

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 10 - numero 1974 di mercoledì 02 luglio 2008**

# **Ristorazione in sicurezza nelle residenze per anziani**

*Criteria generali di gestione del servizio di ristorazione e criteri specifici per predisporre menù sicuri: un documento rivolto a coloro che si occupano e che usufruiscono del servizio di ristorazione nelle residenze per anziani.*

Pubblicità

È da diversi anni che il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Emilia-Romagna si interessa alla qualità del servizio di ristorazione offerto agli anziani residenti in struttura.

**---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----**

Dopo un opuscolo del 2002, relativo ad un studio svolto sui menù offerti in tutte le residenze per anziani della provincia di Modena, è stato pubblicato nel 2005 un report "Analisi del Servizio di ristorazione nelle residenze per anziani della provincia di Modena: aspetti di qualità" come risultato "di un percorso condiviso nell'ambito di un progetto longitudinale più ampio, finalizzato a promuovere iniziative collegate ai Piani per la Salute rivolte agli anziani dell'intero territorio provinciale". Collegato a questo percorso anche la recente pubblicazione di un voluminoso documento (44 pagine), rivolto a coloro che si occupano e che usufruiscono del servizio di ristorazione nelle residenze per anziani, dal titolo "La cucina dei nonni: l'alimentazione sicura e gustosa nelle residenze per anziani di Modena e provincia".

Nella prima parte del documento sono indicati "i criteri generali per la gestione del servizio di ristorazione all'interno delle residenze per anziani ed i criteri specifici per predisporre menù sicuri da un punto di vista igienico-sanitario e adeguati alle esigenze nutrizionali delle persone anziane".

In questa parte si affrontano questi temi:

- Importanza di formalizzare il menù;
- Menù, igiene degli alimenti e sicurezza alimentare;
- Menù e nutrizione.

Riguardo alla sicurezza e qualità degli alimenti, ribadisce il documento, è necessaria una idonea formazione degli addetti di cucina.

"Tutti gli addetti della ristorazione pubblica, ed in particolare quelli che lavorano per utenze sensibili (bambini, anziani, soggetti immunodepressi..) devono essere periodicamente aggiornati sull'igiene degli alimenti e sulle procedure corrette da seguire durante il ricevimento, la conservazione, la lavorazione e la somministrazione del cibo offerto in struttura".

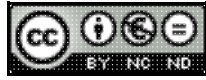
Nella seconda parte dell'opuscolo sono state raccolte invece "le ricette preferite dagli anziani suggerite dalle cuoche, che lavorano nelle residenze per anziani del territorio provinciale", ricette raccolte durante il corso di formazione "Igiene degli alimenti e nutrizione in cucina".

Successivamente sono descritte "le iniziative conviviali, abitualmente realizzate nelle diverse residenze della provincia, in cui il cibo gioca un ruolo primario".

L'ultima parte del documento, denominata "La voce dell'anziano", riassume le preferenze sui piatti offerti nelle residenze.

"La cucina dei nonni: l'alimentazione sicura e gustosa nelle residenze per anziani di Modena e provincia" (formato PDF, 828 kB).

Tiziano Menduto



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)