



CONFERENZE ACQUACOLTURA

2. Dal produttore al trasformatore al consumatore. Modelli innovativi di filiera distributiva

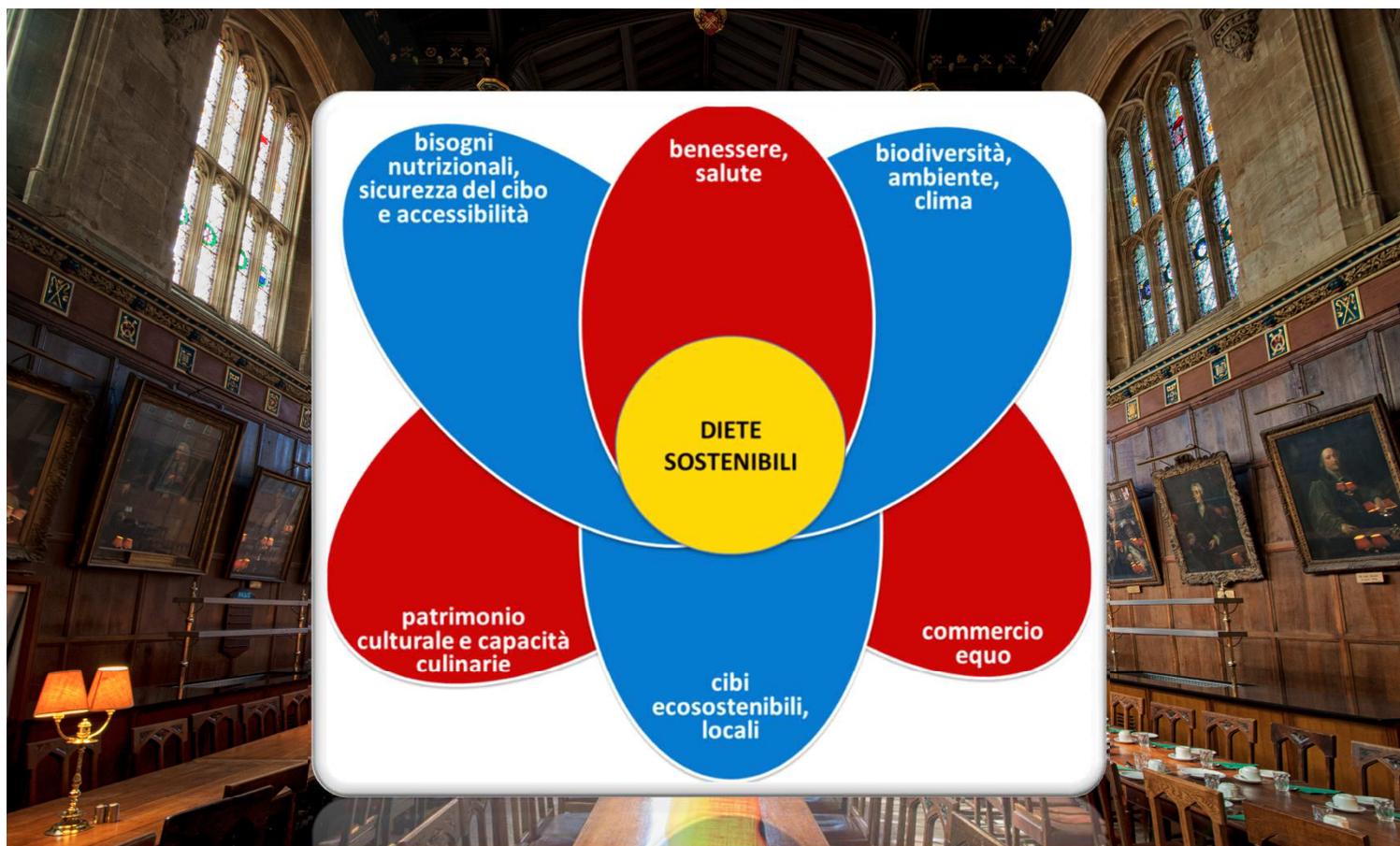
qualità alimentare e nutrizionale nelle ristorazioni collettive: il processo NACCP



