

AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo, 42 – 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 – PEC: asl.rieti@pec.it -C.F. e P.I. 00821180577

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
REFERENTE Dr. Gianluca Fovi De Ruggiero
[Pec: dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it](mailto:dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it)

UOSD IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Responsabile: Dr.ssa CAMILLI Felicetta
Tel. 0746.279832 – e-mail f.camilli@asl.rieti.it

Relazione Obiettivi di Performance Organizzativa anno 2023 UOSD IAN .

PRESENTAZIONE

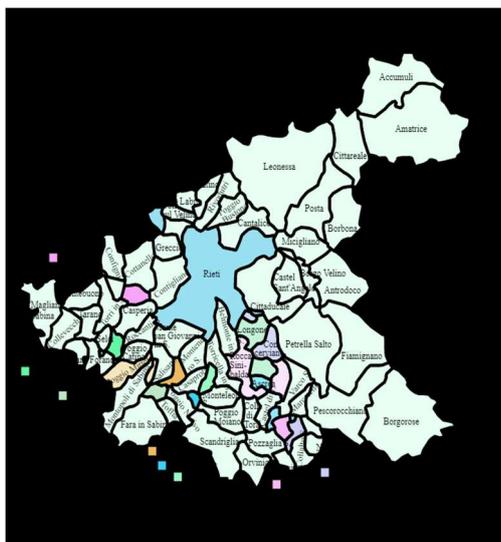
La Unità Operativa Semplice Dipartimentale “Igiene degli Alimenti e della Nutrizione” , attraverso le sue articolazioni funzionali, svolge diverse linee di attività con l’obiettivo di promuovere la salute e garantire un elevato livello di tutela della salute umana. Tutte le attività di competenza vengono esercitate sulla base del piano di programmazione annuale dal quale derivano i piani individuali, che include sia l'assolvimento di obblighi normativi, sia il raggiungimento di obiettivi preventivi regionali (PRP), aziendali (proposte di Performance organizzativa , meglio dettagliati nella scheda di cui all'Allegato N.1) o di servizio. Gli obiettivi riguardano principalmente l'attività di controllo e vigilanza, il sistema qualità, la qualificazione e l'organizzazione del personale, la gestione dei dati tramite il sistema informativo, la sorveglianza e l'educazione nutrizionale e la prevenzione delle patologie correlate al sovrappeso e obesità. Ogni obiettivo è calibrato sulla base dei LEA, i quali poi di fatto rispondono a criticità sanitarie. In linea con i più recenti e importanti documenti di programmazione sanitaria a livello mondiale, internazionale e nazionale (documenti O.M.S., F.A.O., E.P.S.A., Piano Sanitario Nazionale, Piano Nazionale della Prevenzione , Patto della Salute, L.E.A.) e con la programmazione aziendale, che pongono in primo piano le tematiche di prevenzione per il potenziamento e miglioramento delle attività di sicurezza alimentare e gli interventi di promozione di corretti stili di vita correlati alla sana alimentazione, l’attività degli operatori del SIAN può contribuire significativamente, nell’ambito di un percorso di vigilanza, informazione, e sensibilizzazione, ai concetti di sicurezza e qualità nei confronti sia dei produttori che consumatori, a ridurre nel tempo la mortalità e la morbosità delle patologie croniche di maggiore rilevanza sociale (ad es. diabete, malattie cardiocircolatorie, metaboliche e tumori), prolungando e migliorando la qualità della vita e riducendo contestualmente i costi dell’assistenza sanitaria.

1. ANALISI DI CONTESTO

1.1 Caratteristiche Geografiche

Il territorio di competenza della ASL di Rieti , si estende su una superficie di 2 749,16 km² e comprende n° 73 Comuni per un totale di circa **151.143** abitanti (dati *ISTAT -2021*) , suddivisi in due Distretti.

