

Mille menù per una grande città



Dr. Maurizio Rosi
Dip. di Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti Nutrizione

Reggio film festival: la città

- Dal 2004 ci incontriamo e scegliamo il tema del convegno in analogia col Reggio Film Festival
- Una scelta iniziale che abbiamo mantenuto negli anni e che ci ha consentito di affrontare il tema della salute in ristorazione scolastica secondo angolazioni inconsuete, ma molto interessanti

Mille menù

- Per rispondere alle tante esigenze
- Per proporre sempre cose nuove

La città dei bambini è una piccola città o una grande città?

PICCOLA PERCHÉ?

- Il bambino è piccolo
- Le famiglie sono sempre più piccole
- I nostri comuni non sono delle metropoli
- I nostri bambini sono pochi, troppi stranieri
- Ci sono sempre meno risorse economiche

Se avvertiamo queste percezioni tendiamo a limitare il nostro impegno e ad assumere atteggiamenti protettivi, facendo scelte riduttive



La Grande Città.....

Grande perché:

- è infinita la fantasia dei bambini
- ragioniamo in grande quando investiamo sui bambini
- il benessere del bambino è un investimento sicuro per il futuro
- le etnie del nostro territorio sono tante con tanti contributi culturali
- le nostre esperienze sono seguite anche al di fuori del nostro territorio
- vogliamo continuare crescere in qualità

Se avvertiamo a queste percezioni ci orienteremo al miglioramento innovativo, alla valorizzazione della creatività, al riconoscimento e alla soddisfazione professionale......



I punti di forza

- Nella nostra provincia il bambino è una priorità
- È possibile il coinvolgimento di tutte le agenzie educative per l'infanzia del territorio
- Si attribuisce a chi lavora col bambino un significato sociale importante
- I risultati stimolano e sostengono l'impegno

In questo contesto favorevole si inserisce l'attività di promozione della salute del SIAN



IL SIAN HA
COMPIUTO
10 ANNI

I RISULTATI SANITARI IN RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLA NOSTRA PROVINCIA SONO INVIDIABILI Sicurezza alimentare

Negli anni 80 – 90 l'aumento di casi di malattie trasmesse da alimenti in ristorazione collettiva determinò un vero allarme sanitario In provincia non avevamo casi eclatanti, ma numerosi episodi

Negli ultimi 10 anni un solo caso di MTA da germe emergente (listeria)

I RISULTATI SANITARI IN RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sicurezza alimentare

Abbiamo ancora circa 200 cucine interne alle scuole materne ritenute da molti una condizione di maggior rischio per le MTA

negli ultimi 10 anni in queste realtà non abbiamo avuto nessun caso

La garanzia di sicurezza si può ricercare nelle caratteristiche delle strutture, ma ancor più nella capacità del personale di gestire i processi produttivi

... quello che l'operatore conosce per saper fare bene

I RISULTATI SANITARI IN RISTORAZIONE SCOLASTICA Nutrizione

Dal 2005 ad oggi tutte le scuole per l'infanzia della provincia pubbliche e private hanno adottato menù equilibrati nei componenti nutrizionali

Il personale diffonde principi alimentari salutari in antitesi a tanti messaggi pubblicitari rischiosi per la salute del bambino

... l'operatore che conosce e sa fare è un investimento per la salute futura della popolazione

I RISULTATI SANITARI IN RISTORAZIONE SCOLASTICA Sicurezza Nutrizionale

È argomento della mattinata la produzione del cibo per celiaci

è un risultato che si sta perseguendo e che vede la scuola come operatore di salute

... l'operatore che conosce e sa fare consente integrazione e favorisce il benessere del bambino obbligato ad alimentazione particolare

....il vero risultato che garantirà e incrementerà nel tempo i livelli sanitari è la collaborazione fra tutti gli interlocutori



Chi ha collaborato a questi Amministratori risultati?

Comuni

AUSL

Scuola

FISM

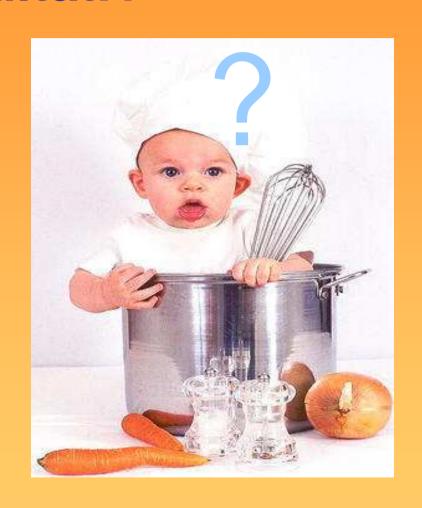
CIR

Consulenti

Pediatri I.S

AIC e altre associazioni

Famiglie e volontari





.....una grande rete sostenuta

- dalla convinzione di fare cose importanti per la salute dei bambini
- dal piacere della collaborazione con reciproco scambio di conoscenze ed esperienze positive



Insomma la nostra realtà dimostra che per ottenere dei risultati non occorre essere dei maghi, ma basta la disponibilità ad apprendere e la volontà di collaborare



buon lavoro e grazie per l'attenzione