



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**



IL PRESIDENTE

Regione Autonoma della Sardegna  
Ufficio di Gabinetto della Presidenza  
Prot. Uscita del 11/01/2019  
nr. 0000212  
Classifica I.6.4  
01-00-00



Consiglio regionale della Sardegna

> On. Gianfranco Ganau  
Presidente

e p.c. > Presidenza

**Oggetto: Interrogazione n.1605/A sulla qualità del vitto nel presidio ospedaliero Mastinu di Bosa.** Risposta.

In riferimento all'interrogazione in oggetto, trasmetto la nota n.76 del 9 gennaio 2019 inviata dall'Ufficio di Gabinetto dell'Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale.

Con i migliori saluti.

Francesco Pigliaru



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Ufficio di Gabinetto

Prot. 46/4 AB

Cagliari 09.01.2019

Regione Autonoma della Sardegna  
Ufficio di Gabinetto della Presidenza  
Prot. Entrata del 10/01/2019  
nr. 0000155  
Classifica I.6.4

6987/18  
6960/18

Alla Presidenza della Giunta regionale

Ufficio di Gabinetto

SEDE

**Oggetto: Trasmissione elementi di risposta interrogazione n. 1605/A.**

In riferimento all'interrogazione in oggetto, si trasmette la nota prot. n. 24615 del 17.10.2018 del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare contenente elementi utili di risposta.

Cordiali saluti.



Il Capo di Gabinetto

Arredo Schirru



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della Sanità  
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Prot. N.

Cagliari,

Comunicazione trasmessa via PEC

All'Assessore dell'igiene e sanità  
e dell'assistenza sociale

SEDE

**Oggetto: riscontro all'Interrogazione n. 1605/A (Gallus), con richiesta di risposta scritta sulla qualità del vitto nel Presidio Ospedaliero Mastinu di Bosa.**

Con riferimento all'interrogazione in oggetto, acquisita con PEC RAS n. 21100 del 4 settembre 2018, si forniscono di seguito, per quanto di competenza, le relative informazioni.

Poiché l'alimentazione svolge un ruolo importante anche nella prevenzione di numerose patologie, negli ultimi anni a livello nazionale, regionale e locale, sono state pianificate campagne educative e informative rivolte alla popolazione in generale ed al mondo della scuola in particolare. Sono state formulate e divulgate Linee Guida nazionali per una sana alimentazione italiana, e linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale.

Un fondamentale obiettivo di salute, è rappresentato dall'offerta di alimenti sicuri a particolari categorie di cittadini con intolleranze e/o allergie alimentari, per i quali è indispensabile fornire un'adeguata e completa informazione circa i contenuti e le proprietà degli alimenti.

Da qui la necessità, da parte del Ministero della Salute, di sviluppare la strategia "Promozione della sicurezza nutrizionale", nell'ambito del macro obiettivo 10 (Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli) del Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2019.

Tale strategia è allo stato attuale in corso di sviluppo da parte dell'Assessorato e dell'ATS, in ottemperanza alla DGR del 29 dicembre 2014, n. 53/28 recante "Piano Nazionale per la Prevenzione (PNP) 2014 - 2018". *Individuazione preliminare dei Programmi che saranno sviluppati nel Piano Regionale della Prevenzione per gli anni 2014 - 2018* (rimodulato per il 2018 e prorogato per il 2019 con Deliberazione della Giunta Regionale n. 33/99 del 26 giugno 2018), nella quale sono previste diverse azioni da attuare per lo sviluppo del programma P10.2 "Promozione della sicurezza nutrizionale", tra cui l'elaborazione delle seguenti linee guida e programmi specifici:

- 1) Linee guida regionali per la ristorazione scolastica, con particolare attenzione ai soggetti con allergie e/o intolleranze e promozione dell'utilizzo del sale iodato (documento già esitato da questa regione).
- 2) Linee guida regionali per la ristorazione collettiva extra-scolastica ed extra-ospedaliera, con particolare attenzione ai soggetti con allergie e/o intolleranze e promozione dell'utilizzo del sale iodato (documento in fase di sviluppo).
- 3) Linee guida regionali per la ristorazione pubblica ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato (documento già esitato da questa regione).
- 4) Programma che preveda almeno un evento formativo/anno rivolto agli Operatori del Settore Alimentare, in materia di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia e alla prevenzione dei disordini da carenza iodica (attività svolta regolarmente ed in capo alle ASSL).

Ciò premesso, si specifica che, tra le finalità delle Linee guida summenzionate, vi è quella di fornire indicazioni operative per tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e nella somministrazione di pasti per un'alimentazione equilibrata in termini di nutrienti e calorie, e affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE**

Inoltre, il Direttore generale dell'ATS, con nota acquisita con prot. RAS n. 24354 del 16 ottobre c.m., ha fornito i seguenti ulteriori elementi di risposta predisposti dal Direttore della ASSSL di Oristano, sul cui territorio insiste il P.O. "Mastinu" di Bosa e che si riportano integralmente:

*"Con riferimento all'interrogazione consigliere n. 1065/A (Gallus) – con richiesta di risposta scritta, PEC RAS N: 21100 del 4 settembre 2018 sulla qualità del vitto del presidio ospedaliero Mastino di Bosa, sentita la Direzione Sanitaria del P.O. si comunica quanto segue: i pasti, nel rispetto delle procedure HACCP, vengono preparati nel centro cottura di Oristano della ditta R.T.I. ELIOR per i tre presidi della ASSSL di Oristano e veicolati a Bosa con trasporto dedicato senza tappe intermedie. I pasti vengono prenotati on-line la sera precedente per il pranzo del giorno successivo e la mattina vengono prenotati i pasti della sera, mentre le colazioni vengono preparate nella cucinetta dei reparti di degenza dello stesso presidio.*

*E' previsto un numero maggiore di pasti rispetto ai posti letto occupati da destinare agli eventuali pazienti ricoverati successivamente alla prenotazione.*

*Per quanto riguarda la tracciabilità degli alimenti, la ditta assolve a quanto previsto dall'art. 9 del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*

*Inoltre, presso i centri di cottura la rintracciabilità viene garantita e periodicamente verificata attraverso tutte le fasi di accettazione, stoccaggio, preparazione, confezionamento, distribuzione e veicolazione dei pasti. Tale rintracciabilità riguarda i lotti di materie prime, semilavorati e materiali da imballaggio. Giornalmente la ditta fornitrice dei pasti prevede al prelievo, conservazione e archiviazione delle etichette dei prodotti alimentari, alla registrazione dei lotti dei prodotti su registro rintracciabilità prodotti, alla registrazione dei trasferimenti interni in merito a prodotti alimentari ed al trattamento dei prodotti non conformi."*

Distinti saluti.

**Il Direttore del Servizio**  
Dott.ssa Daniela Mulas  
(firmato digitalmente)