Dipartimento di Prevenzione

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Giulio Barocco



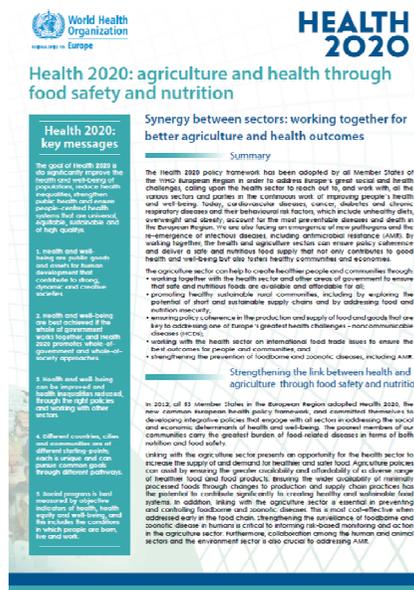
in Italia ogni giorno più di 5 milioni di clienti



World Health Organization



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

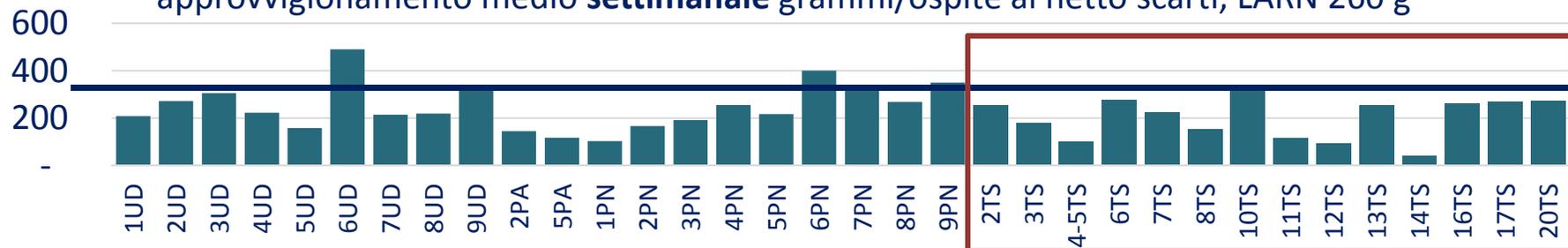


prevenzione delle pandemie del terzo millennio

- nutrition throughout life-course, from farm to school
- garantire la più ampia disponibilità di alimenti minimamente processati mediante filiere corte
- massimizzare l'apporto di vitamine, minerali e composti bioattivi da fonti alimentari naturali

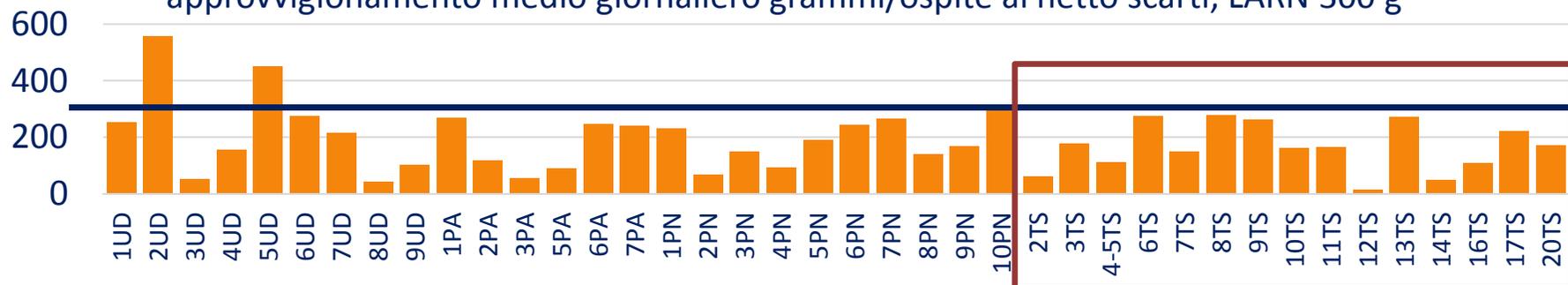
pesce

approvvigionamento medio **settimanale** grammi/ospite al netto scarti, LARN 260 g



frutta fresca

approvvigionamento medio **giornaliero** grammi/ospite al netto scarti, LARN 300 g



