



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



“ALIMENTARSI FUORI CASA SENZA GLUTINE”

**ACCESSO EQUO E
SICURO AI PASTI SENZA
GLUTINE**

Bologna, 1 dicembre 2008



CONTENUTI

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

 ***PASTO SENZA GLUTINE IN
OSPEDALE (DEGENTI e
DIPENDENTI)***

 ***PASTO SENZA GLUTINE A
SCUOLA***



PREMESSA

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

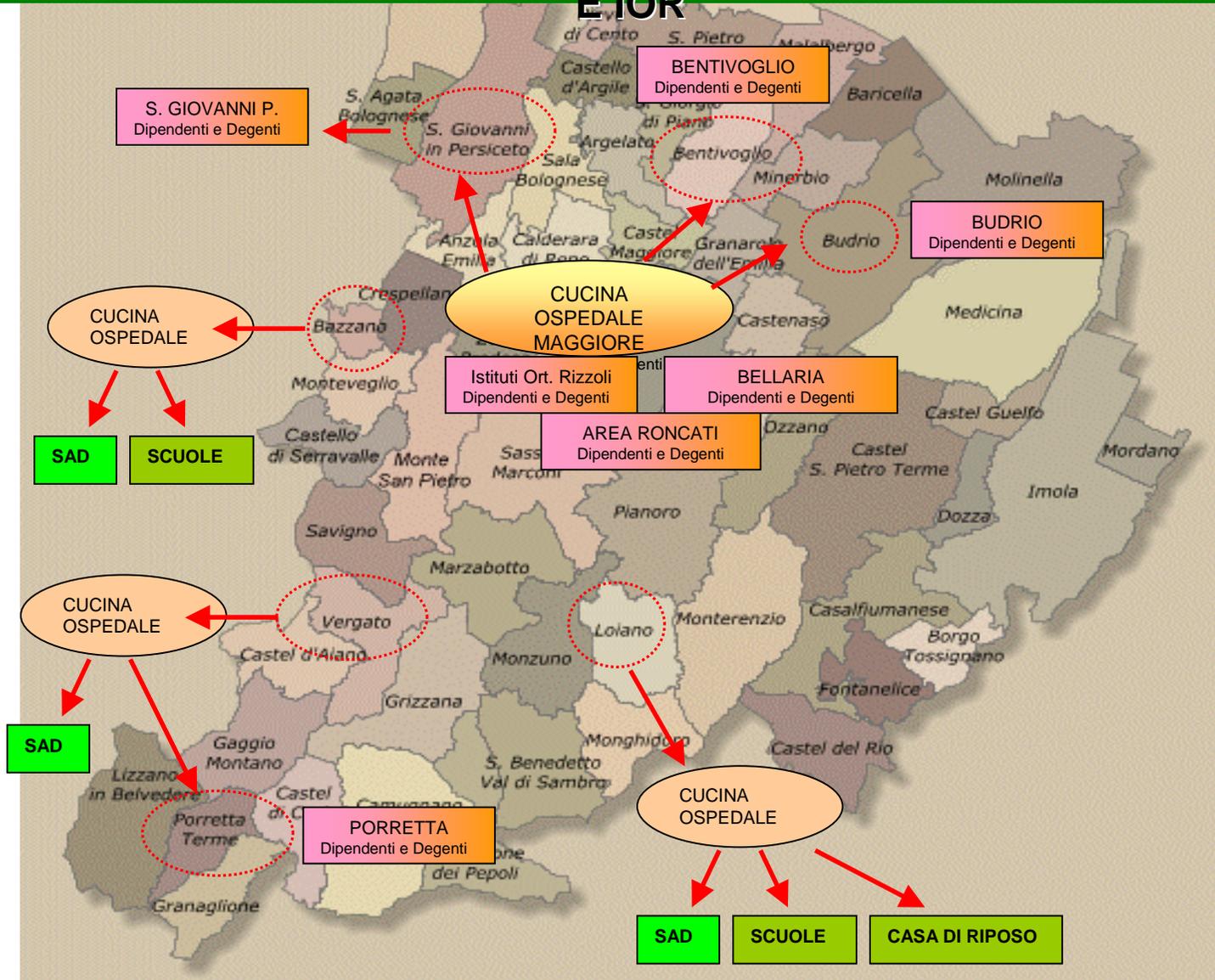
Lo svolgimento di questo convegno nella città di Bologna stimola ad iniziare l'intervento dalle procedure adottate per l'alimentazione dei celiaci negli Ospedali di Bologna e Provincia dove CIR-food si è aggiudicata il servizio di ristorazione da febbraio 2007.



PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA

E IOR



Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

PASTO SENZA GLUTINE DEGENTI

Rispettando le indicazioni del Dietetico Ospedaliero (2147 Kcal, P15%, L 32%, G 53%) è stato formulato un menù senza glutine che prevede l'inserimento di piatti in sintonia con la tradizione gastronomica locale.

Presso gli ospedali con servizio a vassoio personalizzato, è possibile prenotare un pasto senza glutine direttamente dal reparto

Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E

IOR

PASTO SENZA GLUTINE DEGENTI

Per mantenere un adeguato numero di scelte e di varietà nelle preparazioni anche alcuni piatti del VITTO COMUNE prevedono ingredienti idonei per celiaci (previsti dal prontuario AIC) escludendo contaminazione da glutine nelle fasi di lavorazione.



PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

PASTO SENZA GLUTINE DEGENTI

- **RISOTTI:** la vellutata per mantecare il riso è preparata con farina di riso prevista dal prontuario;
- **SALSE DA CONDIMENTO DEI PRIMI PIATTI:** ragù, tonno, prosciutto e piselli, melanzane;
- **ARROSTI e BRASATI:** la “glassa” viene legata con farina di riso prevista dal prontuario;
- **CREME DI VERDURA:** rese cremose da una base di patata.
- **POLENTA:** farina di mais prevista dal prontuario;

Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E

IOR menu privo di glutine

AZIENDA USL BOLOGNA
CUCINA: OSPEDALE MAGGIORE via Largo Nigrisoli 2
UFFICIO PRENOTAZIONE VITTO: OSPEDALE MAGGIORE



seconda SETTIMANA

	PRANZO		
	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
MERCOLEDÌ	POLENTA AL RAGU' PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO PASTA SENZA GLUTINE IN BRODO CREMA DI PATATE RISO AL BURRO	BISTECCA DI MANZO AI FERRI QUARTIROLO TONNO IN SCATOLA PROSCIUTTO CRUDO MOZZARELLA OMOGENEIZZATO DI CONIGLIO	FAGIOLINI AL VAPORE INSALATA PATATE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE BIETOLA AL VAPORE
VENERDÌ	RISOTTO ALLA MARINARA PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO PASTA SENZA GLUTINE IN BRODO CREMA DI BROCCOLI RISO AL BURRO	SPINAROLO OLIO E PREZZEMOLO BISTECCA DI TACCHINO AI FERRI EMMENTHAL TONNO IN SCATOLA PROSCIUTTO CRUDO MOZZARELLA OMOGENEIZZATO DI PESCE	CAVOLETTI DI BRUXELLES INSALATA PATATE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE BIETOLA AL VAPORE
DOMENICA	PASTA SENZA GLUTINE AL RAGU' PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO PASTA SENZA GLUTINE IN BRODO CREMA DI PORRI RISO AL BURRO	ARROSTO DI VITELLO BISTECCA DI MANZO AI FERRI PARMIGIANO TONNO IN SCATOLA PROSCIUTTO CRUDO MOZZARELLA OMOGENEIZZATO DI CONIGLIO	PATATE AL FORNO INSALATA PATATE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE BIETOLA AL VAPORE

MENÙ INVERNO 2008-2009 Elaborato da Cir-food, in collaborazione con dietiste AUSL, IOR, Ufficio prenotazione Vitto AUSL.