La densità media della ASL RI risulta essere molto inferiore a quella della Regione Lazio (55,5 ab./km² vs 332 ab./km² - dati *ISTAT 2021*) ma è anche caratterizzata da una ampia variabilità interna che oscilla dal valore minimo di 3,07 abitanti circa per Km² (Micigliano) ad un massimo di 219 abitanti per Km² (Rieti capoluogo), 233 ab./km² (Poggio Mirteto) e 252 ab./km² (Fara in Sabina) .

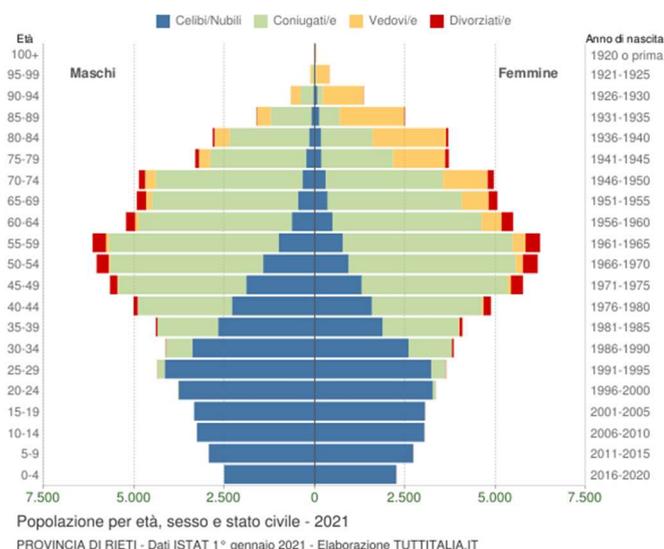


Dall'analisi del contesto ne deriva che tutta l'organizzazione delle l'attività della UOSD IAN è fortemente condizionata dalla elevata complessità territoriale ed, in particolare da:

- a. la presenza di un elevato numero di piccoli comuni a bassa densità abitativa
- b. la vasta superficie territoriale
- c. le frequenti elevate distanze tra i singoli comuni (es. Rieti – Amatrice 65,00 Km, Rieti - Magliano sabina 60,00 km)
- d. notevoli tempi di percorrenza per lo svolgimento delle attività

1.2 La popolazione (situazione demografica e sociale)

Relativamente alla composizione per età della popolazione residente e alla sua struttura, si evidenzia una tendenza generale all'invecchiamento e una bassa natalità (*Istat -2021*).



L'Indice di dipendenza strutturale che esprime il carico sociale ed economico della popolazione non attiva (0-14 e 65 anni ed oltre) su quella attiva (15-64 anni) è stato nel 2022 di 59,9 , con un trend in netto aumento (superiore al dato della Regione Lazio).

Le imprese alimentari maggiormente rappresentate sul territorio provinciale sono le attività di ristorazione pubblica e collettiva, seguono le attività di distribuzione, ingrosso e dettaglio, le attività di produzione primarie (aziende agricole) , le attività di trasporto (*dati SIP-Piattaforma Regionale*). Considerando il volume di attività , sono le “piccole” imprese, spesso a carattere ed organizzazione familiare, a rappresentare la maggioranza delle imprese alimentari.

2. IL SIAN: ORGANIZZAZIONE, STRATEGIE, RISORSE

Il Servizio IAN è configurato dall'Atto Aziendale come Unità Operativa Semplice Dipartimentale. La sede del Servizio è centrale presso il Dipartimento di Prevenzione - Area della Sicurezza Alimentare, in Via del Terminillo, 42, con una sede periferica sul territorio, presso il Distretto sanitario 1, nella sede di Antrodoco.

2.1 Risorse

Tab.n.1 - Dotazione organica anno 2023

QUALIFICA	RESPONSABILE	DIRIGENTE MEDICO DIETISTA	INCARICO ORGANIZZATIVO FUNZIONI DI COORDINAMENTO TECNICI DELLA PREVENZIONE	TECNICO DELLA PREVENZIONE	AMMINISTRATIVO	TOT.
NUMERO	1	1* 1****	1	2** + 5	1***	12
*Una Dietista a tempo indeterminato 3d/w a far data dal 03-01-22, in congedo per maternità dal 10 dicembre 2022, sostituita da altra risorsa con contratto in somministrazione 3d/w, attualmente stabilizzata a 4d/w. ** Un TdP usufruisce del distacco sindacale ed è a tempo parziale (50%) e Un TdP part time al 50% fino al 30 marzo, dal 1 aprile full time. *** Assistente Amministrativo a 36 h/w. **** Un Dirigente Medico Igienista a far data dal 6 settembre 2023.						

