

MODELLO DI VALUTAZIONE DEGLI SCARTI PER MONITORARE I CONSUMI ALIMENTARI IN DUE DIVERSI CONTESTI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

S. Saccares^{1*}, U. Scognamiglio², C. Moroni³, A. Marani⁴, V. Calcaterra⁴, M. Amendola⁴, G. Civitelli⁴, M.S. Cattaruzza⁴, A. Ermenegildi¹, V. Morena¹

¹ Centro Studi per la Sicurezza Alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana, Roma, Italia

² Consulente Nutrizionista Area I Servizi al cittadino, Comune di Ariccia (RM), Italia; ³ Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive, Università di Roma "La Sapienza";

⁴ Facoltà di Medicina e Psicologia, Università di Roma "La Sapienza"

RIASSUNTO

Il crescente e continuo utilizzo della ristorazione collettiva da parte di una considerevole parte della popolazione implica una maggiore attenzione per il livello qualitativo dei pasti offerti. Questi, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, devono essere nutrizionalmente bilanciati in modo da favorire una corretta alimentazione. Lo studio degli scarti alimentari consente di ottenere numerose informazioni, in particolare permette una valutazione nutrizionale delle abitudini alimentari degli utenti. Ciò riveste notevole importanza soprattutto per le fasce della popolazione particolarmente sensibili, come bambini e anziani. Il lavoro realizzato ha come obiettivo la sperimentazione di un modello semiquantitativo di valutazione degli scarti per monitorare i consumi alimentari in due diversi ambiti della ristorazione collettiva (scolastica e ospedaliera) al fine di migliorare il servizio rivolto a studenti in età scolare e a pazienti degenti, nonché al resto della popolazione.

INTRODUZIONE

I recenti cambiamenti dello stile di vita nella nostra società hanno determinato, per un numero sempre crescente di individui, la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando maggiormente la ristorazione collettiva. Un aspetto molto importante, ma poco studiato, sui rischi di una non adeguata alimentazione riguarda la scarsa conoscenza sui consumi alimentari. Se un eccesso alimentare può tradursi in un eccesso di peso corporeo, allo stesso modo una scarsa alimentazione può provocare gravi carenze nutrizionali. L'importanza di conoscere quantitativamente e qualitativamente cosa mangiamo rappresenta, quindi, un obiettivo importante per quanti si adoperano nell'offerta e nella promozione di consigli e informazioni volti a migliorare il nostro stato nutrizionale ed eseguire una valutazione degli scarti, può fornire preziose informazioni.

MATERIALI E METODI

Il lavoro si basa su 2 indagini per la valutazione degli scarti alimentari. La prima è stata condotta nel 2011, presso 10 mense scolastiche del comune di Roma, interessando 36 classi della scuola primaria e 11 classi della scuola dell'infanzia, per un totale di 4775 pasti. La seconda osservazione è stata realizzata nel 2012 presso la mensa dell'Azienda Ospedaliera Sant'Andrea di Roma, su 2000 pasti. Il monitoraggio è stato effettuato, in entrambi i casi, con l'ausilio di un questionario per la valutazione semiquantitativa degli scarti alimentari già sperimentato con successo. Il questionario, composto di tre parti (informazioni generali relative all'utente, percentuali degli scarti, menù del giorno e commenti) è stato parzialmente modificato per l'indagine ospedaliera per adeguarsi alle differenze relative all'utenza e al servizio offerto (menù a scelta invece del menù fisso).

RISULTATI

I dati raccolti nelle mense scolastiche del Comune di Ariccia hanno evidenziato in particolare che:

1. i pasti maggiormente penalizzati sono i contorni, mentre i secondi piatti e larga parte dei primi riscontrano un sufficiente gradimento, sebbene le quantità consumate sono spesso inferiori a quelle suggerite dai LARN; 2. le pietanze più gradite sono costituite da piatti poco elaborati: ad esempio i "maccheroni al ragù" sono accettati totalmente dall'84,21% dei bambini, la "frittata di patate al forno" è gradita dal 68,42%, la "lattuga" è consumata dal 46,31% degli studenti; 3. alcuni pasti serviti nel plesso dove è presente il centro cottura sono scartati meno rispetto ad altri plessi dove gli stessi pasti sono trasportati.

I dati raccolti nella mensa dell'Azienda Ospedaliera Sant'Andrea di Roma mostrano scarti notevolmente inferiori rispetto alle mense scolastiche esaminate.

Tra i piatti più graditi ci sono: penne al salmone per i primi, insalata di pollo per i secondi, la robiola come piatto speciale, le verdure grigliate come contorno. La frutta è stata gradita tutta senza differenze significative, ad eccezione della macedonia, risultata quindi la meno consumata.

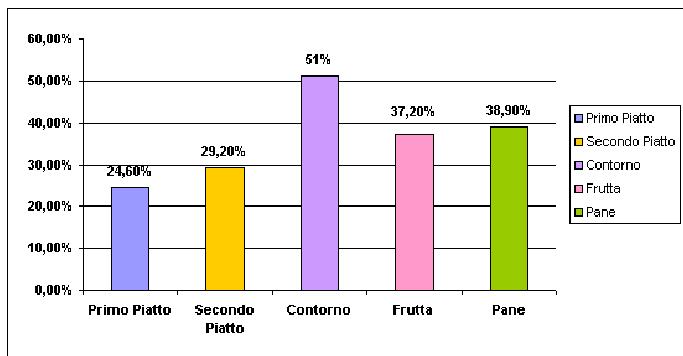


Fig. 1: percentuali dei piatti totalmente rifiutati presso le mense scolastiche del comune di Roma

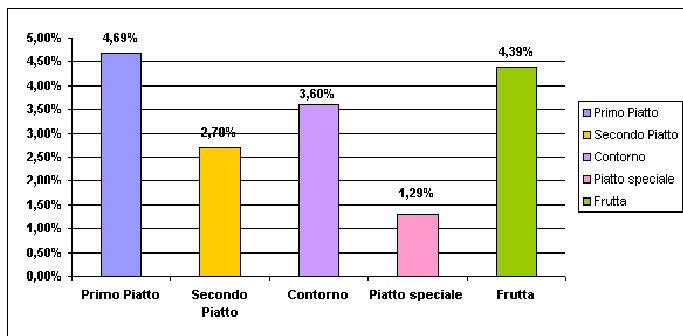


Fig. 2: percentuali dei piatti totalmente rifiutati presso la mensa dell'Azienda Ospedaliera Sant'Andrea di Roma

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

I dati ottenuti nelle indagini nella ristorazione scolastica e nella mensa aziendale ospedaliera non sono esattamente sovrapponibili, per la differente età degli utenti, per il diverso grado di consapevolezza rispetto al tema di una sana e corretta alimentazione e per la tipologia di menù. Tuttavia in entrambi i casi, il questionario ha permesso di ricavare informazioni di tipo igienico-sanitario, sensoriale, economico e nutrizionale, offrendo ai responsabili della gestione della mensa l'opportunità di monitorare la qualità e il gradimento dei pasti ed attuare eventuali azioni correttive per migliorare il servizio. Lo studio eseguito ha inoltre evidenziato i punti di forza del modello di valutazione degli scarti proposto. In particolare il metodo visivo da noi sperimentato è risultato affidabile, riproducibile, semplice, rapido ed economico.