18/09/08 LM



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

LE PREPARAZIONI IN NERETTO FANNO PARTE DEL VITTO COMUNE

Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

PASTO SENZA GLUTINE DEGENTI

Per garantire un pasto privo di contaminazione da glutine anche ad un nuovo entrato, oltre il blocco orario delle prenotazioni (8.30 per il pranzo; 12.30 per la cena), è possibile prenotare un **NUOVO INGRESSO SENZA GLUTINE:**

	PRANZO	CENA
PRIMO	RISO AL BURRO	RISO AL BURRO
SECONDO	PROSCIUTTO CRUDO	BISTECCA DI POLLO AI FERRI
CONTORNO	PATATE AL VAPORE	PATATE AL VAPORE
PANE	CRAKERS SENZA GLUTINE	CRAKERS SENZA GLUTINE
FRUTTA	MOUSSE DI FRUTTA	MOUSSE DI FRUTTA

Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E IOR

PASTO SENZA GLUTINE DIPENDENTI

Presso le mense dipendenti degli Ospedali di Bologna è possibile consumare un pasto senza glutine, previa prenotazione il giorno prima, con possibilità di disdetta entro le ore 9.00 del giorno stesso).

Menu PRIVO DI GLUTINE DIPENDENTI

AZIENDA USL BOLOGNA
CUCINA: OSPEDALE MAGGIORE via Largo Nigrisoli 2
UFFICIO PRENOTAZIONE VITTO: OSPEDALE MAGGIORE



	1° SETTIMANA		
	PRIMI	SECONDI	PANE
MERCOLEDÌ	PASTA SENZA GLUTINE CON RAGÙ DI SALSICCIA PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO CREMA DI PATATE RISO AL BURRO	BRASATO DI VITELLONE FETTINA DI CARNE AI FERRI FORMAGGIO DEL GIORNO TONNO PROSCIUTTO CRUDO CONFEZIONATO	CREAKERS SENZA GLUTINE FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE

MENÙ INVERNO 2008-2009 Elaborato da Cir-food, in collaborazione con dietiste AUSL, IOR, Ufficio prenotazione Vitto AUSL. 19/10/08 LM



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

PASTO SENZA GLUTINE DIPENDENTI

- ✓ PASTA, RISO, FETTINA DI CARNE AI FERRI, vengono cotti espressi presso le cucine di produzione e i terminali (con utensili dedicati)
- ✓ La porzione di FORMAGGIO prenotata viene liberamente scelta tra le alternative di formaggi confezionati disponibili in mensa (emmenthal, quartiolo DOP, mozzarella, stracchino, ...)
- ✓ La porzione di CONTORNO viene liberamente scelta tra le verdure crude e quelle cotte a vapore disponibili in mensa (esclusi purè, verdure gratinate, verdure elaborate)
- ✓ La porzione di FRUTTA viene scelta liberamente tra la frutta fresca, la frutta cotta, le mousse di frutta, la frutta sciropata, lo yogurt bianco e i budini disponibili in mensa (prodotti inseriti nel prontuario AIC)
- ✓ La prenotazione viene effettuata attraverso la compilazione dell'apposito modulo e l'invio all'Ufficio
Vittorio AUSL (Ospedale Maggiore)

Bologna, 1 dicembre 2008





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda USL di Bologna



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Bologna, 1 dicembre 2008

PRENOTAZIONE PASTO SENZA GLUTINE PRESSO MENSE AZIENDALI

COGNOME _____ NOME _____

TEL _____

PASTO C/O MENSA DI _____

DATA CONSUMO DEL PASTO _____

ALLE ORE _____

PRIMO	
SECONDO	
PANE	<input type="checkbox"/> CRACKERS SENZA GLUTINE 2 PACCHETTI <input type="checkbox"/> FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE 1 PACCHETTO

