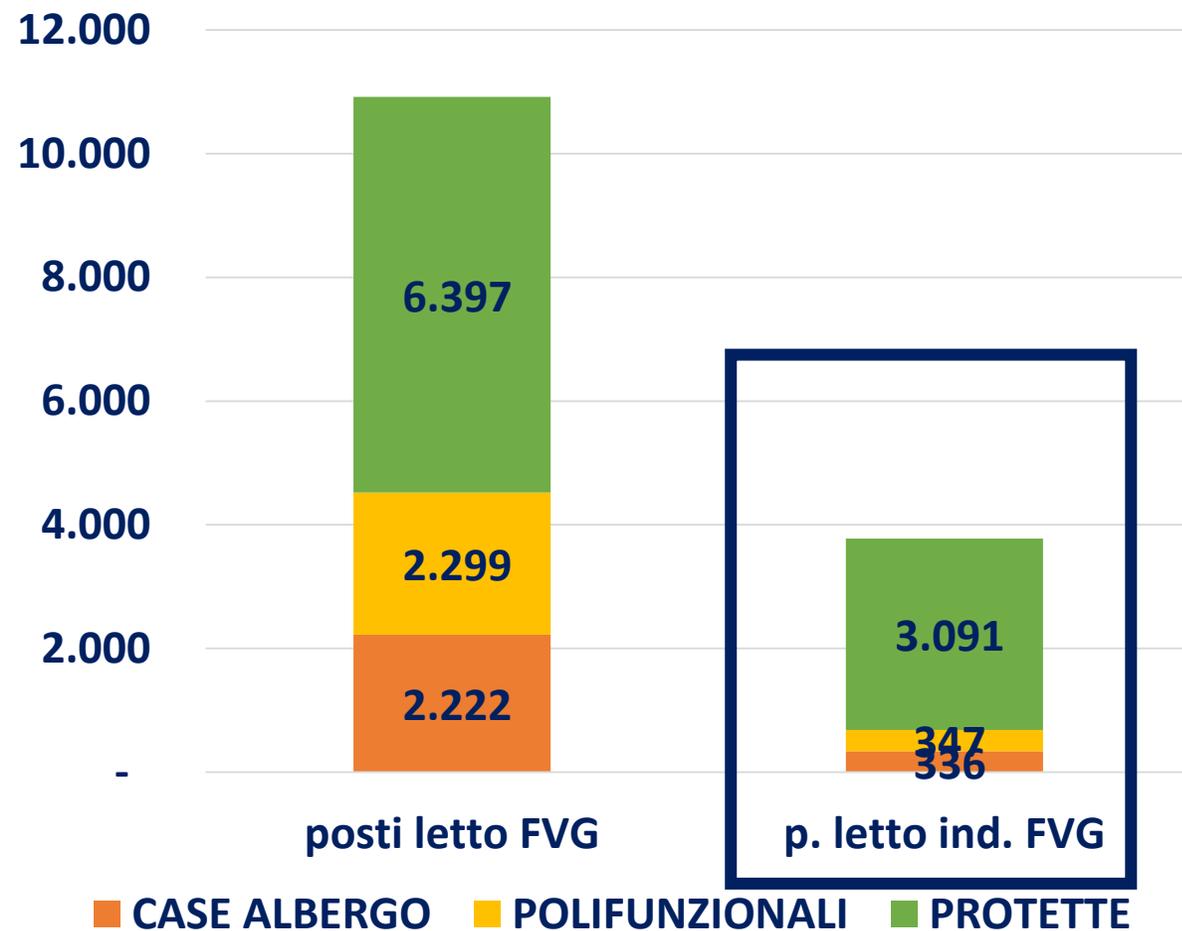
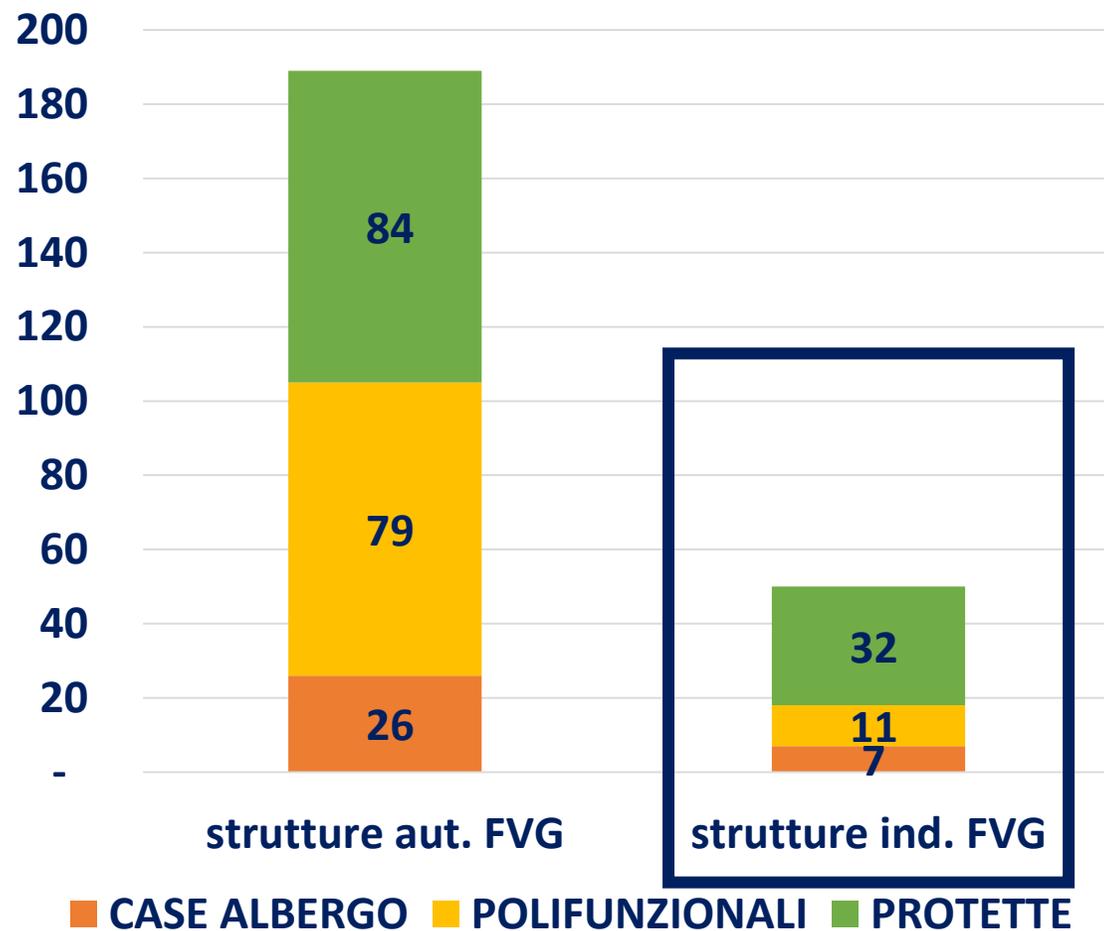
430 voci



