

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Area Nord

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO 2021

Il territorio di competenza della ASL Lecce Area Nord comprende 40 Comuni ed ha organizzazione di tipo centralizzato.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord, attraverso le sue articolazioni funzionali, svolge molteplici attività con l'obiettivo di promuovere la salute e garantire un elevato livello di tutela della salute umana.

Tutte le attività svolte sono programmate, effettuate, monitorate e rendicontate in ottemperanza ai piani di controllo che rispondono alle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali.

Questa relazione viene redatta e pubblicata anche in ottemperanza a quanto indicato nell'articolo 11 del Reg CE 2017/625 in materia di "Trasparenza dei controlli ufficiali".

In questo report vengono illustrati, in sintesi, i risultati delle attività di controllo ufficiale, di campionamento e delle attività afferenti a settori specifici, come di seguito illustrato.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE	pag. 2
ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO	pag. 3
AREE SPECIFICHE	
CONTROLLO UFFICIALE SU COMMERCIO E IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI	pag. 4
SISTEMA DI ALLERTA	pag. 6
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)	pag. 7
ATTIVITÀ DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)	pag. 8
CONTROLLI RELATIVI ALLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	pag. 9
IGIENE DELLA NUTRIZIONE	pag. 11

Al 31 dicembre 2021 risultano, in base ai dati forniti dal Referente Unico del Dipartimento di Prevenzione, un numero di attività registrate (del settore alimentare), di prevalente o concorrente competenza del SIAN, pari a 18677.

TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO	NOTE
Numero di ispezioni effettuate presso imprese alimentari	690	<ul style="list-style-type: none"> • di cui: 361 ispezioni • 9 AUDIT programmati • 320 per sistemi di allerta
Numero di Audit presso imprese alimentari	9	di cui 2 con rilievi di non conformità
Numero di provvedimenti adottati per presenza di non conformità rilevate a seguito di controlli da parte di personale del SIAN (ex art. 54 Reg. CE 852/04)¹	63²	<ul style="list-style-type: none"> • n. 61 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate • n. 2 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
Numero di provvedimenti emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas) (ex art. 54 Reg. CE 852/04)	40	n. 30 provvedimenti di imposizione di risoluzione di non conformità rilevate <ul style="list-style-type: none"> • n. 6 provvedimenti di sospensione parziale attività • n. 4 provvedimenti di sospensione totale attività
Numero di sanzioni elevate	19	
Numero di notizie di reato	1	
Numero di ispezioni presso esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari	15	Sottoposto a controllo il 27% degli esercizi esistenti (previsione del Piano Regionale: 25%)
Certificazioni ufficiali per esportazione	8	

¹non sono inclusi provvedimenti amministrativi ulteriori adottati su alcune imprese alimentari (es. diffide, integrazioni di provvedimenti, ecc.)

²Le non conformità sono state riscontrate nelle seguenti attività:

- produzione di pane e prodotti della pasticceria fresca (20)
- ristorazione pubblica (16)
- ristorazione collettiva (9)
- esercizi di commercio al dettaglio di alimenti (5)
- produzione vino e bevande alcoliche (4)
- produzione di cibi pronti (3)
- commercio all'ingrosso (3)
- produzione di pasta fresca e secca (3)

