

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

Relazione sintetica delle attività svolte nell'anno 2022

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 garantire la sicurezza degli alimenti di origine non animale, perseguire obiettivi generali di livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare.

Ulteriori attività riguardano la prevenzione nutrizionale e la promozione della salute.

Tutte le attività svolte sono programmate, effettuate, monitorate e rendicontate in ottemperanza ai piani di controllo che rispondono alla 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 di attività svolte dal SIAN Area Nord afferenti a settori specifici, come di seguito illustrato.

➤ **Attività di controllo ufficiale pag. 2**

➤ **Attività di campionamento pag. 3**

➤ **Aree specifiche:**

Commercio e impiego di 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. 10
Igiene della Nutrizione	pag. 12

Al 31 dicembre 2022 risulta, in base ai dati forniti dal Referente Unico del Dipartimento di Prevenzione, un numero di OSA (Operatori del settore alimentare) di prevalente o concorrente interesse del SIAN pari a 10412. In base al Piano Locale dei Controlli dell'anno 2022 sono state svolte le attività di seguito elencate con le relative risultanze.

TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO	Note
Numero di ispezioni effettuate presso imprese alimentari	728	720 ispezioni (di cui 298 per sistemi di Allerta) 8 AUDIT
Numero di Audit presso imprese alimentari	8	di cui 3 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)*	119	<ul style="list-style-type: none"> - 96 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate - 23 provvedimenti di sospensione totale dell'attività (di cui 12 di sospensione totale e 11 di sospensione parziale)
Numero di provvedimenti emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas) (ex art. 54 Reg. CE 852/04)	45	<ul style="list-style-type: none"> - 39 provvedimenti di imposizione di risoluzione di non conformità rilevate - 6 provvedimenti di sospensione parziale attività
Numero di sanzioni elevate	33	10 su attività di produzione di pane 6 su attività ristorazione pubblica 2 su attività di ristorazione collettiva 2 su attività di produzione cibi pronti in genere 1 su attività di produzione di bevande alcoliche 1 su attività di commercio all'ingrosso 1 su attività di produzione di pasta fresca
Numero di notizie di reato	1	su attività di commercio al dettaglio di alimenti e bevande
Numero di sequestri effettuati	2	1 presso attività di produzione di succhi di frutta e ortaggi 1 presso attività di deposito all'ingrosso di alimenti
Numero di ispezioni presso esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari	21	Sottoposto a controllo il 37% degli esercizi esistenti (previsione del Piano Regionale: 25%)
Certificazioni ufficiali per esportazione	15	

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

** Le non conformità sono state riscontrate prevalentemente nelle seguenti attività:

ristorazione pubblica	58
produzione di pane e prodotti della pasticceria fresca	27
esercizi di commercio al dettaglio di alimenti	10
produzione vino e bevande alcoliche	3
produzione di cibi pronti	2
trasporto alimenti	3
produzione di pasta fresca e secca	1
produzione di bevande frutta e ortaggi	1
ambulante vendita	1

Numero complessivo di campioni di alimenti così suddivisi:	CAMPIONI EFFETTUATI	Risultanze
Campioni microbiologici	67	conformi
Campioni chimici per ricerca di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ nitrati ▪ metalli pesanti (Pb, Cd, As,Hg,Sn) ▪ IPA ▪ Ph ▪ Glutine ▪ Migrazione globale specifica (MOCA) ▪ Additivi in matrici alimentari ▪ Additivi tal quali ▪ Diossine ▪ Micotossine ▪ Composti polari ▪ Radiazioni Ionizzanti ▪ Acrilammide ▪ THC in olio da semi di canapa 	93	conformi
Campioni microbiologici di acqua minerale a seguito di consumer complaint	–	–
Campioni alimenti per ricerca di OGM	5	conformi
Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari	74	n. 2 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	275	10 non conformi
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	1	conforme

Su un totale di n.517 campioni effettuati, in base ai rapporti di prova ad oggi pervenuti, le non conformità riscontrate sono state complessivamente n. 12:

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

In tutti casi sono state adottate tempestivamente le misure necessarie.