# SEZIONE 1 INFORMAZIONI GENERALI FVG

Strutture autorizzate 189 (n=50, 26%)

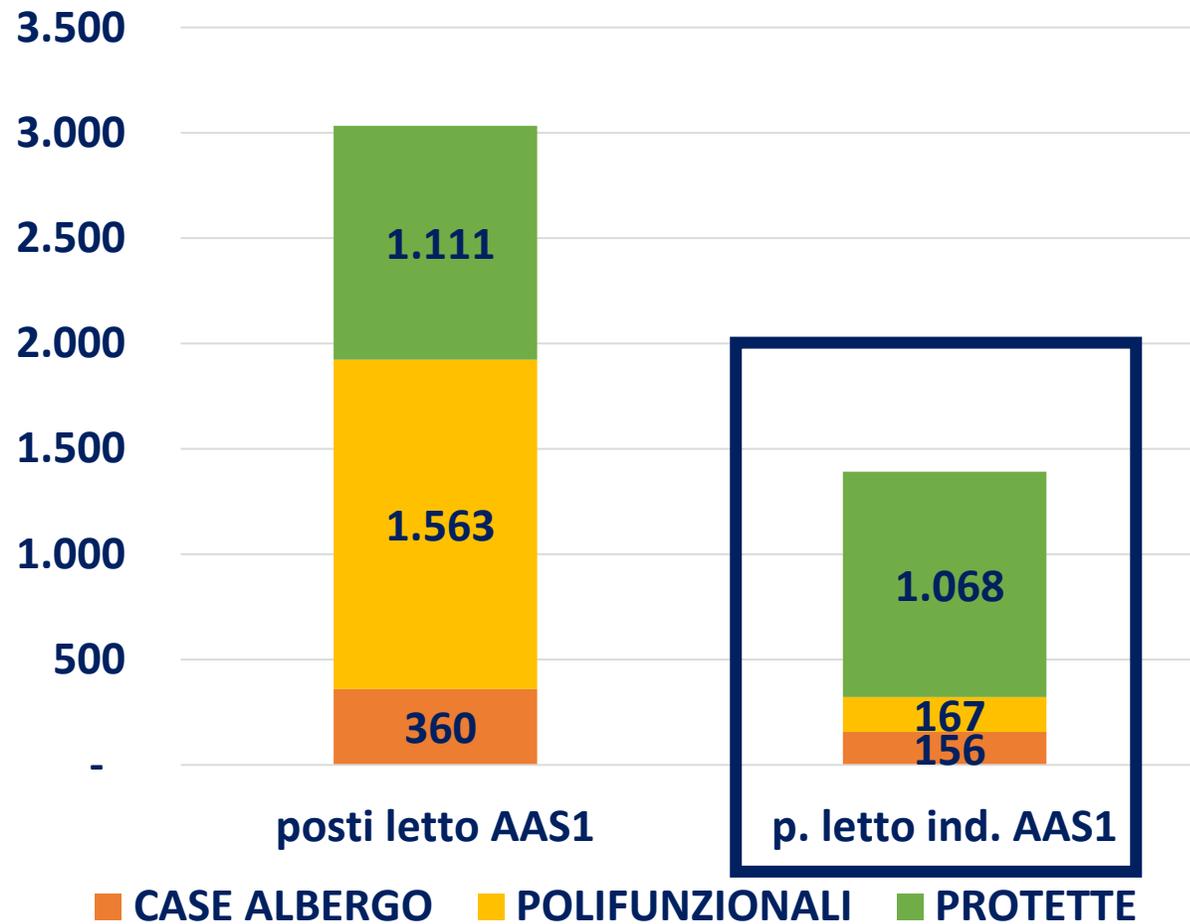
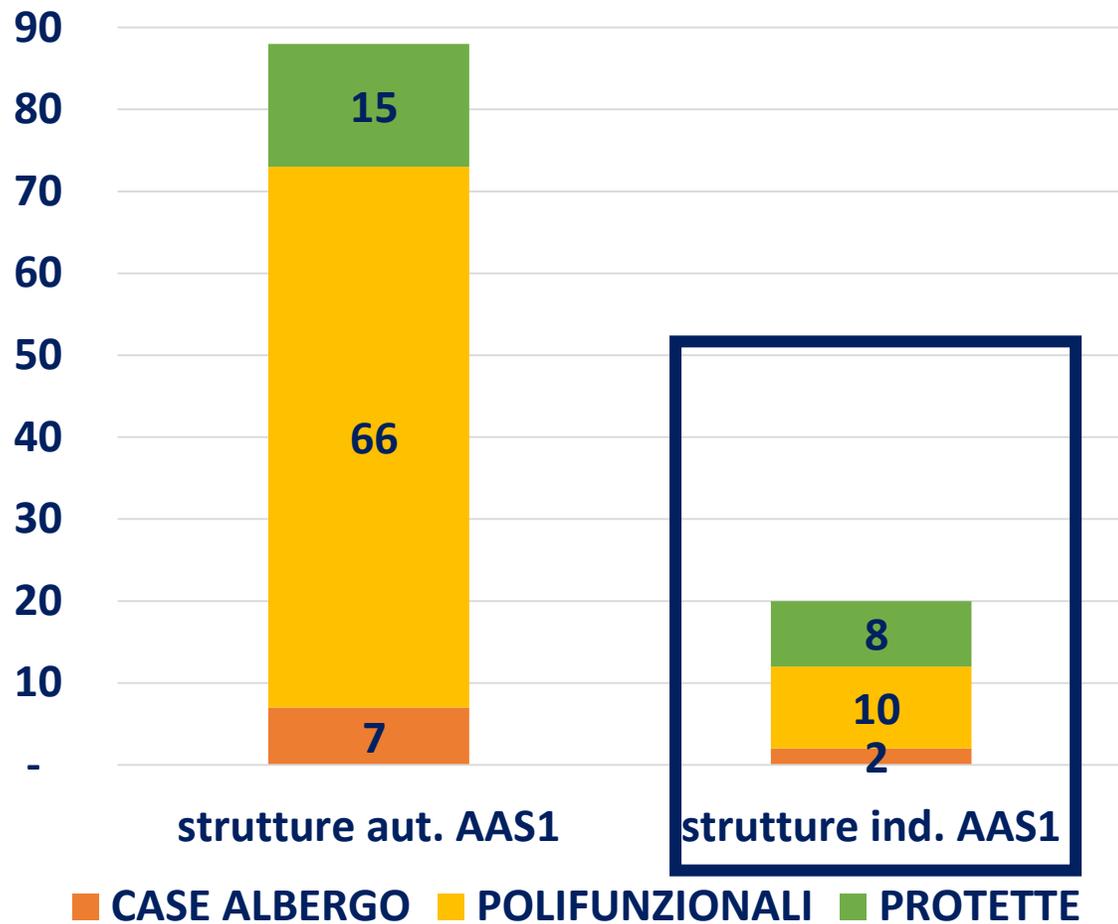
Posti letto totali 10918 (n=3774, 35%)