NUMERO COMPLESSIVO DI CAMPIONI DI ALIMENTI COSÌ SUDDIVISI:	CAMPIONI EFFETTUATI	RISULTANZE
Campioni microbiologici	67	2 non conformità (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
Campioni chimici per ricerca di: <ul style="list-style-type: none"> • NITRATI • METALLI PESANTI (Pb, Cd, Sn) • IPA • PH • GLUTINE • MIGRAZIONE GLOBALE SPECIFICA (MOCA) • ADDITIVI IN MATRICI ALIMENTARI • DIOSSINE • MICOTOSSINE • COMPOSTI POLARI • ADDITIVI • RADIAZIONI IONIZZANTI • ACRILAMMIDE 	99	Conformi (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
Campioni microbiologici di acqua minerale a seguito di consumer complaint	–	–
Campioni ad hoc (a seguito di casi di SEU e/o da GE da Coli VTEC)	1	–
Campioni a seguito di casi di botulismo	12	
Campioni alimenti per ricerca di OGM	5	conformi
Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari	72	n. 1 non conformità
Numero di campioni di prodotto fitosanitario al commercio (per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del p. fs a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze)	2	conformi
Campioni di acqua destinata al consumo umano	295	n. 6 non conformità (chimiche in distribuzione)
Attestazioni di conformità delle acque destinate al consumo umano utilizzate negli impianti aziendali (ai fini del riconoscimento ai sensi del Reg. CE n. 853/04)	6	

Su un totale di n.559 campioni effettuati, in base ai rapporti di prova ad oggi pervenuti, sono state complessivamente riscontrate n. 9 non conformità:

- 2 su campioni microbiologici
- 1 per superamento dei LMR di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale
- 6 su campioni di acqua destinata al consumo umano

In tutti casi sono state adottate le misure necessarie.

CONTROLLO UFFICIALE SU COMMERCIO E IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI



Il controllo ufficiale sull'immissione in commercio e utilizzazione di prodotti fitosanitari rientra nell'ambito dei controlli previsti dalle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali e rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, al fine di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

I controlli ufficiali sono effettuati con tecniche diverse e sono espletati presso attività di vario tipo presenti sul territorio. Questo Servizio effettua:

- campioni di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari
- campioni di formulati per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del p. fs a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze
- controlli presso aziende agricole per la verifica del corretto impiego dei prodotti fitosanitari
- controlli presso gli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari
- specifica attività formativa rivolta a diversi target di operatori del settore (utilizzatori e rivenditori), necessaria a potenziare l'efficacia delle attività di prevenzione.

Tutte le attività svolte e le risultanze sono rendicontate e trasmesse secondo flussi informativi previsti dai Piani Regionali, sono altresì costantemente aggiornati e trasmessi in Regione gli elenchi delle rivendite di prodotti fitosanitari e dei soggetti abilitati alla vendita di prodotti fitosanitari (divisi per classi di età).

In relazione alle attività di campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari, il Ministero annualmente predispone un programma dettagliato di controlli in ambito regionale, con l'indicazione, tra l'altro, del numero minimo e del tipo di campioni da analizzare. La ripartizione dei campioni per ogni Regione e Provincia autonoma è calcolata in base ai dati sul consumo e sulla produzione degli alimenti interessati.

Il Piano di campionamento è stabilito annualmente, per ogni ASL, in relazione alla programmazione regionale e contiene le indicazioni in merito alla tipologia di prodotti da sottoporre a campionamento: prodotti provenienti da produzioni locali, regionali, extraregionali, prodotti provenienti dai paesi della Comunità Europea, prodotti extra UE, prodotti destinati all'esportazione.