INVIARE ALL'UFFICIO PRENOTAZIONE PASTI AUSL OSPEDALE
MAGGIORE (FAX.051/6478584 TEL.051/6478915) ENTRO LE ORE
13,00 DEL GIORNO PRECEDENTE IL CONSUMO DEL PASTO. PER
DISDIRE IL PASTO CONTATTARE L'UFFICIO PRENOTAZIONE
ENTRO LE ORE 9.00. GRAZIE

NB: SCRIVERE IN STAMPATELLO

MODULO DI PRENOTAZIONE E PASTO SENZA GLUTINE DIPENDENTI

- ☞ LA **PORZIONE DI CONTORNO** PUÒ ESSERE LIBERAMENTE SCELTA TRA I **CONTORNI CRUDI E CONTORNI A VAPORE** DISPONIBILI IN MENSA. **(NO PURE, VERDURE GRATINATE, VERDURE PASTICCIATE, O ALTRE VERDURE ELABORATE)**
- ☞ LA **PORZIONE DI FORMAGGIO** PUÒ ESSERE LIBERAMENTE SCELTA TRA I FORMAGGI CONFEZIONATI DISPONIBILI IN MENSA.
- ☞ LA **PORZIONE DI FRUTTA** PUÒ ESSERE LIBERAMENTE SCELTA TRA LA **FRUTTA FRESCA, LA FRUTTA COTTA (MELA O PRUGNE), LE MOUSSE DI FRUTTA E LA FRUTTA SCIROPATA** DISPONIBILE IN MENSA.





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Il pasto senza glutine viene preparato, nella zona dietetica della cucina, secondo la procedura codificata:

- ✓ gli alimenti per celiaci, in confezioni ben chiuse, vengono stoccati in una zona separata;
- ✓ la produzione avviene nella zona dedicata da personale formato sulle corrette modalità di manipolazione;
- ✓ la lavorazione avviene su piani di lavoro sanificati e liberi da prodotti non permessi. La cottura dei prodotti senza glutine viene effettuata separatamente con utensili

Bologna, 1 dicembre 2008





PASTO SENZA GLUTINE IN OSPEDALE

NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AUSL DI BOLOGNA E
IOR

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

✓ le portate componenti la dieta vengono confezionate in monoporzioni termosigillate, etichettate con l'etichetta distintiva "senza glutine", così come crackers senza glutine e le fette biscottate senza glutine;

Etichetta distintiva

SENZA
GLUTINE 

✓ la frutta viene lavata presso la zona dietetica, confezionata in un sacchetto di carta chiuso ed etichettato con l'apposita etichetta "senza glutine".

PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

MENU SENZA GLUTINE

- ✓ La richiesta di pasti senza glutine è supportata da certificato medico rilasciato dal Pediatra o dalla Struttura Ospedaliera, esclusivamente per il primo anno di scuola poi, come per tutte le patologie croniche, è sufficiente l'autocertificazione della famiglia.



PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

MENU SENZA GLUTINE

- ✓ Il menu privo di glutine viene elaborato dai dietisti dell'ufficio prodotto dell'azienda di ristorazione in collaborazione con i cuochi responsabili della produzione.



PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

MENU SENZA GLUTINE

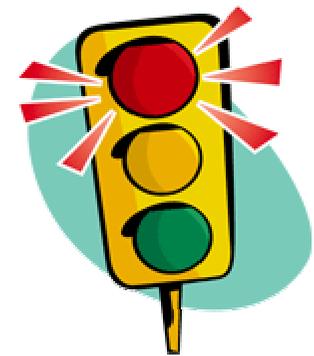
- ✓ Le diete per bambini/adulti con diagnosi di celiachia rispettano un menu mensile privo di glutine.
- ✓ Variazioni personalizzate al menu si rendono necessarie in misura del 10-15% per la concomitanza con altre intolleranze/allergie, in misura di circa 70% per ragioni di inappetenza,
credimento



PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

MENU SENZA GLUTINE

- ✓ La quasi totalità delle **preparazioni del menu scolastico** viene proposta anche nel menu senza glutine: tale scelta, oltre a garantire una dieta varia ed equilibrata, *favorisce l'integrazione del bambino nella vita sociale scolastica e la condivisione delle esperienze alimentari con i coetanei.*
- ✓ In alcune realtà, le **preparazioni senza glutine**, visivamente identiche alle analoghe con glutine, sono fissate **in giorni DIVERSI rispetto al menu di base**, al fine di evitare errori presso la scuola, nonostante l'etichettatura su ogni preparazione.





PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

Menu a confronto

Anno Scolastico 2008/2009 • Menu Autunno-Inverno • Scuola
Primaria

MENU SCOLASTICO DI BASE

L. – GRAMIGNA AL RAGU' DEL PASSATORE Frutta fresca	TORTINO CON FAGIOLINI Armonia di verdure
M. – VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Budino al cioccolato	PIZZA MARGHERITA - Contorno escluso
M. – PENNE SEMI-INTEGRALI ALLA PIZZAIOLA Frutta fresca	PORTAFOGLI AL FORNO Verdura fresca mista
G. – NOCCIOLINE OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	POLLO AL FORNO Purè
V. - TAGLIOLINE ALLA SIRENETTA Frutta fresca	FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO Verdura fresca

MENU SCOLASTICO PRIVO DI GLUTINE

L. – \$ PASTA AL RAGU' DEL PASSATORE Frutta fresca	\$\$ TORTINO CON FAGIOLINI Armonia di verdure
M. – VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO \$ Budino al cioccolato (da Prontuario)	\$\$ PIZZA MARGHERITA - Contorno escluso
M. – \$ PASTA ALLA PIZZAIOLA Frutta fresca	\$\$ FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO Verdura fresca mista
G. – \$ PASTA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	\$\$ POLLO AL FORNO Purè
V. - \$ TAGLIATELLE ALLA SIRENETTA Frutta fresca	\$\$ PORTAFOGLI AL FORNO Verdura fresca

\$ Preparazioni prive di glutine

Bologna, 1 dicembre 2008



PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

MENU SENZA GLUTINE

Sono previsti inoltre

- il “**PASTO IN BIANCO PER CELIACI**” in casi di indisposizione del bambino
- il “**PASTO D’EMERGENZA**” per casi eccezionali quali ritardi nella consegna del certificato medico o per garantire il pasto anche a bambini che normalmente non consumano il pasto a





PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

MENU SENZA GLUTINE

	“IN BIANCO”	“EMERGENZA”
PRIMO	PASTA SENZA GLUTINE o RISO all'OLIO EX. V. OLIVA E PARMIGIANO	RISO oppure PASTA PRIVA DI GLUTINE all' OLIO EX. V. OLIVA E PARMIGIANO o SUGO DI POMODORO E PARMIGIANO
SECONDO	FETTINA/SVIZZERA DI CARNE AI FERRI o PROSCIUTTO COTTO (senza lattosio, caseinati, polifosfati) E PARMIGIANO- REGGIANO	come da MENÙ CELIACI DEL GIORNO o CARNE AI FERRI oppure FORMAGGIO
CONTORNO	PATATE O CAROTE LESSATE O LATTUGA	VERDURA CRUDA oppure VERDURA COTTA LESSATA CONDITA CON OLIO EX. V. OLIVA
FRUTTA	MELA O BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

ELABORAZIONE MENU

1. Elaborazione delle diete in almeno 4 copie:
 - ✓ una archiviata c/o ufficio dietetico
 - ✓ una distribuita ai reparti di preparazione e confezionamento
 - ✓ 2 copie inviate alla scuola
(1 per la famiglia, 1 per il personale addetto alla distribuzione)





PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

PRODUZIONE

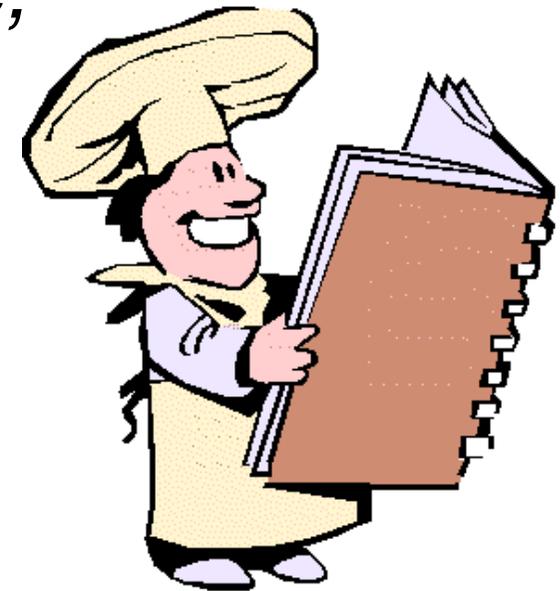
Preparazione della dieta nel reparto diete speciali (nel reparto per celiaci nei centri di grandi dimensioni) da parte di operatori adeguatamente formati al rispetto di precise norme igieniche:

- ⊘ *rispetto scrupoloso della dieta personalizzata predisposta dal dietista; con consulenza da parte dell'ufficio dietetico sull'uso di prodotti e sulle procedure;*
- ⊘ *rispetto delle ricette "senza glutine" predisposte dall'ufficio dietetico senza apportare variazioni;*

PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

PRODUZIONE

- ⊘ *cottura di ogni alimento in modo completamente separato ad evitare contaminazioni crociate;*
- ⊘ *lavaggio accurato delle mani quando si passa da un prodotto tradizionale (pane, pasta, farina di frumento, pangrattato) ad uno senza glutine.*





PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

CONFEZIONAMENTO

Il PRIMO, il SECONDO ed il CONTORNO vengono confezionati in monoporzione termosaldata ed identificati da etichetta differenziata rispetto alle altre diete.

FRUTTA / DESSERT /
MERENDA /
SOSTITUTI DEL PANE
sono confezionati in
sacchetti con etichetta
specifica per le diete
senza glutine





PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

DISTRIBUZIONE

- ❑ Il personale addetto alla distribuzione dispone della copia di ogni dieta (in modo da potere verificare la regolarità del pasto consegnato e segnalare eventuali anomalie prima del consumo).
- ❑ Le cucine con refettori annessi preparano la dieta senza glutine nel piatto e la consegnano direttamente all'utente celiaco prima di iniziare la distribuzione degli altri pasti.
- ❑ Nei refettori distanti dalla cucina di produzione, la dieta in monoporzione temosigillata viene servita al bambino celiaco prima della distribuzione degli altri pasti. In alcuni casi il contenuto delle monoporzioni viene consegnato nei piatti.

PASTO SENZA GLUTINE A SCUOLA

FORMAZIONE DEL PERSONALE

- ❑ Formazione sulle procedure di preparazione delle diete speciali previste dal Manuale di Autocontrollo Aziendale.
- ❑ Formazione specifica e addestramento sulle modalità operative da applicare.
- ❑ Definizione dei prodotti per celiaci e continuo aggiornamento a cura dell'Ufficio Dietetico.
- ❑ Supporto costante delle dietiste in merito a prodotti, procedure di lavorazione e aggiornamenti.
- ❑ Partecipazione a corsi specifici sulla celiachia organizzati dalle AUSL di competenza.





GRAZIE

I prodotti e le procedure adottate nella preparazione dei piatti rispettano rigorosamente il “PRONTUARIO” e il “VADEMECUM” dell’A.I.C.