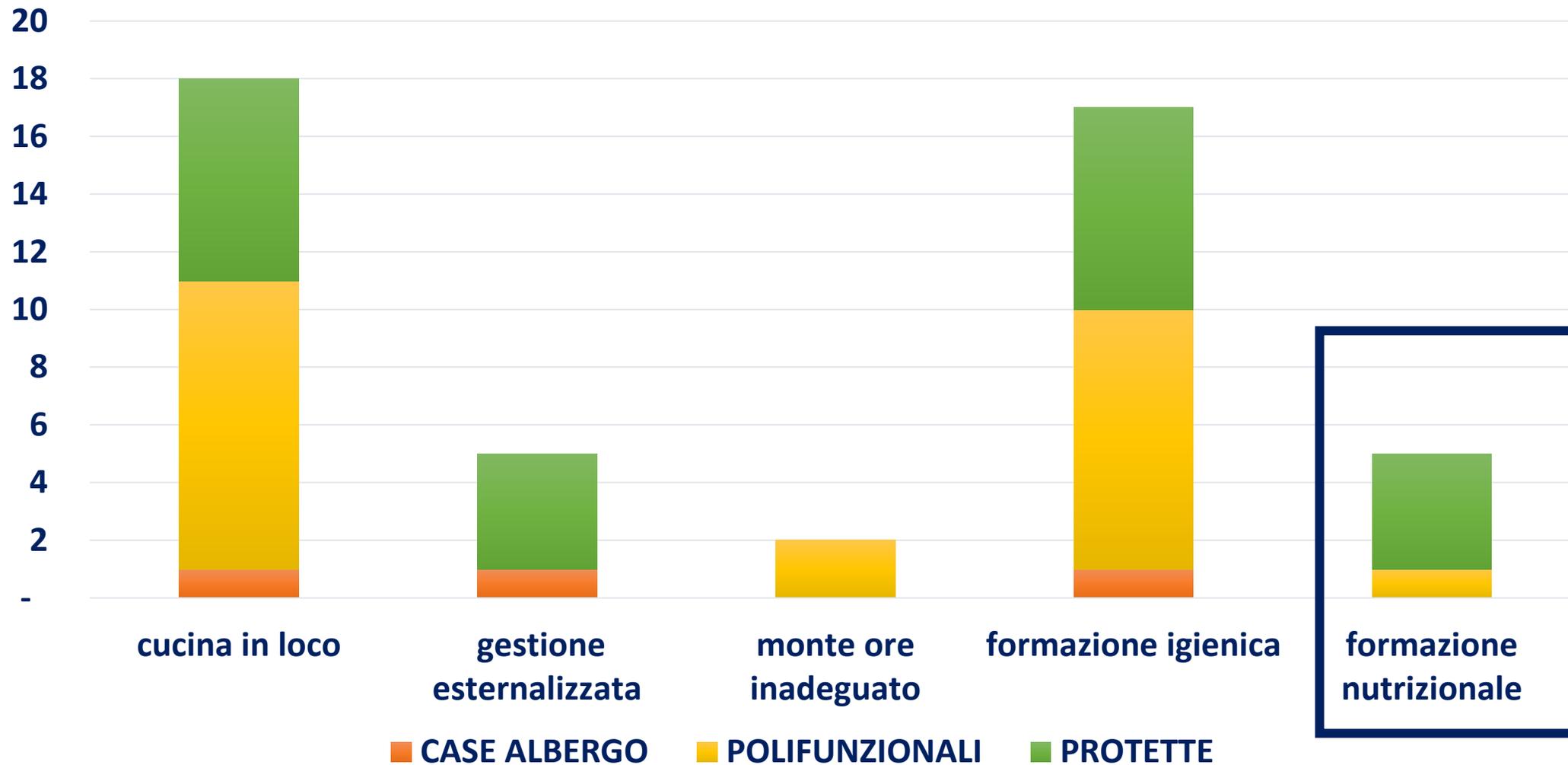
# SEZIONE 1 INFORMAZIONI GENERALI AAS1

Strutture autorizzate 88 (n=20, 23%)

Posti letto totali 3034 (n=1391; 46%)