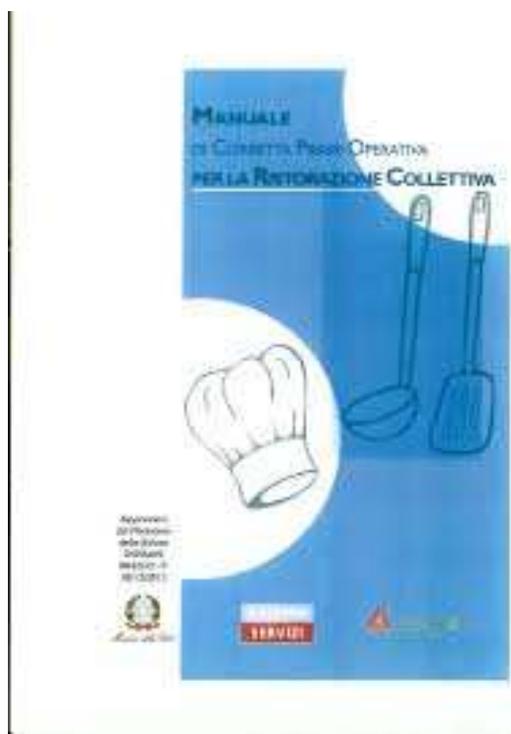
verdure fresche

approvvigionamento medio **giornaliero** grammi/ospite al netto scarti, LARN 360 g



Direzione Centrale Salute, Regione FVG (2016), Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella regione Friuli Venezia Giulia, Trieste

LA RISTORAZIONE
NELLE RESIDENZE PER
ANZIANI:
LINEE GUIDA DELLA
REGIONE FRIULI
VENEZIA GIULIA



1

• ricevimento

2

• conservazione

3

• preparazione

4

• somministrazione

Le misure di prevenzione del danno ai nutrienti coincidono con le indicazioni di sicurezza alimentare riportate tra i Prerequisiti: produzione degli alimenti nel «*Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva*» redatto da **Angem e Legacoop** e approvato dal Ministero della Salute



DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

Proposta di Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, sul documento recante "Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d'intervento 2016-2019".

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Nella odierna seduta del 2016:

VISTO l'articolo 117 della Costituzione;

VISTI gli articoli 2, comma 1, lettera b), e 4, comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, che affidano a questa Conferenza il compito di promuovere e sancire accordi tra Governo e Regioni, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;

PREMESSO che presso il Ministero della salute, Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, con D.D. 13/7/2015 è stato istituito un Tavolo tecnico composto da rappresentanti del Ministero della salute, del Coordinamento delle Regioni e delle Società Scientifiche;

CONSIDERATO che, partendo dall'acclarato rapporto tra alimentazione e salute e dalla necessità di predisporre politiche nutrizionali idonee a contrastare l'incidenza crescente di malattie croniche non trasmissibili, il predetto Tavolo tecnico ha individuato le criticità in nutrizione clinica e preventiva ed ha fornito proposte per la pianificazione dell'intervento pubblico nel settore, soprattutto al fine di contrastare le patologie croniche e il loro impatto sulla popolazione italiana;

TENUTO CONTO che le azioni da intraprendere sono state predisposte dal citato Tavolo tecnico come interventi concreti ed effettivamente realizzabili in alcune specifiche aree, per perseguire la riduzione del carico globale di malattia, per promuovere le competenze e il "capacity building" di tutte le figure professionali, per intensificare la prevenzione strutturale e quella comportamentale, per potenziare il sostegno alla sana alimentazione in diversi contesti di vita;