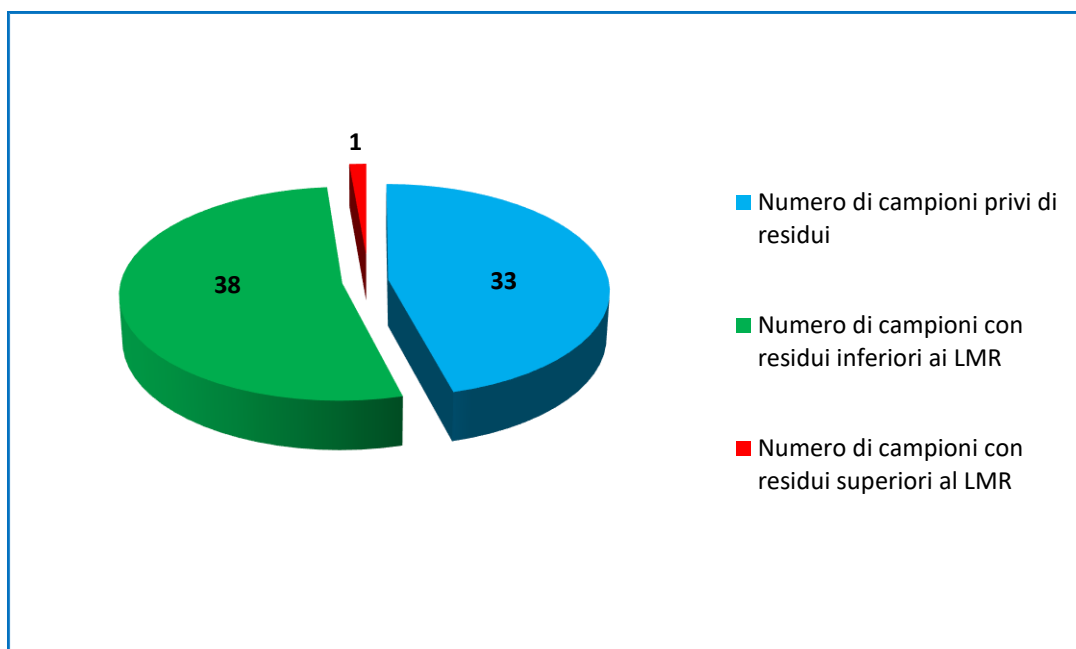
Nell'anno 2021 sono stati prelevati n. 72 campioni di alimenti, secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale per l'anno 2021.

È stata rilevata 1 non conformità:

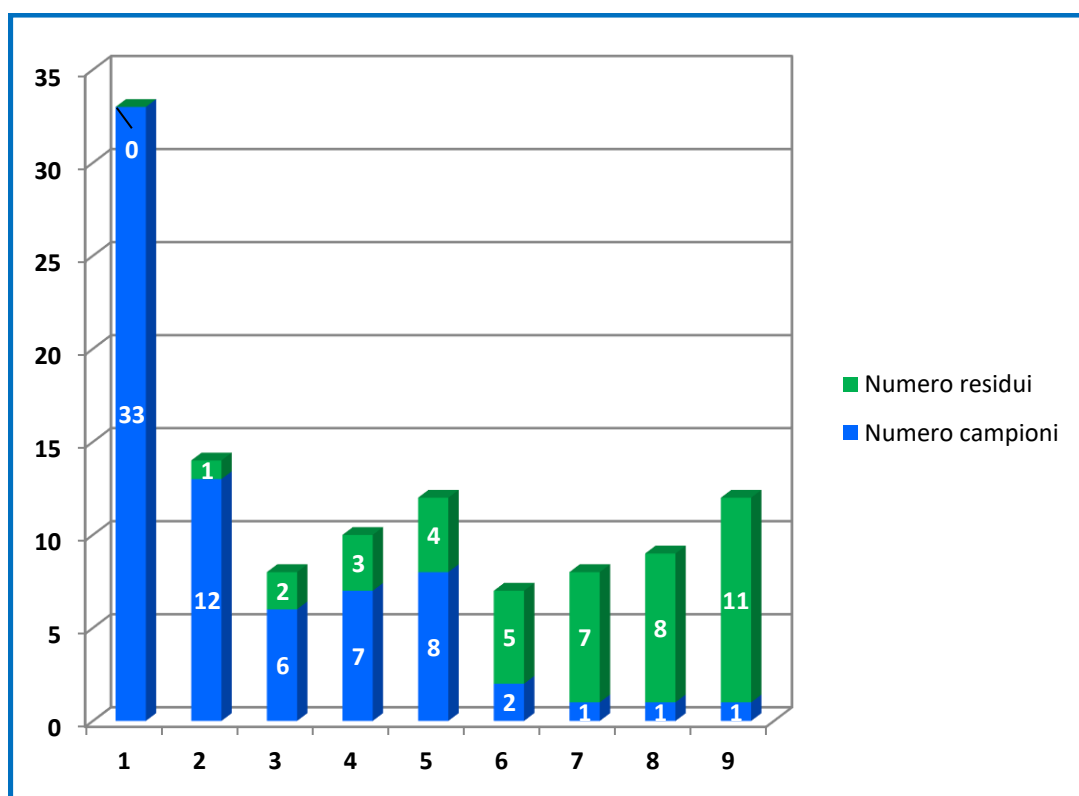
- campione di Kiwi Hayward prelevato presso distributore all'ingrosso locale rifornitosi da distributore all'ingrosso di altra regione. La non conformità è stata relativa alla presenza di Phosmet superiore ai LMR consentiti. Effettuata la valutazione del rischio con modello di calcolo PRIMo dell'Efsa rev. 2: NON è risultata alcuna tossicità sia acuta che cronica sul bambino e sull'adulto, pertanto non è stato attivato il Sistema di Allerta.
- È stata altresì svolta tutta l'attività di controllo relativa al rilievo di non conformità (per la presenza di Tau-fluvalinate superiore ai LMR), su campione di peperoni gialli prelevato da personale del Sian Area Sud, ma prodotti presso azienda agricola del nostro territorio.