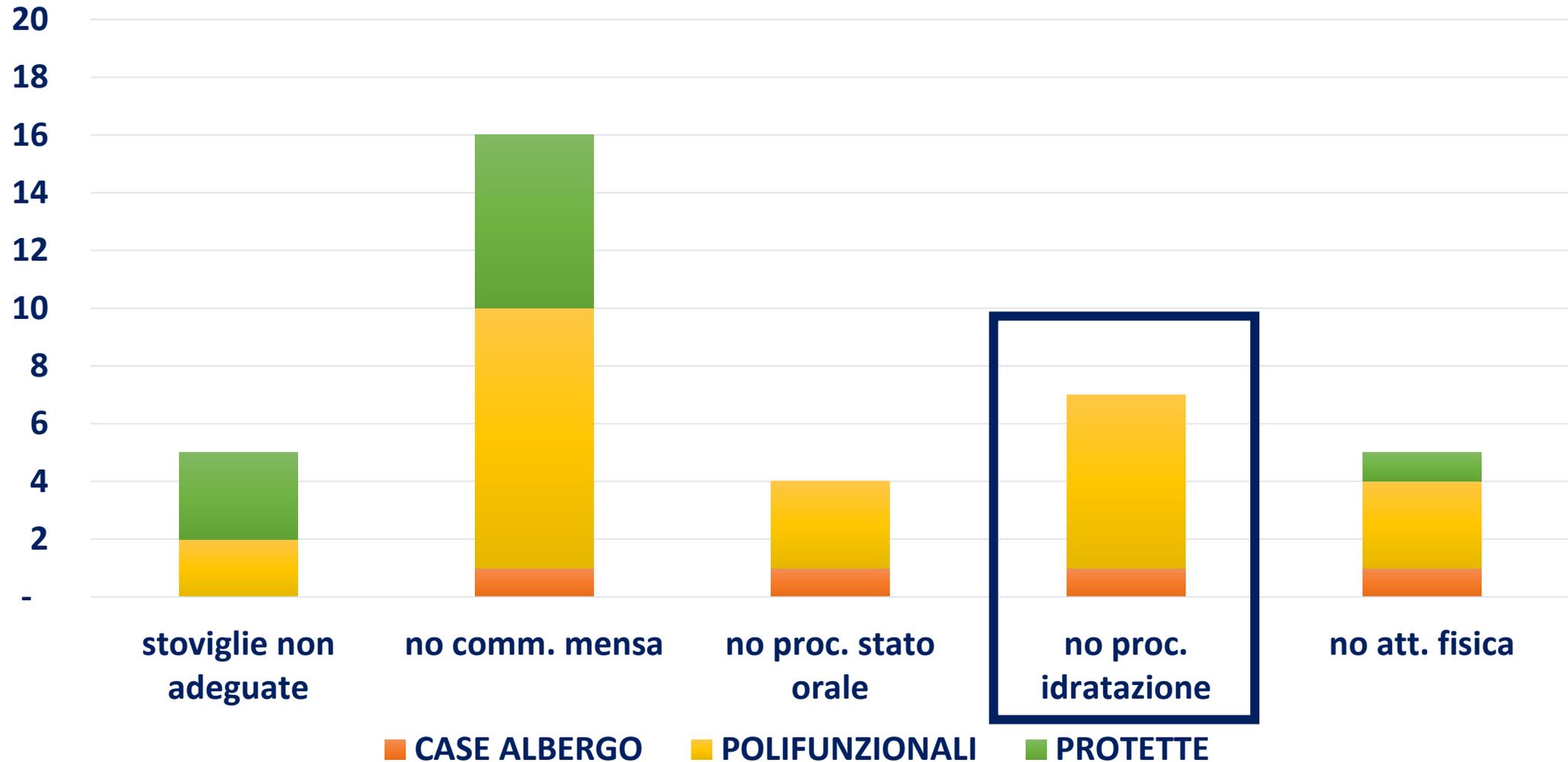


## SEZIONE 2 CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE AAS1 (n= 20, 58 operatori )



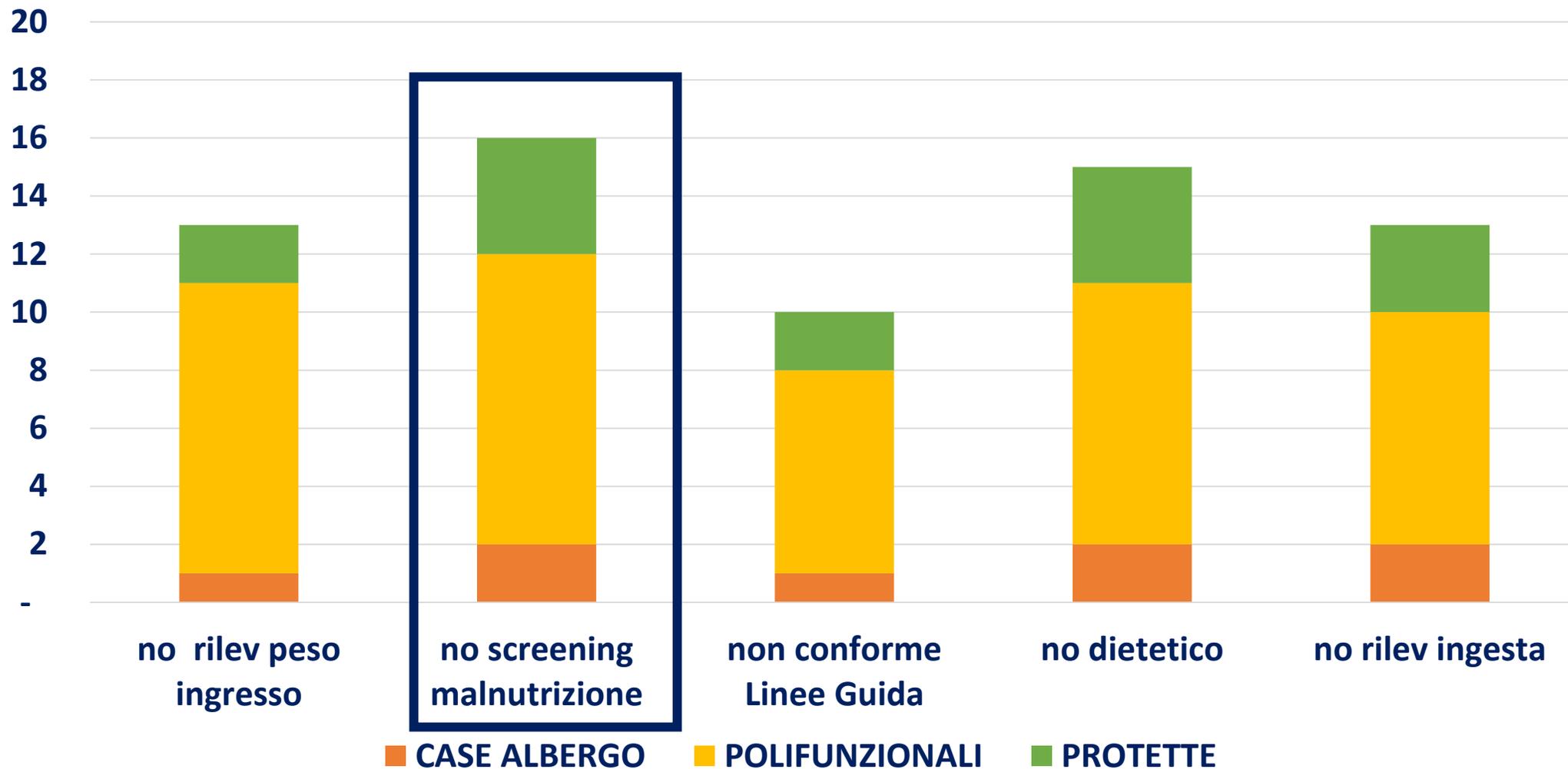
# SEZIONE 3 SERVIZIO ALLA PERSONA AAS1

(n= 20 )