E' necessario evidenziare, una sensibile crisi della dotazione organica a causa di trasferimenti o altre motivazioni (maternità, distacco sindacale, perdita della figura del ruolo medico rispetto al 2019, sostituita solo a settembre 2023, e disponibilità di un solo Auditor su OSA formato, per assegnazione dell'altro operatore formato ad altro Servizio), sia del ruolo Tecnico che di quello Medico, che deve considerare il numero di **risorse effettivamente assegnate al servizio**, la quale ha portato alla richiesta formale di altri 3 TdP. Da sottolineare inoltre l'aggravante della organizzazione in turno h12 del personale tecnico a far data dal 01.06.2021, che di fatto impoverisce la disponibilità di tale personale nelle ore della mattina, ore di maggiore intensità lavorativa, (soprattutto nei mesi estivi di ferie), acuita dal fatto che, per ottemperare ai dettami dell'anti-corruzione, gli stessi devono lavorare in coppie alterne.

Per quanto attiene le disponibilità del Parco Auto, con l'utilizzo del Programma di prenotazione "Vectore", si è registrata una grossa difficoltà nel reperire gli autoveicoli provvisti di frigoriferi, gli unici adatti al campionamenti delle categorie merceologiche deperibili, o che necessitano comunque di trasporto a temperatura controllata (es. acque potabili t° +4°C). Tale reale criticità ha trovato una soluzione, dopo molteplici richieste, soltanto negli ultimi mesi dell'anno (metà ottobre) nei quali nell'ambito di tutta l'Area della Sicurezza Alimentare il Servizio è stato dotato di N° 3 autoveicoli dedicati con frigoriferi con datalogger, più tre frigoriferi da adattare agli autoveicoli sprovvisti.

2.2 Strategie:

FORMAZIONE

Il SIAN ha da sempre ritenuto strategica e prioritaria l'attività di formazione degli operatori.

In particolare, per l'anno 2023, sono stati organizzati in presenza:

- due** edizioni del Corso per raccoglitori di funghi, ciascuna di 15 ore di docenza teorico-pratica, secondo quanto previsto dall'art. 4 della legge 5 agosto 1998 n. 32, con un totale di **N. 31** neo-raccoglitori formati;
- una** edizione del Corso (ad apertura regionale), per rilascio/rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita dei fitosanitari, con un totale di **N° 11** certificati rinnovati /11 iscritti;
- una** edizione del Corso di Formazione per OSA della Ristorazione Scolastica **sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine, corretta etichettatura e uso consapevole del sale iodato** (in

attuazione alla Legge 4 luglio 2005 n.123 e Reg. UE 1169/2011- Azione A7.11 del PL14 del PAP) per un tot. di **17 OSA** formati ;

d) **quattro** edizioni del Corso di formazione per gli Insegnanti della scuola primaria (III° classi) sui principi della sana alimentazione e sui sani stili di vita nell'ambito del progetto "Okkio alla Salute" (**tot. 10 Insegnanti** formati) ;

e) **due** edizioni del Corso frontale con parte teorica e parte pratica di role play : "Dalla Sorveglianza Nutrizionale alla promozione di stili di vita salutari" rivolto agli Operatori sanitari dei due Distretti;

f) **un convegno ECM “ I Prodotti Fitosanitari : Uso sostenibile, Controlli e Innovazione “** (ad apertura regionale).

Inoltre, **tutto il personale , che ha ricevuto** via e-mail dalla UOS FORMAZIONE ovvero dalla REGIONE LAZIO, la convocazione per la partecipazione a Corsi di Formazione obbligatori , sia in modalità FAD che in presenza, ha effettuato il 100% dei Corsi , con invio del test di apprendimento finale nel caso di Corsi con ECM.