NACCP

il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo

Di Renzo et al. (2015), "Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP)", Journal of Translational Medicine 13:128 DOI 10.1186/s12967-015-0484-2

Di Renzo et al. Journal of Translational Medicine (2015) 13:128
DOI 10.1186/s12967-015-0484-2



METHODOLOGY

Open Access

Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP)

Laura Di Renzo^{1*}, Carmen Colica², Alberto Carraro³, Beniamino Grisci Goga⁴, Luigi Tonino Manella⁵, Roberto Botta⁶, Maria Laura Colombo⁷, Santo Gastber⁷, Ting Fa Margherita Chang⁸, Maurizio Drolf⁹, Francesca Sarli⁹ and Antonino De Lorenzo^{10*}

Abstract

Background: The important role of food and nutrition in public health is being increasingly recognized as crucial for its potential impact on health-related quality of life and the economy, both at the societal and individual levels. The prevalence of non-communicable diseases calls for a reformulation of our view of food. The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system, first implemented in the EU with the Directive 4393/CEE, later replaced by Regulation (CE) 1831/2003 and Regulation (CE) 853/2004, is the internationally agreed approach for food safety control. Our aim is to develop a new procedure for the assessment of the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point (NACCP) process, for total quality management (TMQ), and optimize nutritional levels.

Methods: NACCP was based on four general principles: i) guarantee of health maintenance; ii) evaluate and assure the nutritional quality of food and TMQ; iii) give correct information to the consumer; iv) ensure an ethical profit. There are three stages for the application of the NACCP process: 1) application of NACCP for quality principles; 2) application of NACCP for health principles; 3) implementation of the NACCP process. The actions are: 1) identification of nutritional markers, which must remain intact throughout the food supply chain; 2) identification of critical control points, which must be monitored in order to minimize the likelihood of a reduction in quality; 3) establishment of critical limits to maintain adequate levels of nutrients; 4) establishment, and implementation of effective monitoring procedures of critical control points; 5) establishment of corrective actions; 6) identification of metabolic biomarkers; 7) evaluation of the effects of food intake, through the application of specific clinical trials; 8) establishment of procedures for consumer information; 9) implementation of the Health claim Regulation EU 1924/2006; 10) starting a training program.

Results and discussion: We calculate the risk assessment as follows: Risk (R) = probability (P) x damage (D). The NACCP process considers the entire food supply chain "from farm to consumer". In each point of the chain it is necessary implement a tight monitoring in order to guarantee optimal nutritional quality.

Keywords: HACCP process, Food safety and security, Total quality management, Chronic non-communicable diseases

*Correspondence: laura.direnzo@isrc.it

¹Division of Clinical Nutrition and Nutrigenomics, Department of Biomedicine and Prevention, University of Rome "Tor Vergata", Via Montpellier, 1, 00133, Rome, Italy

Full list of author information is available at the end of the article



© 2015 Di Renzo et al.; licensee BioMed Central. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly credited. The Creative Commons Public Domain Dedication waiver (<http://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/>) applies to the data made available in this article, unless otherwise stated.