## SEZIONE 4 DIETETICA AAS1

(n= 20 )



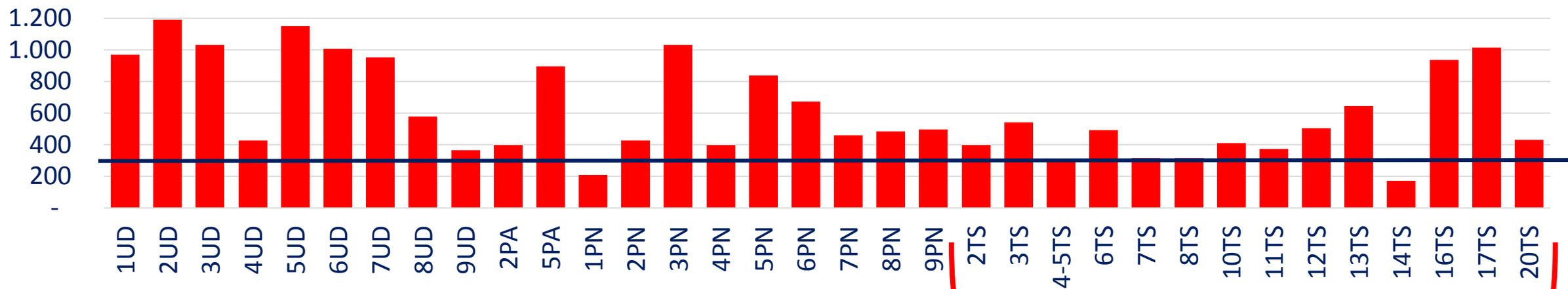


# Approvvigionamento medio settimanale grammi/ospite

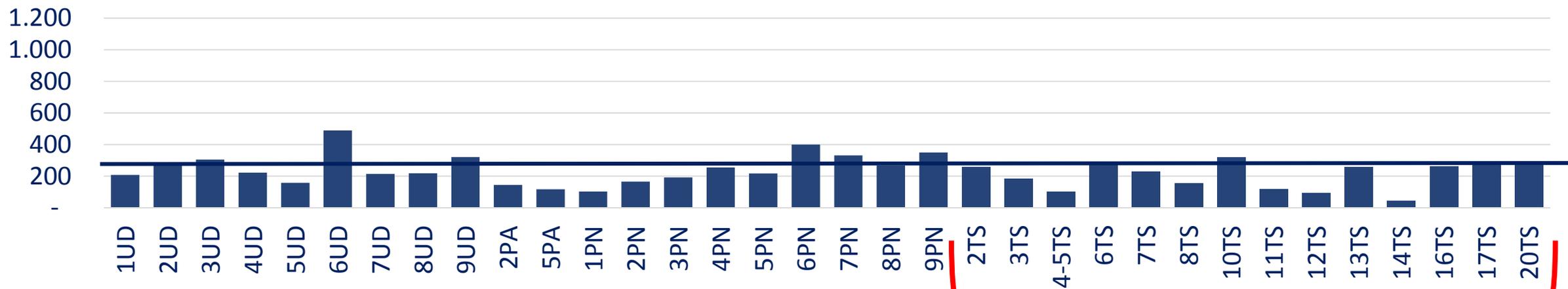
(n= 40 )