Per garantire formazione e aggiornamento necessari a tutto il personale, si redige ogni anno un programma di massima, e per il 2024 sono già previsti:

-1 Corso ECM-RES a valenza Regionale : “*Nutrizione, Stili di Vita e Salute*” ;

-1 Corso di formazione a valenza regionale , per il rilascio ed il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita dei fitosanitari;

-almeno **due** Edizioni del Corso per raccoglitori di funghi (ai sensi dell'art. 4 della legge 5 agosto 1998 n. 32);

3. SICUREZZA ALIMENTARE

Il Reg.UE 625/17 ormai entrato in vigore a pieno e il suo Decreto attuativo (D.Lgs 27/21) , hanno di fatto ribadito che , in qualità di *Autorità Competente (D.Lgs 193/07)*, il SIAN è inserito in una rete ampia che deve in primo luogo assicurare la salubrità e la qualità dei prodotti alimentari, ma contestualmente deve favorire l'informazione, l'educazione alla salute e la crescita culturale dell'intero comparto agroalimentare. Il modello di sicurezza alimentare, contenuto nella legislazione Europea, si basa sull'applicazione di un metodo scientifico che prevede la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio. La valutazione/classificazione del rischio dell'impresa alimentare rimane pertanto il criterio di base che ha orientato il sistema di programmazione dei controlli, i quali devono essere sempre più efficaci ed efficienti, oltreché coerenti con la caratterizzazione del rischio e il livello di conformità alla norma dell'OSA.

3.1 REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI ED IL SIP

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti sono soggette a procedura notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg CE 852/04, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852/04 o 853/2004. Compito dell'Autorità Competente è, tra l'altro, quello di elaborare e tenere aggiornato un *elenco degli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi (OSA)* che sono stati registrati : al 31 dicembre 2023 risultano, in base ai dati estrapolati dal sistema informatico regionale SIP, un numero di attività registrate (del settore alimentare), di prevalente o concorrente competenza del SIAN, pari a **777** .

Il Censimento delle Imprese Alimentari, effettuato con tale sistema informatico su piattaforma regionale, mostra tuttavia notevoli criticità, segnalate più volte nelle sedi opportune, in quanto ridondante (molte attività, anche a carattere temporaneo non mostrano la avvenuta cessazione, probabilmente anche perché la registrazione avviene per “attività” e non per “attività prevalente”; ad una impresa alimentare o stabilimento possono corrispondere più attività identiche ; inoltre spesso i dati appaiono sovrapposti in quanto non “ripuliti” da anni).

3.2 ATTIVITA' SIAN NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

I controlli ufficiali vengono eseguiti secondo una programmazione annuale, con frequenza appropriata, tenendo conto dei rischi identificati associati alle imprese alimentari e a qualsiasi operazione che possa influire sulla sicurezza degli alimenti.

I controlli ufficiali avvengono di norma senza preavviso, salvo nel caso degli audit, nei quali si rende necessaria una notifica preliminare all'OSA; possono inoltre essere eseguiti su base *ad hoc*, come, ad esempio, i controlli correlati ad attivazione del sistema di allerta, a seguito di segnalazioni/esposti di cittadini, Enti e Autorità.