Da un esame dei risultati dei rapporti di prova dei campioni di alimenti prelevati da questa ASL, i restanti 71 campioni sono risultati conformi, in particolare:

- 33 campioni sono risultati privi di residui quantificabili (pari al 45,83%)
- 38 contenevano uno o più residui in concentrazioni inferiori o pari ai limiti ammessi (pari al 52,78%)



È stato esaminato il numero di residui rilevati nei 38 campioni:



Sono stati effettuati due campioni di formulati, come previsto dal Piano Regionale 2021.

In relazione alle attività di controllo sulle aziende agricole sono stati effettuati n. 10 controlli congiunti SIAN-SPESAL, come previsto dal piano Regionale, questo Servizio non ha rilevato irregolarità.

In relazione alle attività di controllo sul commercio dei prodotti fitosanitari è stata effettuata vigilanza presso gli esercizi di vendita che, al 31 dicembre 2021, risultavano essere 56: sono stati sottoposti a controllo 15 esercizi di vendita pari al 27%, in linea con quanto previsto dal Piano Regionale (25%).

È stato svolto, come ogni anno, il corso di aggiornamento rivolto ai soggetti abilitati alla vendita, necessario al rinnovo delle abilitazioni e sono stati rilasciati n. 22 attestati di aggiornamento.

SISTEMA DI ALLERTA



Il Sistema di Allerta è un sistema operativo codificato atto a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime, già immessi sul mercato, che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente. In Italia si articola in una rete che vede coinvolti Ministero della Salute, Assessorati Regionali competenti e AA.SS.LL.

In base alle vigenti disposizioni il Sistema di allerta alimentare si attiva fundamentalmente nei casi di:

- superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
- alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore.

La procedura codificata si applica anche ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

SISTEMA DI ALLERTA	
Numero sistemi allerta trattati	96 I più significativi sono stati i seguenti: <ul style="list-style-type: none">• 62 (229 interventi) hanno riguardato notifiche per presenza di ossido di etilene in integratori alimentari, prodotti della panetteria, semilavorati ed ingredienti per pasticcerie• 11 (42 interventi) hanno riguardato presenza di allergeni non dichiarati in etichetta• 5 hanno riguardato presenza di contaminazione chimica su alimenti sui quali è stata riscontrata la presenza di residui di pfs superiori ai limiti
Numero totale di interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	320

Da rilevare un incremento superiore al 60% degli interventi rispetto allo scorso anno.