LARN: carni 320g; pesce 260g

## CARNI



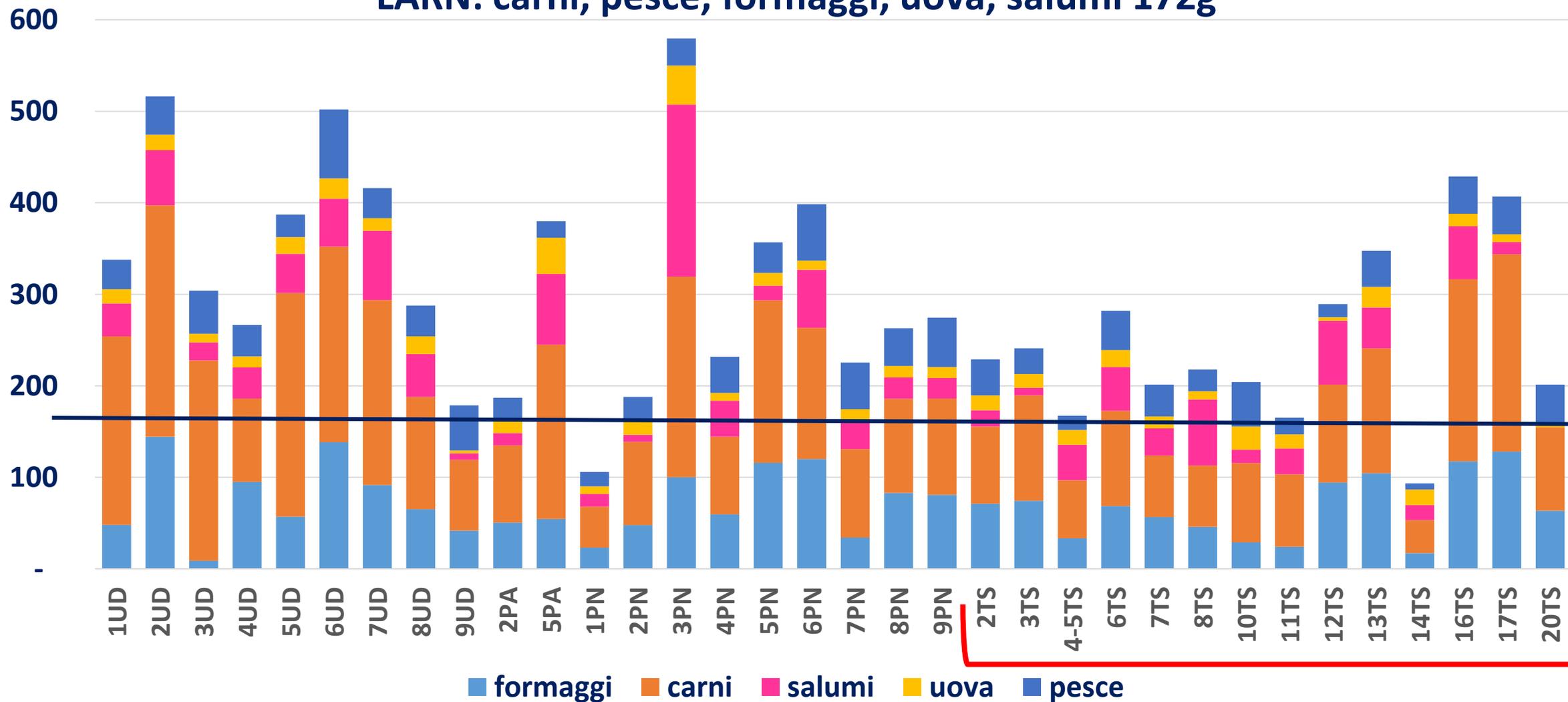
## PESCE





# Approvvigionamento medio settimanale grammi/ospite di proteine provenienti da prodotti di origine animale (n= 40 )

LARN: carni, pesce, formaggi, uova, salumi 172g



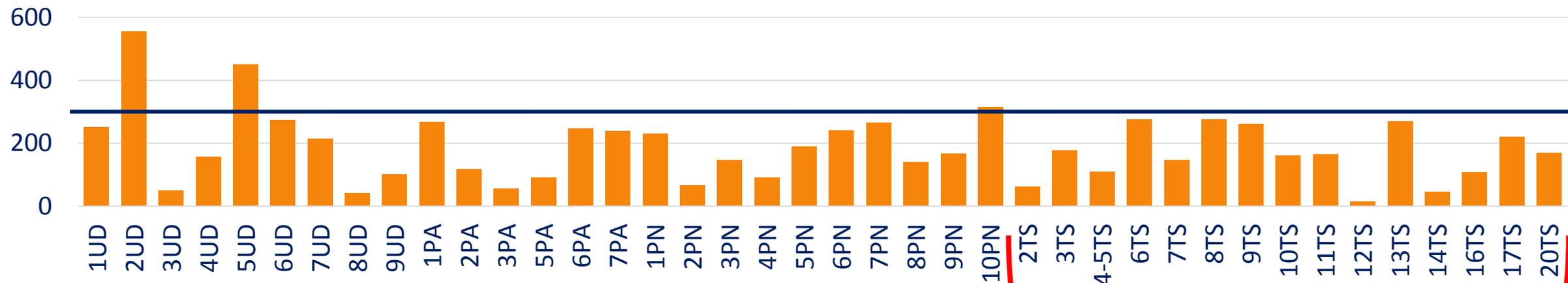


# Approvvigionamento medio settimanale grammi/ospite

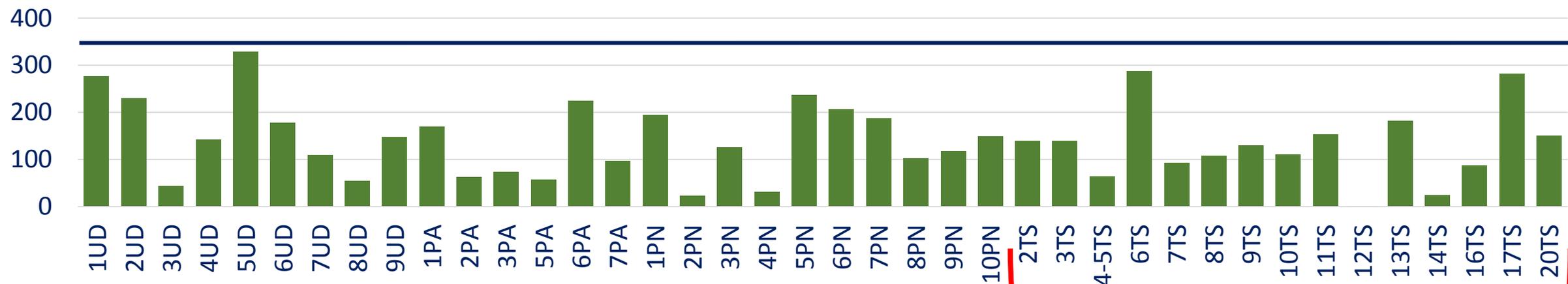
(n= 40 )