Controllo ufficiale su commercio e impiego dei prodotti fitosanitari



Fonte: www.salute.gov.it

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 sono rendicontate e trasmesse secondo i flussi informativi previsti dai piani Regionali, sono altresì trasmessi gli elenchi delle rivendite di prodotti fitosanitari e la tabella dei soggetti abilitati alla vendita di prodotti fitosanitari, divisi per classi di età.

In relazione all'attività di campionamento il Ministero prevede annualmente il programma dettagliato di attuazione dei controlli in ambito regionale e delle Province autonome, con 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, per ogni ASL, sulla base della programmazione regionale e contiene le indicazioni in merito alla tipologia di prodotti da sottoporre a campionamento: prodotti provenienti da produzioni locali, regionali, extraregionale, prodotti provenienti dai paesi della Comunità Europea prodotti extra UE, prodotti destinati all'esportazione.

Nell'anno 2022 sono stati prelevati n. 74 campioni di alimenti, secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale per l'anno 2022

Sono state rilevate 2 non conformità:

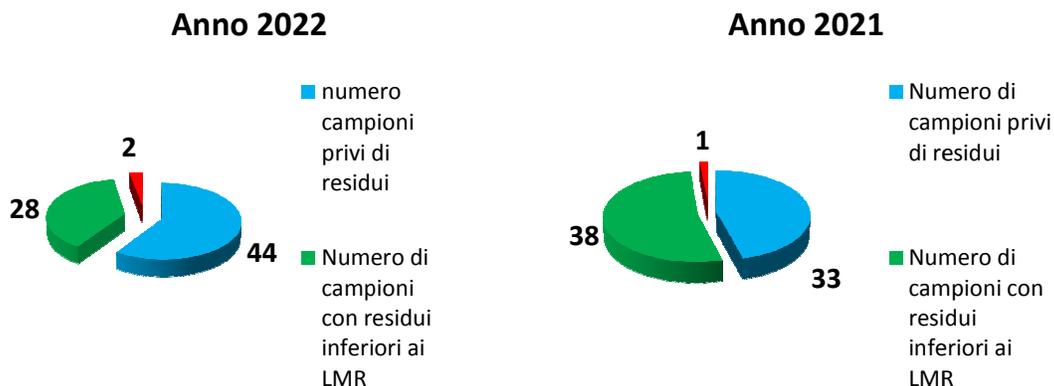
- campione di spinaci (prodotto di IV gamma) effettuato da personale di questo servizio presso supermercato locale ma proveniente da distributore all'ingrosso di altra regione. La non conformità è stata relativa alla presenza di deltamethrin superiore ai LMR consentiti. Effettuata la valutazione del 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.
- Campione di spinaci effettuato presso distributore all'ingrosso locale ma proveniente da ulteriore distributore all'ingrosso di altra regione. La non conformità è stata relativa alla presenza di deltamethrin 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.

Per ciascuna non conformità sono stati effettuati gli interventi del caso.

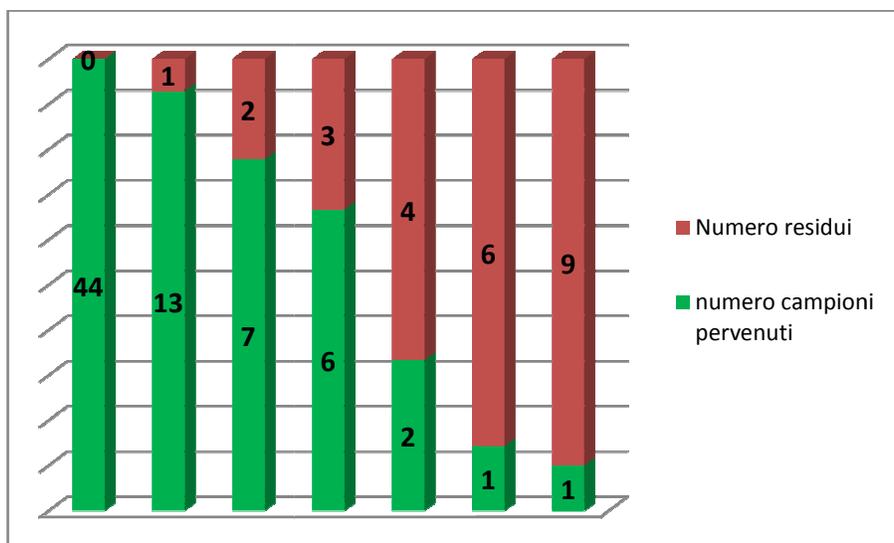
Da una valutazione dei risultati dei rapporti di prova dei campioni di alimenti, prelevati da questa ASL, i restanti 72 campioni sono risultati conformi, in particolare:

- 44 campioni sono risultati privi di residui quantificabili pari al 59,4% (nel 2022 erano il 45,83%)

- 28 contenevano uno o più residui in concentrazioni inferiori o pari ai limiti ammessi pari al 37,8% (nel 2022 erano pari al 52,78%)
- 2 contenevano un principio attivi superiore al LMR (pari al 2,7%)



Il numero di residui rilevati nei 30 campioni con residui è così distribuito:



Sono stati effettuati due campioni di formulati, come previsto dal Piano Regionale 2022 risultati conformi. In relazione alle attività di controllo sulle aziende agricole, secondo quanto previsto della DD 287/21 sono stati effettuati 10 controlli congiunti con SPESAL presso aziende di produzione primaria nel settore agricolo: uno dei controlli è stato effettuato presso azienda produttrice di un alimento che nel 2021 è risultato contenere principio attivo superiore ai LMR nel 2021, senza rilevare irregolarità, in un altro caso sono state rilevate irregolarità non relative al settore fitofarmaci, gestite dall’Autorità competente territoriale. Sono stati altresì effettuati ulteriori 10 controlli, con personale SIAN, nel corso dei quali è stata riscontrata una irregolarità non relativa al settore fitofarmaci, gestito dall’Autorità competente territoriale. In relazione alle attività di controllo sul commercio dei prodotti fitosanitari è stata effettuata vigilanza presso gli esercizi di vendita che, al 31 dicembre 2022, risultavano essere 57: sono stati sottoposti a controllo 21 esercizi di vendita pari al 37%, ben al di sopra di quanto previsto dal Piano Regionale (25%). E 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



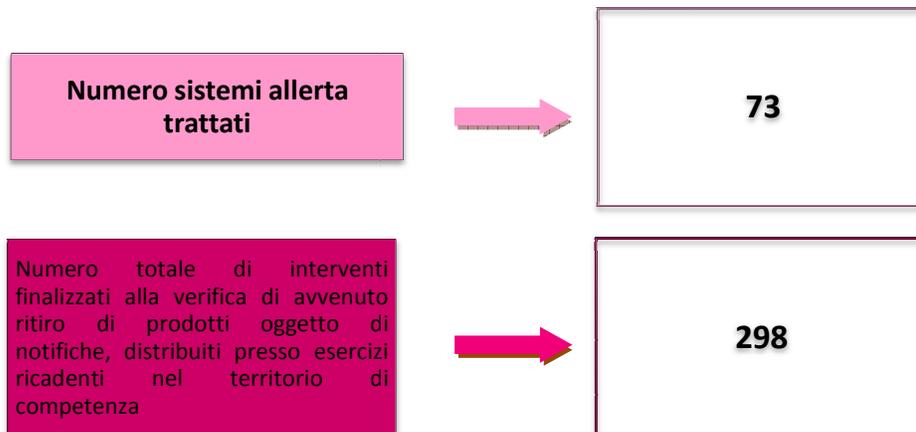
Il Sistema di Allerta è un sistema operativo codificato atto a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato. In ambito comunitario il Sistema di Allerta è disciplinato dal Regolamento (CE) 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, prevedendo, tra l'altro, all'art. 50 l'istituzione, sotto forma di rete, di un sistema di allarme rapido RASFF (*Rapid Alert System Food and Feed*) per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.

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.



Numero totale di interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	298	La maggior parte degli interventi effettuati sono stati i seguenti: 70 interventi a seguito di notifiche per presenza di ossido di etilene in integratori alimentari, prodotti della panetteria, semilavorati ed ingredienti per pasticcerie 47 relativi hanno riguardato la presenza di salmonella (typhimurium, bareilly) 26 interventi a seguito di segnalazione di presenza di micotossine 21 interventi a seguito di segnalazione della presenza di corpi estranei (frammenti metallici o vetro) 13 per la presenza di contaminanti chimici su alimenti sui quali è stata riscontrata la presenza di residui di pfs superiori ai limiti
---	------------	---

Malattie trasmesse da alimenti (MTA)



Le malattie a trasmissione alimentare (MTA) rappresentano un problema di sanità pubblica per le gravi conseguenze in termini sanitari, economici e di impatto sulla fiducia dei consumatori, soprattutto per una regione come la nostra che negli ultimi anni è diventata un'importante meta turistica, con la conseguente diffusione dei patogeni anche da altre aree geografiche.