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

Segnalazioni di casi di malattie a possibile trasmissione alimentare



Le indagini epidemiologiche effettuate hanno lo scopo di individuare, per quanto possibile, la/le fonti di contagio ed attivare ogni intervento al fine evitare ulteriore diffusione della malattia. In relazione alle segnalazioni di tutti i casi di gastroenteriti emorragiche inserite nel “Sistema Regionale di Sorveglianza Attiva delle G.E. in età pediatrica” è stato attivato il Team Multidisciplinare previsto dalla procedura regionale, dando compimento a tutti gli adempimenti richiesti e provvedendo al coordinamento delle azioni di tutti gli attori coinvolti ed alla raccolta delle informazioni di feedback, assicurando in tal modo il pieno svolgimento dei flussi informativi previsti.

ATTIVITÀ	NUMERO CASI DI MTA
24 indagini epidemiologiche	<ul style="list-style-type: none">• 7 Gastroenteriti da Salmonelle minori (non tifoidee)• 10 Gastroenteriti da Campylobacter• 2 Gastroenteriti da E.Coli VTEC• 1 indagine per episodio tossinfettivo presso struttura ricettiva• 3 casi di botulismo (due casi relativi a residenti in regione ed uno di successiva segnalazione dalla Francia attraverso il sistema EWRS correlabile epidemiologicamente ai due casi precitati)• 1 Listeria Monocytogenes

CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)



Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del SIAN Area Nord svolge sul territorio di competenza una importante azione di prevenzione, vigilanza e controllo.

Svolge attività di:

- verifica della commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei raccolti da privati e destinati al consumo personale (attività gratuita);
- verifica della commestibilità dei funghi spontanei freschi destinati al commercio;
- supporto, consulenza e collaborazione con le strutture Ospedaliere Aziendali, nei casi di intossicazioni correlata al consumo di funghi;
- formazione rivolta ai raccoglitori;
- informazione rivolta a cittadini, scuole.

Le attività del CCM si concentrano maggiormente nei mesi da giugno a dicembre.

ATTIVITA' SVOLTE	NUMERO
Verbali distruzione funghi (a seguito di confisca)	n. 6 (per un totale di Kg 5,950)
Corsi per il rilascio dei patentini	n. 3 (per un totale di 88 attestati)
Certificazioni avvenuto controllo per il commercio	n. 80 (per un totale di Kg 4925)
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati	n. 104 (per un totale di Kg 165, di cui Kg 20 tossici)
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n. 5
Funghi avviati al commercio con vincolo sanitario	n. 30 per un totale di Kg 2000.

Il controllo sul territorio non ha rilevato presenza di stabilimenti e laboratori di preparazione, trasformazione, conservazione e confezionamento di funghi epigei freschi.

L'esperienza degli anni precedenti ha dimostrato l'importanza di far sempre sottoporre a controllo i funghi raccolti personalmente e di non acquistare funghi se non certificati dai micologi della ASL.

ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO



L'acqua potabile, meglio definita come "*acqua destinata al consumo umano*" per includere usi alimentari, igienici e domestici, è un bene primario ed è sempre stata legata allo sviluppo della vita e della civiltà.

L'accesso universale all'acqua è un diritto umano fondamentale e la sua tutela è ritenuta un'azione prioritaria dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU), dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), dell'Unione Europea e nelle politiche nazionali.

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione di patologie acute e croniche, conseguenti al consumo di acqua contenente contaminanti chimici o microbiologici.

La sorveglianza dell'idoneità igienica e della qualità dell'acqua è fondamentale soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo di esposizione e della velocità con cui l'acqua può veicolare inquinanti chimici, virus e batteri patogeni.

Norme, regolamenti e misure legislative adottate in Italia, come in molti altri Paesi, hanno l'obiettivo di garantire che in ogni abitazione, comunità ed in ogni ambiente produttivo sia disponibile acqua sicura in adeguata quantità, con continuità nell'erogazione e con costi sostenibili per i consumatori.