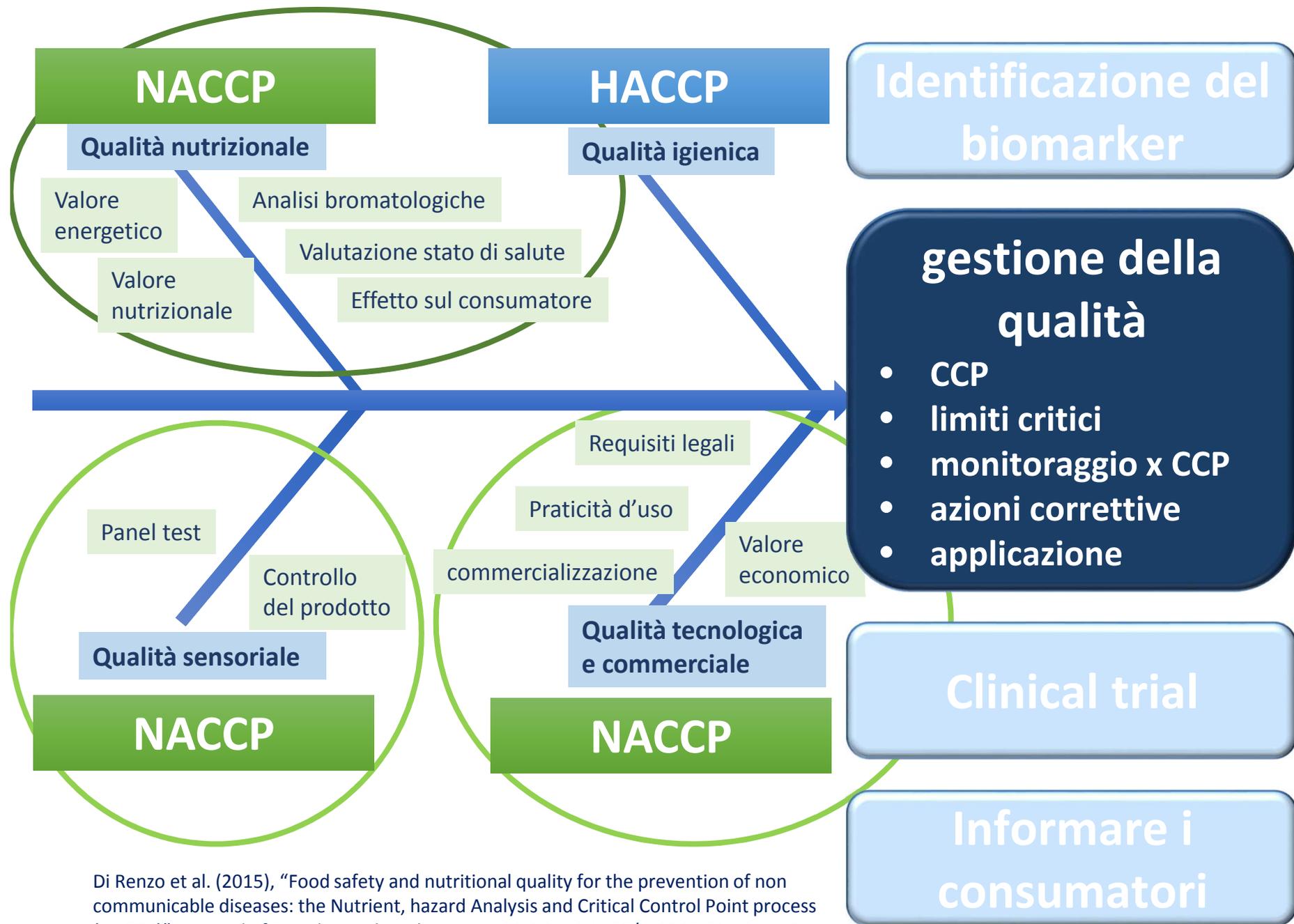
Identificazione del biomarker

gestione della qualità

- CCP
- limiti critici
- monitoraggio x CCP
- azioni correttive
- applicazione

Clinical trial

Informare i consumatori



Di Renzo et al. (2015), "Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP)", Journal of Translational Medicine 13:128 DOI 10.1186/s12967-015-0484-2

NACCP

i CCP sono GNP e garantiscono in ogni singola fase del processo la presenza di biomarcatori e la qualità nutrizionale.