Al fine di controllarne la diffusione in Puglia è attivo un sistema di sorveglianza, prevenzione e controllo delle MTA che permette la cooperazione di diverse figure sanitarie ed il nostro Servizio coordina, in seguito alle segnalazioni in materia, le indagini epidemiologiche e gli eventuali controlli/verifiche nel settore alimentare.

Segnalazioni di casi di malattie a possibile trasmissione alimentare

Attività	Numero Casi di MTA
24 indagini epidemiologiche in relazione a:	1 caso di SEU
	1 evento tossinfettivo verificatosi presso struttura ricettiva con compilazione di 15 schede individuali per inchiesta epidemiologica da
	10 casi isolati di Salmonella non tifoidea
	5 casi isolati di gastroenteriti da Campylobacter coli/jejuni
	4 casi isolati da Clostridium difficile
	1 caso di gastroenterite emorragica da E.Coli STEC
	1 caso di febbre tifoide
	1 caso di intossicazione istaminergica

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 segnalazione di tutti i casi di SEU e 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.

CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)



Ogni anno si registrano in Italia migliaia di casi di intossicazione e almeno una decina di decessi dovuti ad ingestione di funghi tossici o non idonei al consumo, la maggior parte dei quali sono conseguenti al consumo di funghi raccolti e non controllati, raccolti in luoghi non idonei, oppure funghi commestibili ma non correttamente preparati.

Il solo modo per stabilire la commestibilità di un fungo è quello di determinarne la specie di appartenenza: solo un esperto Micologo è in grado di individuarla sulla base di specifiche conoscenze scientifiche e morfobotaniche.

Se non si è esperti il rischio di confondere i funghi commestibili con quelli velenosi è estremamente alto.

La legge del 23 agosto 1993 n. 352, integrata dal DPR. 14 luglio 1996 n. 376 ha reso obbligatoria l'istituzione, all'interno delle Aziende ASL, dei Centri di Controllo Micologico.

Nel Dipartimento di Prevenzione della ASL di Lecce sono operativi gli Ispettorati micologici, presso i quali i cittadini possono recarsi per far controllare ad esperti micologi il proprio raccolto.

Il servizio è offerto gratuitamente alla cittadinanza e comprende, al termine del controllo sui funghi esaminati, raccolti dai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori:

1. rilascio di Certificato Ufficiale nel quale con indicazione delle specie identificate;
2. attestazione di commestibilità;
3. indicazioni per il consumo in sicurezza.

Gli Ispettorati micologici, presso i quali operano micologi abilitati, hanno altresì funzioni di vigilanza, controllo, certificazione dei funghi spontanei freschi destinati alla vendita presso mercati ortofrutticoli, esercizi di vendita e di ristorazione.

In relazione alla commercializzazione di funghi spontanei, gli Ispettori micologi effettuato anche interventi di vigilanza ispettiva sulla coltivazione, importazione, produzione, lavorazione, confezionamento, commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi freschi, secchi e conservati, coltivati e/o conservati.

Gli Ispettorati micologici svolgono interventi formativi e informativi diretti

- alla popolazione
- agli operatori del settore ortofrutticolo e della ristorazione
- ai raccoglitori
- nelle scuole

Nei casi di segnalazione di intossicazioni derivanti dal consumo di funghi posti in vendita presso privati o pubblici esercizi, svolgono interventi fondamentali al fine di individuare le specie che hanno causato l'intossicazione e fornire supporto, consulenza e collaborazione con le strutture Ospedaliere Aziendali

Come negli anni precedenti le attività si sono concentrate 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

Dal controllo sul territorio non sono stati riscontrati stabilimenti e laboratori di preparazione, trasformazione, conservazione e confezionamento di funghi epigei freschi.

ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO



Fonte: www.issalute.it

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.

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 e su strutture cosiddette sensibili presenti sul territorio.

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
- *controllo analitico* di qualità tramite l'attività di campionamento delle acque distribuite da pozzi, serbatoi e fontanine pubbliche comunali.

