



Al Ministro della Salute

2456/spm/p

12 LUG 2019

Agli Assessori alla sanità
Delle Regioni e delle
Province autonome

LORO SEDI

Oggetto: Azioni per favorire la sana alimentazione in ambiente scolastico e ospedaliero

La prevalenza delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT) e il ruolo assunto nel loro determinismo dagli stili di vita, richiede di focalizzare l'interesse sulla promozione della salute, anche al fine di ridurre le disuguaglianze e i costi sanitari e sociali, agendo sui fattori modificabili quali ad esempio la scorretta alimentazione.

Una sana e corretta alimentazione rappresenta infatti un valido strumento per la prevenzione, la gestione e il trattamento di molte malattie. Un regime dietetico adeguato ed equilibrato, in particolare in ambito scolastico e ospedaliero, costituisce uno straordinario fattore di salute e la nutrizione va dunque inserita a pieno titolo nella programmazione dei menu elaborati per la ristorazione scolastica e nei percorsi di diagnosi e cura dove una non corretta gestione del degente dal punto di vista nutrizionale, può determinare complicanze e costituire, quindi, una "malattia nella malattia".

L'aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute e un corretto regime alimentare deve prevedere il necessario apporto di frutta e verdura.

Una adeguata e globale presa in carico dei pazienti presuppone una attenzione dedicata agli aspetti della corretta alimentazione quale parte degli interventi efficaci di tutela e promozione della salute

È doveroso quindi richiamare all'attenzione delle SS.LL. l'esigenza di promuovere ed incentivare, nel contesto delle strutture sanitarie regionali e delle strutture scolastiche, azioni volte a favorire una sana alimentazione nella consapevolezza che queste possono richiedere anche significative modifiche del contesto organizzativo e variare a seconda delle caratteristiche della struttura.

A tal proposito si richiamano i contenuti espressi nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale*, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011 .delle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica*, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014 e delle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 29 aprile 2010 e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010.

E' opportuno garantire la disponibilità di menù salutari con indicazione delle calorie e della quantità di nutrienti, tenendo conto dei gusti e delle aspettative degli utenti, valorizzando l'offerta di piatti a base di verdura e frutta e aumentando i prodotti della tradizione agricola del territorio, rispettandone la stagionalità e la sostenibilità ambientale. Anche negli esercizi pubblici presenti nelle strutture dovrebbe essere incentivata l'offerta di alimenti preparati seguendo i principi della sana alimentazione, raccomandando preparazioni semplici, facendo attenzione ai contenuti di grassi saturi, zuccheri e sale e offrendo la disponibilità di verdura e frutta di stagione, valorizzando così quanto il territorio offre e prevedendo nella definizione dei bandi, sia per gli esercizi che per i distributori automatici, la garanzia di una sempre più diversificata offerta di prodotti freschi quali ad es. spremute di agrumi di provenienza locale.

IL MINISTRO