LEA - F6 programma valutare

1. l'organizzazione del processo in termini di carichi di lavoro:
 - cronoprogrammazione delle macrofasi
 - qualificazione professionale degli addetti
 - formazione nutrizionale
2. la dotazione e l'appropriatezza strumentale e strutturale
3. il profilo quali - quantitativo di alcuni micronutrienti dei pasti serviti agli ospiti

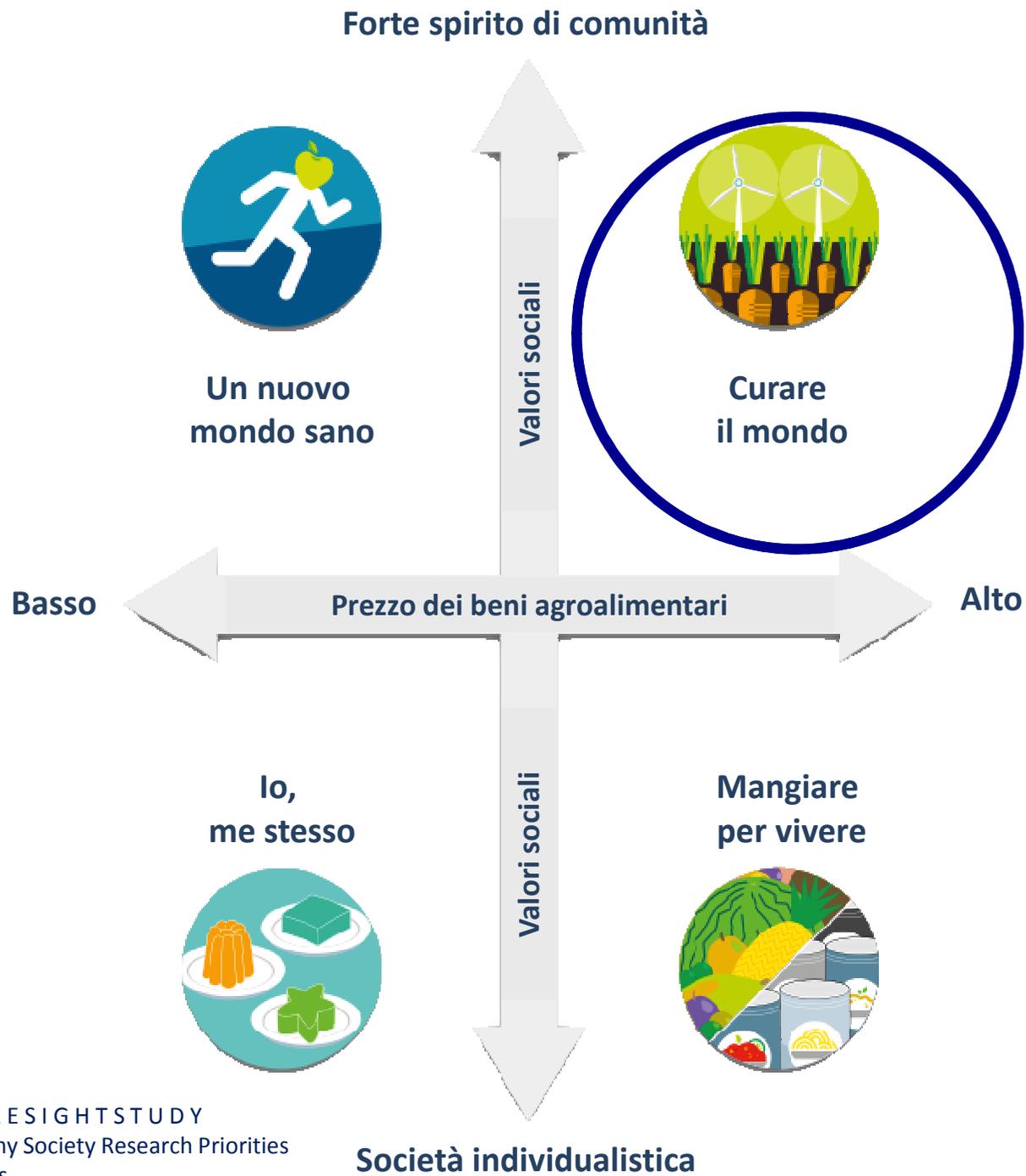
Identificazione del
biomarker

gestione della qualità

- CCP
- limiti critici
- monitoraggio x CCP
- azioni correttive
- applicazione

Clinical trial

Informare i
consumatori





« scelti con cura e senza avarizia »

grazie per l'attenzione