La potenzialità operativa di campionamento per l'anno 2022 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.

Nell'anno 2022, su 250 campioni previsti (a seguito di scelte regionali e dalle potenzialità espresse dalla Direzione Generale dell'ARPA Puglia, laboratorio di riferimento delle ASL), sono stati effettuati dal SIAN n. 275 campioni (10% in più).

Anche per il 2022 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 2022 dal SIAN Area Nord sono stati effettuati complessivamente i seguenti controlli ispettivi n. 35 ispezioni suddivisi come nella tabella seguente:

15 presso pozzi AQP;

10 presso serbatoi AQP;

10 presso cassette dell’acqua

Sono stati effettuati n. 275 campioni suddivisi come nella tabella seguente:

Campioni effettuati presso strutture AQP
(pozzi, serbatoi, fontanine)

n. 275

Campioni presso siti non AQP

n. 27

10 presso cassette dell’acqua

10 presso Strutture sanitarie

7 presso aziende alimentari

Non conformità riscontrate

n. 10

Non conformità chimica in distribuzione a fontanine AQP tutte rientrate dopo interventi di manutenzione straordinaria.

Le non conformità chimiche di rete acquedottistica AQP, subito segnalate all’Ente Gestore, sono state prontamente rimosse (entro 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



Fonte:www.salute.gov.it

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 2022 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

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. 2194/17, D.G.R. 387/19, DPCM 3/3/2017)	Okkio alla Salute: 1 scuola primaria, coinvolte 3 classi. Nel 2022, a causa del COVID, l'indagine Okkio alla salute è stata incentrata su "Effetti della pandemia da COVID-19 sui comportamenti di salute e sullo stile di vita dei bambini e delle loro famiglie residenti in Italia" rimandando l'indagine di Sorveglianza al 2023. HBSC Health Behaviour in School-aged Children (<i>Comportamenti collegati alla salute in ragazzi di età scolare</i>): 18 scuole – 40 classi – 848 alunni coinvolti GYTS Global Youth Tobacco Survey (<i>Indagine globale sull'uso del tabacco fra i giovani</i>): 15 scuole – 25 alunni – 52 alunni coinvolti Progetto Attivamente Sani (D.G.R. n. 302/2016): 7 scuole - 14 classi (sec. 1°) - 18 classi (sec. 2°) - n. 658 alunni coinvolti Accordo Regione Puglia e Unione Regionale Panificatori (9 ott. 2022) per il progetto <i>Pane Mezzo Sale</i> nell'ambito del programma nazionale <i>Guadagnare Salute</i> .
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: effettuati n. 11 Corsi di formazione/informazione per i componenti le Commissioni Mensa Scolastiche. Pubblicazione di articoli sulla promozione della salute (PILLOLE DI SALUTE) sui social media dell'Azienda Sanitaria Locale di Lecce. 16.10.2022 Per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione è stato tenuto un evento formativo presso il Polo Didattico della ASL di Lecce. Evento formativo: Prevenzione e cura dell'obesità in età evolutiva (parte II). Corso di formazione sul Campo: miglioramento delle procedure e buone prassi del Sian Area Nord in sicurezza alimentare e nutrizionale.

Aggiornamento rivolto al 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 e allergie rivolti agli Operatori del Settore Alimentare:

- effettuati n. **5** corsi in materia di celiachia;
- effettuato n. **1** corso in materia di allergie;
- 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).

Consulenza dietetico-nutrizionale

CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE

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

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

- trattati 82 utenti in 137 interventi;
- effettuate 29 valutazioni impedenziometriche.

Interventi Nutrizionali per la Ristorazione collettiva

INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

(DGR n. 1435/2018)

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 i giudizi di idoneità sull'adeguatezza nutrizionale dei menù adottati nelle scuole pubbliche e private, case di riposo, case famiglia, comunità etc:

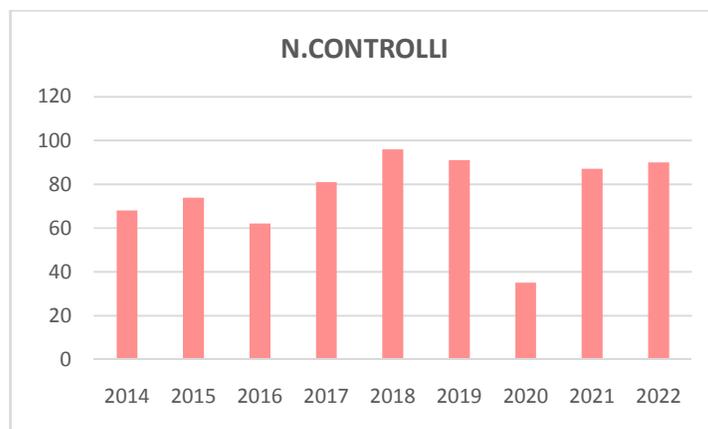
- **30** menu della ristorazione scolastica;
- **9** menù della ristorazione socio-assistenziale

INDAGINI SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE DEI PASTI FORNITI

(D.G.R. 2194/17 D.G.R. 387/19)

Sono stati effettuati controlli sulla qualità nutrizionale dei pasti erogati nei Centri Cottura e nei terminali di distribuzione della Ristorazione Collettiva mediante controllo/monitoraggio e valutazione delle tabelle dietetiche adottate, nonché delle materie prime utilizzate, attraverso apposita check list (Mod. n. 4.7) per la verifica degli aspetti di sicurezza nutrizionale:

- effettuati **90** Controlli nutrizionali dei quali **64** nelle scuole, e **26** nelle strutture socioassistenziali.
- verifica dell'utilizzo del sale iodato in **49** mense della Ristorazione Collettiva.



Tab 1. Numero di controlli nutrizionali effettuati negli anni 2014-2022 nella ristorazione collettiva scolastica e socio-assistenziale

Risultanze dei 90 controlli effettuati nel 2022

RISTORAZIONE SOCIOASSISTENZIALE:	
Ristorazione Socioassistenziale (RSA, Case di Riposo/Accoglienza, Centri Diurni, Case di Cura, Comunità)	In 3 strutture su 26 si è rilevata una scarsa aderenza al piano alimentare, mentre in 5 strutture il menù richiedeva un aggiornamento.
RISTORAZIONE SCOLASTICA:	
Nidi	In 6 nidi su 21 il menù richiedeva un aggiornamento; in 7 strutture il personale OSA non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia(così come previsto dalla DGR 2272/2012); 3 strutture mostravano una scarsa aderenza al piano alimentare ed 1 struttura è risultata non conforme.
Scuole private	In 4 scuole su 7 il personale OSA non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia(così come previsto dalla DGR 2272/2012), in 2 scuole il menù richiedeva un aggiornamento.
Scuole comunali	In 6 scuole su 29 il personale OSA non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia (così come previsto dalla DGR 2272/2012), in 2 una scarsa aderenza al piano alimentare.
Centri cottura	Nei centri cottura di maggiore capacità produttiva non sono state riscontrate criticità.
TERMINALI DI DISTRIBUZIONE	
Terminali di distribuzione (strutture socio-assistenziali e scolastiche)	In 7 strutture su 41 il personale addetto alla mensa non aveva conseguito la formazione in materia di celiachia, in 2 strutture si è riscontrata una scarsa aderenza al piano alimentare, in 2 strutture il piano alimentare risultava datato o non valutato dal servizio di dietetica del SIAN

La presenza costante sul territorio, con i controlli sulla qualità nutrizionale dei pasti erogati nella Ristorazione Collettiva mediante valutazione delle tabelle dietetiche adottate e delle materie prime utilizzate, ha fatto sì che la qualità dei pasti forniti sia notevolmente migliorata negli anni e che siano stati introdotti piatti semplici della tradizione locale mediterranea.

È diminuita considerevolmente la presenza, nei menù, di alimenti ultraprocesati dall'industria alimentare (bastoncini di pesce, wursteli, bevande gasate e zuccherate, snack e merendine confezionate, ...), ricchi in additivi chimici, grassi idrogenati, zuccheri, aromi di sintesi e sale.

L'olio extravergine d'oliva ha sostituito altri olii vegetali, in armonia con quanto la *Food and Drug Administration* ha affermato classificando l'olio evo tra gli alimenti medicinali per il ruolo di prevenzione in molte patologie cardiovascolari, nel diabete e nella riduzione del rischio di malattie oncologiche.