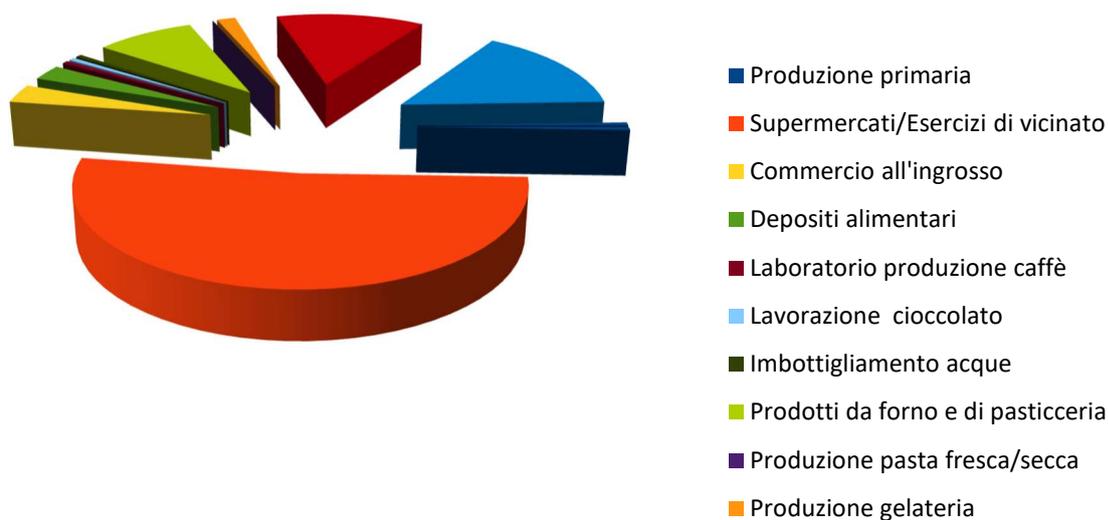
I controlli ufficiali ad opera del SIAN sono eseguiti in conformità ai documenti di gestione, che unitamente alle procedure operative per il monitoraggio e rendicontazione dell'attività sono disponibili in una cartella informatica condivisa a disposizione di tutto il personale del servizio. (Tab.n.2)

Tab.n.2 – Anno 2023 – Attività Ispettiva (C.U.)

Macroarea	N° di attività ispezionate
Produzione primaria	1
Supermercati/Esercizi di vicinato	94
Commercio all'ingrosso	6
Depositi alimentari	5
Laboratorio produzione caffè	1
Prodotti lavorazione del cioccolato	1
Birrifici e Stabilimenti imbottigliamento acque	1
Prodotti da forno e di pasticceria	16
Produzione pasta fresca/secca	//
Produzione gelateria	3
Ristorazione pubblica	24
Ristorazione collettiva	28
MOCA	1
TOT.	181

Fig.n.1 – Anno 2023 – Rappresentazione grafica della distribuzione del N° di C.U. effettuati relativamente alla tipologia di attività.

Distribuzione grafica dei Controlli Ufficiali rispetto alle tipologie di attività anno 2023



Tab.n.3 – Anno 2023 - Controlli Ufficiali su Rivendite e Aziende Utilizzatrici Fitosanitari

Tipologia Attività	Numero C.U.	Numero NON Conformità
Rivendite Fitosanitari	10	//
Aziende Utilizzatrici	10	4 con Atti Prescrittivi verificati

Tab.n.4 – Anno 2023 - Attività di campionamento alimenti (PRIC)

Acque Minerali	Commercializzazione Chimici (PRIC-OGM-extra PRIC)	Commercializzazione Microbiologici	MICROBIOLOGICI		TOT.
			Somministrazione pubblica	Somministrazione collettiva	
30	50	15	13	10	118

Per quanto attiene i campionamenti da matrice alimentare , in un caso, (*campione di orzo distico da birra*) è stata rinvenuta la presenza di contaminante chimico Buprofezin non ammesso su colture edibili, che ha richiesto il Blocco dell'intera quantità stoccata , 10 sopralluoghi presso le Aziende fornitrici, e l'avvio della complessa procedura della *Controversia e Controperizia* , in collaborazione con l'ISS; e in altro caso (*campione unico di dolce al cioccolato*), la presenza di Bacillus Cereus con carica indicativa di non conformità di processo, che ha richiesto un intervento di revisione delle procedure di sanificazione e un secondo campionamento risultato negativo.