LARN: frutta 300g; verdure 360g

frutta fresca totale al netto scarti

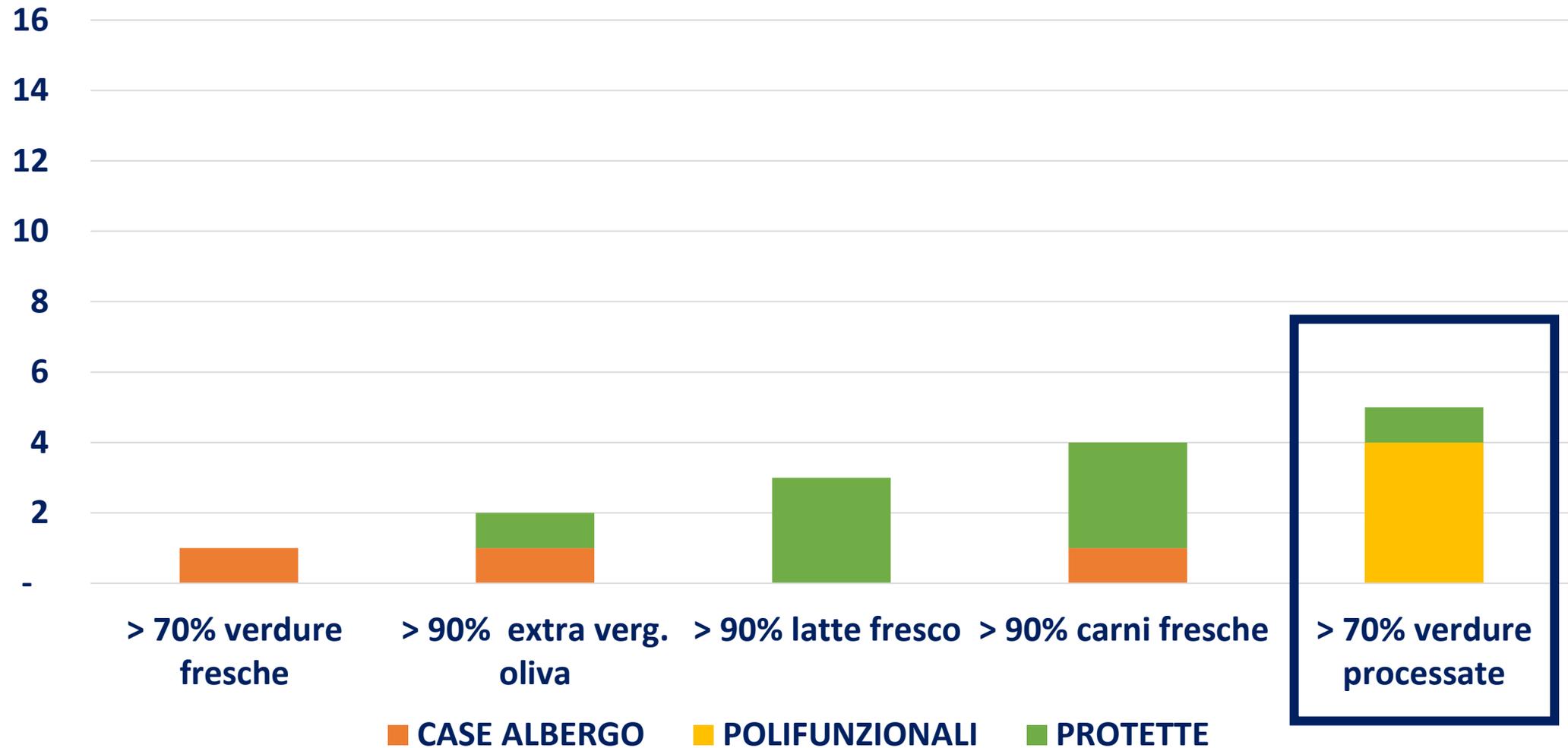


verdure fresche e cotte totale al netto scarti



## SEZIONE 5 MERCEOLOGIA AAS1

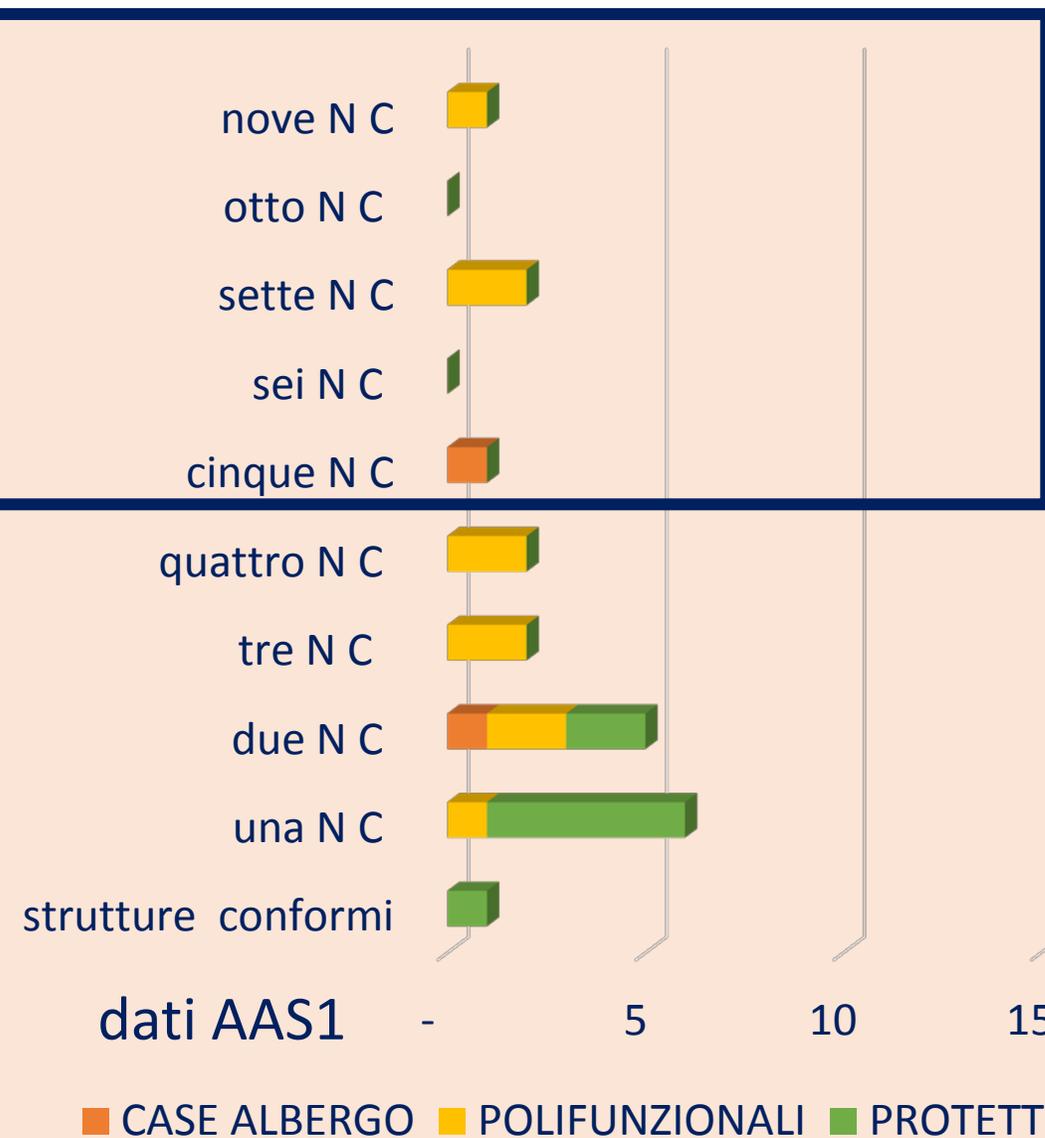
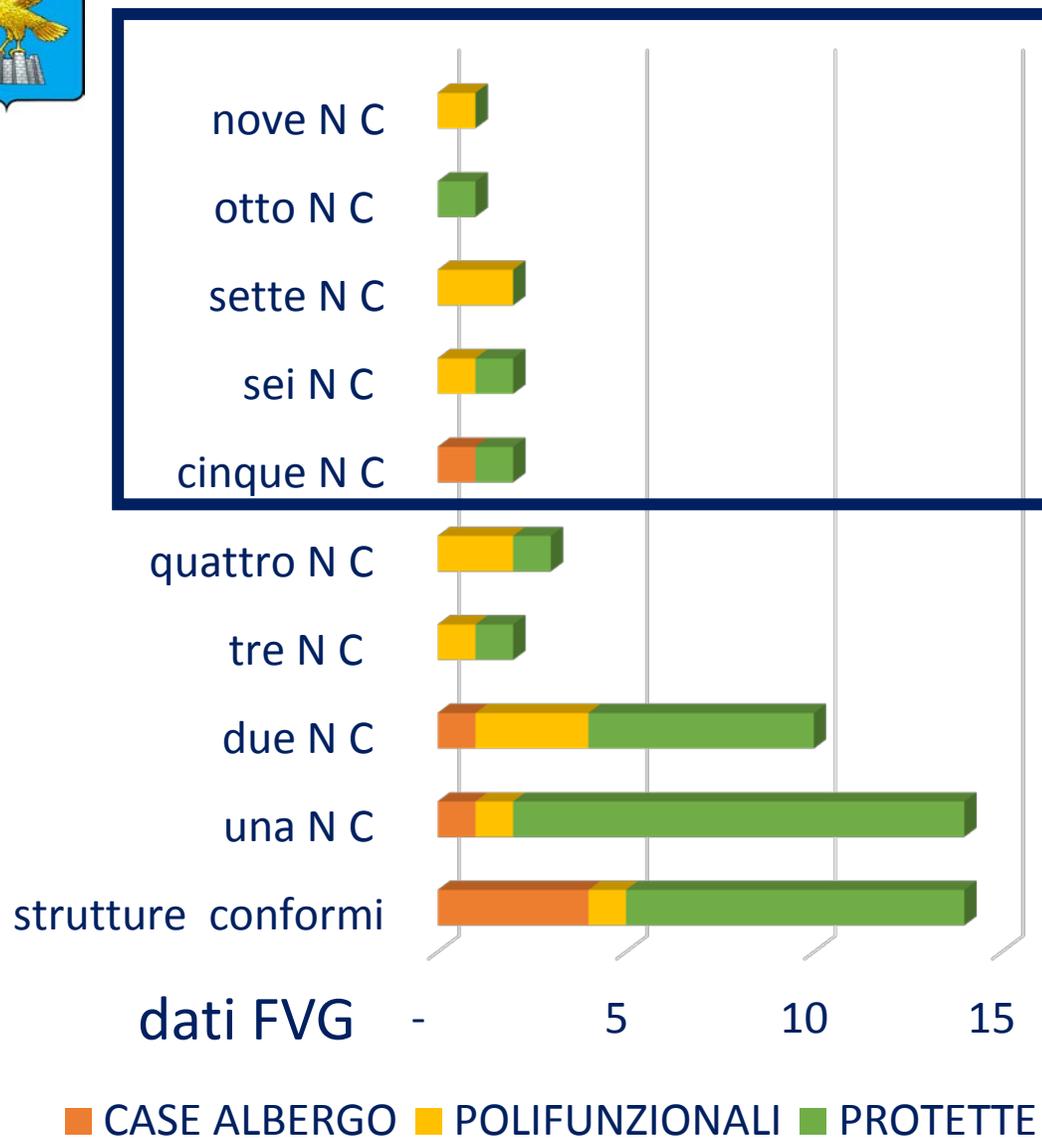
(n= 16)