Affinché le acque destinate al consumo umano siano considerate "sicure" devono essere rispettati livelli di sicurezza di alcune sostanze (naturali e non) e di microrganismi nocivi eventualmente presenti, devono altresì essere presenti minerali naturali ed elementi essenziali nella giusta quantità. Alcuni elementi essenziali per la salute quali, ad esempio, boro, selenio, fluoro, cromo e rame, che l'organismo non è in grado di produrre, sono veicolati attraverso le acque nelle quali sono naturalmente presenti insieme ad altri sali minerali quali calcio, magnesio, iodio, potassio, anch'essi essenziali per lo sviluppo di tessuti e organi (ad esempio, denti e ossa), per gli scambi tra le cellule e per altre reazioni che producono energia.

Nel territorio di competenza del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di Lecce la rete acquedottistica distributrice è gestita dall'AQP ed è costituita da 53 (49 attivi) fonti di captazione (pozzi), 11 serbatoi in attività ed oltre 200 tra fontanine e rubinetti unidirezionali.

Su queste opere il SIAN svolge una duplice attività di controllo; un controllo ispettivo (anche congiuntamente con altre Autorità) sulle fonti di captazione (pozzi) e sulle opere di accumulo (serbatoi) ed un controllo analitico di qualità tramite l'attività di campionamento delle acque distribuite da pozzi, serbatoi e fontanine pubbliche comunali.

Il programma di controlli analitici viene esteso anche al territorio, in particolare a strutture sensibili quali strutture sanitarie, scolastiche, istituti di pena e ad aziende alimentari nonché alle casette dell'acqua comunali presso le quali viene effettuato regolarmente anche il controllo ispettivo sull'impianto.

La potenzialità operativa di campionamento per l'anno 2021 per il SIAN Area Nord, è stata di 250 campioni, determinata da scelte regionali e dalle potenzialità espresse dalla Direzione Generale dell'ARPA Puglia, laboratorio di riferimento delle ASL.

Anche per il 2021 è stata data priorità ai campionamenti presso i pozzi AQP al fine di emettere i relativi "giudizi di Qualità", considerata la scadenza dettata dalla legge regionale n. 4/2015 per il 31.12.2020.

Nel 2021 dal SIAN Area Nord sono stati effettuati complessivamente n. 36 ispezioni su aree di salvaguardia suddivise come nella tabella seguente:

15	presso pozzi AQP;
11	presso serbatoi AQP;
10	presso cassette dell'acqua

Sono stati effettuati n. 295 campioni suddivisi come nella tabella seguente:

CAMPIONI EFFETTUATI PRESSO STRUTTURE AQP (POZZI, SERBATOI, FONTANINE)	N. 269	142 PRESSO I POZZI DI AQP
Campioni presso siti non AQP	n. 26	46 presso serbatoi 81 presso fontanine comunali 10 presso cassette dell'acqua 6 presso strutture sanitarie 5 presso aziende alimentari 5 presso strutture carcerarie
Non conformità riscontrate	n. 6	non conformità chimica in distribuzione, a fontanine AQP.

Le non conformità chimiche di rete acquedottistica AQP, subito segnalate all'Ente Gestore, sono state prontamente rimosse nel giro di 24 ore con ripristino della conformità qualitativa dell'acqua erogata. Sono state rilasciate n. 6 Attestazioni SIAN di conformità delle acque destinate al consumo umano utilizzate negli impianti aziendali ai sensi del Reg. Ce 853/04.

IGIENE DELLA NUTRIZIONE

Il DM 185 del 1998 individua nel Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), il Servizio che assolve compiti specifici per garantire sicurezza alimentare e promozione della qualità nutrizionale.

Per l'anno 2021, gli interventi programmati in riferimento ai vincoli normativi (LEA e R.R. n. 13/2009) ed alle attività effettuate negli anni precedenti hanno consentito il raggiungimento degli obiettivi indicati finalizzati a garantire i LEA attraverso prevenzione delle malattie croniche, promozione di stili di vita corretti, sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

Di seguito sono indicate in sintesi le attività svolte.

INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE PER LA DIFFUSIONE DELLA CONOSCENZA DI STILI ALIMENTARI CORRETTI E PROTETTIVI

PROGETTI REGIONALI: Piano Strategico della Salute nella Scuola (D.G.R. 302/16 - D.G.R. 2194/17)	Formazione del personale scolastico impegnato nella realizzazione dei progetti contenuti nel <i>Catalogo del Piano Strategico della Salute nella Scuola</i> : - Progetto Attivamente Sani: sono stati contattati 20 Dirigenti Scolastici ai quali è stata inviata una nota al fine di promuovere l'adesione al progetto.
PROGETTI AZIENDALI (L.E.A - D.P.C.M. 12 gennaio 17) EVENTI FORMATIVI	Incontri con i rappresentanti della Pubblica Amministrazione, della Scuola e delle famiglie all'interno della Commissione Mensa: <ul style="list-style-type: none">• 5 incontri dei quali 4 in presenza ed uno in modalità webinar.• Evento formativo per Medici e Dietisti realizzato in collaborazione con l'Ordine TSRM-PSTRP della Provincia di Lecce dal titolo: Prevenzione e terapia dell'eccesso di peso in età evolutiva.• Pubblicazione di articoli sul profilo <i>Facebook</i> dell'Azienda Sanitaria Locale di Lecce riguardanti la corretta alimentazione.• Pubblicazione di articolo sul sito istituzionale della ASL di Lecce dal titolo: "7 giugno, Giornata Mondiale della Sicurezza sugli Alimenti".

AGGIORNAMENTO, IN TEMA NUTRIZIONALE, PER IL PERSONALE DELLE STRUTTURE DI RISTORAZIONE

PROGETTO CELIACHIA (DGR 890/12; DGR 2272/12 e s.m.i.)	Corsi di formazione obbligatoria in materia di celiachia rivolti agli Operatori del Settore Alimentare: <ul style="list-style-type: none">• effettuati 3 corsi in presenza per un totale di 96 soggetti formati• apertura del Punto Ascolto Celiachia per n. 3 ore settimanali (ambulatorio rivolto a soggetti celiaci al fine di fornire indicazioni e consulenza dietetico-nutrizionale specifica)
--	---

INTERVENTI NUTRIZIONALI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (DGR n. 1435/2018)

In riferimento alla DGR n. 1435/2018 (Linee di indirizzo regionali per la Ristorazione collettiva scolastica ed aziendale) è stato effettuato ad inizio anno scolastico 2020/2021:

- **aggiornamento** ed invio **delle Tabelle Dietetiche** alle Amministrazioni Comunali del territorio, unitamente agli allegati relativi a: grammature, ricette, tabelle merceologiche, indicazioni nutrizionali per famiglie, note esplicative per le ditte.

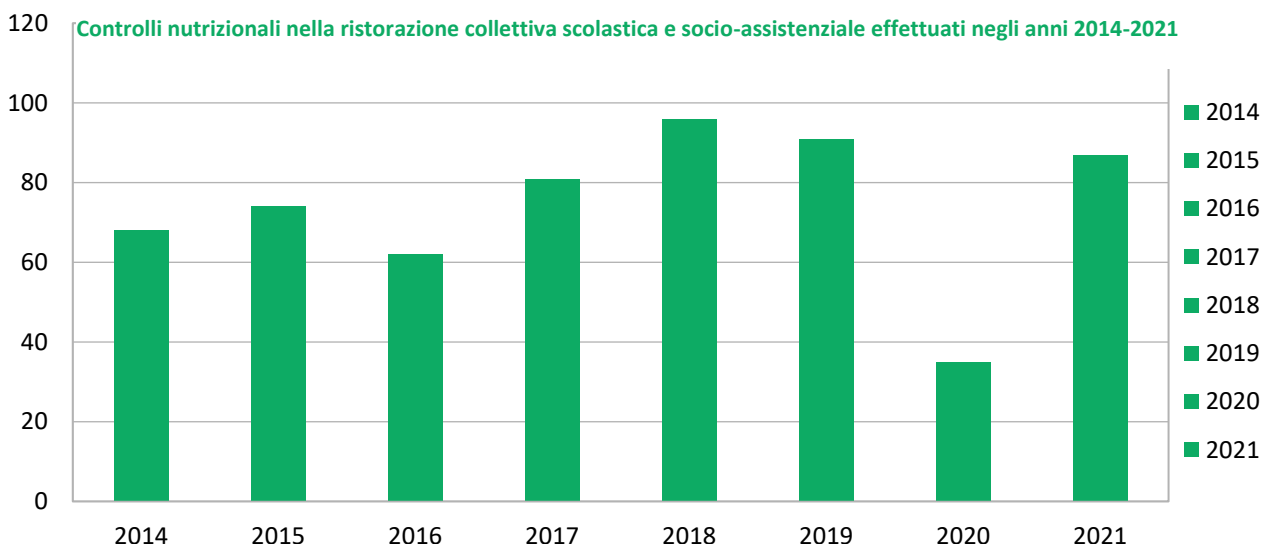
In riferimento a quanto previsto dai L.E.A. di cui al DPCM del 12/01/20 (G.U.n. 65 del 18/03/17) sono stati espressi:

- **giudizi di idoneità** sull'adeguatezza nutrizionale dei menù adottati nelle scuole pubbliche e private, case di riposo, case famiglia, comunità etc nella:
 - ristorazione scolastica su 26 menu;
 - ristorazione socio-assistenziale su. 10 menù

INDAGINI SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE DEI PASTI FORNITI (D.G.R. 2194/17 D.G.R. 387/19)

Controlli sulla qualità nutrizionale dei pasti erogati nei Centri Cottura e nei terminali di somministrazione della Ristorazione Collettiva mediante controllo/monitoraggio e valutazione delle tabelle dietetiche adottate, nonché delle materie prime utilizzate, attraverso apposita check list Mod. n. 7.4 per la verifica degli aspetti di sicurezza nutrizionale:

- effettuati 87 Controlli nutrizionali dei quali 49 nelle scuole, e 38 nelle strutture socioassistenziali.
- verifica dell'utilizzo del sale iodato in 47 mense della Ristorazione Collettiva.



CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

(D.P.C.M. 12 gennaio 17 L.E.A.)

Ambulatorio di Dietetica Preventiva, per la prevenzione di patologie correlate all'alimentazione, rivolto alla popolazione con problemi ponderali e fattori di rischio in attività di consulenza dietetico-nutrizionale e counselling:

- trattati 152 utenti in 368 interventi.

RISULTANZE DEGLI 87 CONTROLLI EFFETTUATI NEL 2021

Terminali di distribuzione	In 7 strutture su 81 valutate il personale addetto alla mensa non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia rivolta agli OSA, in 13 strutture si è riscontrata una scarsa aderenza al piano alimentare, mentre in 21 strutture il piano alimentare risultava datato o non valutato dal servizio di dietetica del SIAN
Ristorazione Socioassistenziale (RSA, Case di Riposo/Accoglienza, Centri Diurni, Case di Cura, Comunità)	In 8 strutture su 36 si è rilevata una scarsa aderenza al piano alimentare, mentre in 12 strutture il menù richiedeva un aggiornamento.
Nidi	In 3 nidi su 14 il menù richiedeva un aggiornamento; in 1 struttura il personale OSA non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia (così come previsto dalla DGR 2272/2012) ed un'altra struttura mostrava una scarsa aderenza al piano alimentare.
Scuole private	In una scuola su 12 è stata riscontrata l'assenza della formazione degli operatori OSA, mentre in 1 si è evidenziata una scarsa aderenza al piano alimentare ed in una il menù richiedeva un aggiornamento.
Scuole comunali	In 3 scuole su 19 è stata riscontrata l'assenza della formazione degli operatori OSA, in tre una scarsa aderenza al piano alimentare e in quattro il menù richiedeva un aggiornamento.
Centri cottura	Nei centri cottura di maggiore entità non sono state riscontrate criticità.