Tab.n.5– Anno 2023 – Attività di campionamento acqua ad uso umano e di sorgente

Numero Campionamenti	Tipologia NON Conformità		N°	Numero Ordinanze non Potabilità
496 acqua ad uso umano	Microbiologiche		67	24
	Chimiche		12	12
10 sorgenti	10 Atti Prescrittivi			//
*(PP09) 10 campioni per ricerca PFAS presso sorgenti	Referti nei limiti della normativa	10	//	//
TOT.	10		79	36

Per quanto attiene le NON conformità riscontrate nei campionamenti di acqua destinata al consumo umano, le stesse sono risultate per la maggior parte da contaminanti microbiologici, dei quali il 55,8% di lieve entità che ha richiesto soltanto specifiche Prescrizioni da parte dell'Autorità Competente, mentre il 44,8% da agenti patogeni, che ha pertanto richiesto il divieto d'uso dell'acqua (l'Emissione di *Ordinanza di non potabilità*) fino al ripristino delle condizioni di legge. Per quanto attiene la contaminazione di tipo chimico, è stata rappresentata soprattutto da contaminazione da Arsenico e da Piombo, che hanno richiesto l'emissione dell'Ordinanza di non potabilità e l'installazione di idonei de-arsenicatori. Durante il 2023, si è riscontrata, tra le Non Conformità di tipo chimico, anche la presenza di contaminanti, spesso associati, quali il Nichel, il Cromo e il Ferro, in una percentuale dei casi apprezzabile (41%), a significare una probabile obsolescenza delle condutture rese più aggredibili in ambiente acido (Clorazione).

In ottemperanza al Piano Aziendale della Prevenzione, Progetto PP09, sono state effettuati N.10 campionamenti suddivisi sul territorio, per la ricerca dei contaminanti chimici PFAS (*sostanze perfluoroalchiliche*) che hanno dato esito negativo per tutti i campioni effettuati.

Tab. n.6 – 2023- Attività Ispettorato Micologico

Quadro riassuntivo dell'attività dell'Ispettorato Micologico - anno 2023				
Attività	Certificati	Corsi	Neo - raccoglitori formati	Microscopia
Controllo della commestibilità dei funghi ai raccoglitori	41			
Controlli commestibilità dei funghi eduli per commercializzazione	11			
Consulenze al P.S. Ospedale S.Camillo de Lellis per intossicazioni da funghi	3			
Corso per raccoglitori di funghi ai sensi dell'art. 4 della legge 5 agosto 1998 n. 32		2	31	
Indagini microscopiche e chimico cromatiche su funghi epigei ai fini dell'autoconsumo				25

3.2.1 Casistica e azioni intraprese

Nel corso del 2023, sono stati impartiti ai responsabili delle imprese alimentari **n°30 provvedimenti di prescrizione** per eliminare le NON conformità/inadeguatezze riscontrate nel corso dei controlli ufficiali e **n. 3 provvedimenti di sospensione temporanea** dell'attività.

3.2.2 Sanzioni amministrative e attività di Polizia Giudiziaria

Sono state comminate **n°. 33 sanzioni amministrative** per infrazioni ai Regolamenti CE, tra le quali le più frequenti violazioni hanno riguardato la mancanza dei requisiti igienico sanitari generali di cui all'All.II del Reg. 852/2004 e la mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP, oltre che per infrazioni all'art. 23 , comma a) del nuovo D.Lgs 18/23. In un caso di mancata adempimento alle prescrizioni impartite e quindi alla diffida ad adempiere , e in un caso di applicazione dell'ex art. 5 della L.283/62 (*ripristinato con il D.L. 42/21*) è stata fatta formale informativa alla Procura della Repubblica, Tribunale di Rieti.

Tab.n.7

Quadro riassuntivo della Gestione delle NON conformità anno 2023					
Azione Intrapresa	Sanzione Amm.va	Informativa Procura	Atto Prescrittivo	Sospensione Temporanea	Controversia/ Controperizia
Atti Prescrittivi			30		
Sospensione Temporanea				3	
Sanzione Amministrativa	33				
Informativa alla Procura		2			
Iter procedurale Controversia/Controperizia					1(in corso)

3.2.3 Gestione riscossione tariffe D.lgs 32/21

Dal 1° gennaio 2022 è entrato in vigore il D.lgs 32/2021 che ha stabilito le *nuove* modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti e sicurezza alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, benessere degli animali, immissione in commercio e uso di prodotti fitosanitari, in attuazione del titolo II, capo VI, del [regolamento \(UE\) 2017/625](#).