## SEZIONE 6 SICUREZZA IGIENICA

(n= 50, 20 )



## CONCLUSIONI

2° criticità **MCP anziani istituzionalizzati e fragili** nel *Manifesto delle criticità in nutrizione clinica e preventiva, le prime dieci sfide italiane*

Conferma delle raccomandazioni del documento Regione Piemonte – CCM Guadagnare Salute ***La ristorazione collettiva negli ospedali e nelle residenze assistenziali per anziani: sviluppo di buone pratiche :***

- diagnosi precoce e il trattamento della malnutrizione
- attenzione all'ospite, procedure per la salute orale, attività fisica
- selezione e formazione del personale addetto ai pasti
- sfera degli aspetti dietetico – nutrizionali
- grande discrezionalità nella composizione del paniere alimentare
- modalità di verifica del servizio nel suo complesso



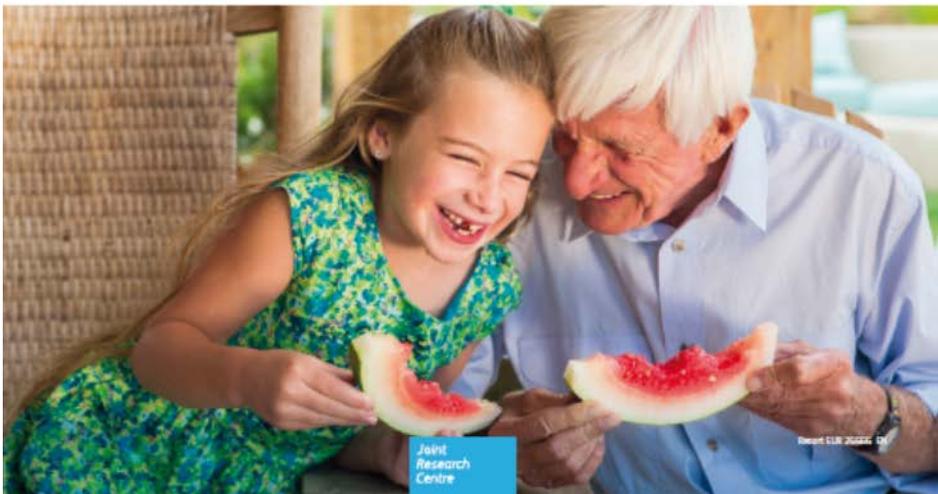
JRC SCIENCE AND POLICY REPORTS

## The Role of **Nutrition** in **Active** and **Healthy Ageing**

*For prevention and treatment  
of age-related diseases:  
evidence so far*

Tsz Ning Mak, Sandra Caldeira

2014



...un'altra alternativa per assicurare una corretta alimentazione nelle persone anziane è quello di **massimizzare il loro apporto di vitamine, minerali e composti bioattivi da fonti alimentari naturali.**

...i **micronutrienti naturali** ingeriti con gli alimenti **possono interagire tra loro e presentano effetti sinergici sulla salute**, questi effetti sono assenti dalla supplementazione dei nutrienti in forme sintetiche.

Grazie per l'attenzione