Tale decreto, nel sancire di fatto che Le Autorità Competenti di cui all'[articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193](#), applicano e riscuotono le tariffe previste, ha imposto una serie di attività nuove e complesse , da svolgere obbligatoriamente , anche nel corso dell'anno 2023, ai Servizi IAN , riassunte sinteticamente di seguito :

1. Aggiornamento del Censimento informatico delle Aziende soggette a pagamento (*Allegato 2, sezione 6, tabella A*);
2. Programmazione dei Controlli Ufficiali (C.U.) sulla base del Registro informatico delle autodichiarazioni degli OSA con **dichiarazione positiva** nel modello 6 dell'allegato 4 auto-compilato, sia entro che oltre i termini stabiliti dalla norma;
3. Esecuzione dei C.U. programmati entro il termine del 31.12.2023;
4. Utilizzo, nell'ambito dei C.U., della check list ad hoc per la successiva categorizzazione del rischio "post";
5. Emissione del pagamento secondo tariffa di legge.

3.2.4 segnalazioni/esposti

Nel corso dell'anno 2023 sono stati effettuati i seguenti interventi:

- n° 3 interventi su richiesta dei sanitari del Pronto Soccorso del P.O. in regime di pronta disponibilità (per casi di ingestione funghi tossici) per un totale di n. 10 pazienti trattati;
- n° 7 interventi a seguito di segnalazioni/esposti per presunte non conformità di prodotti alimentari e/o dei requisiti igienico sanitari delle strutture destinate alla preparazione/somministrazione/vendita di sostanze alimentari.

3.2.5 Rilascio certificazioni e pareri

Sono stati rilasciati, su richiesta degli O.S.A., n° 16 certificati per l'esportazione di crema di pistacchio e preparati per dolci prevalentemente in Emirati Arabi Uniti.

In occasione dell'entrata in vigore del Reg.UE 625/17 , è stata predisposto il nuovo modello di "Certificazione sanitaria" coerente con la normativa e pubblicato in cartella condivisa (aggiornato sempre secondo le indicazioni del Ministero della Salute).

Sono stati rilasciati , sempre su richiesta dell'O.S.A. n. 15 Pareri Preventivi su progetto, ovvero con sopralluogo, per l'avvio di attività del settore alimentare (100% della richiesta).

3.2.6 Allarme rapido

Per notificare e contrastare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti, è stato da tempo istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA e gli Stati membri dell'Unione.

Nel 2023 il SIAN ha gestito un totale di n° 102 interventi di allarme rapido effettuando controlli presso gli esercizi indicati nelle liste di commercializzazione primaria e secondaria .

Inoltre in due casi è stata effettuata l'attivazione di allerta regionale in conseguenza di non conformità accertata dalle risultanze dell'attività di Campionamento del Nostro Servizio IAN , che ha comportato, oltre all'attività ispettiva sul campo, tutta la serie degli adempimenti previsti dalla procedura iRASFF , il mantenimento dei flussi con la Regione e la Procura, le azioni cautelari al fine del contenimento della problematica riscontrata, come la verifica dell'immediato avvio delle procedure di ritiro dal mercato da parte dell'operatore, e disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro) , infine adottare i provvedimenti sanzionatori in caso di mancato rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 19 e 20 del Regolamento 178 ai sensi del D.Lgs. 5 aprile 2006 n. 190.

4. IGIENE DELLA NUTRIZIONE

4.1 Sorveglianza e prevenzione nutrizionale

La promozione di uno stile di vita sano e gli interventi finalizzati a correggere le errate abitudini alimentari, a promuovere una riduzione della sedentarietà e l'abbandono di comportamenti a rischio, rappresentano una delle principali priorità nelle strategie di educazione alla salute.

Poiché l'alimentazione svolge un ruolo importante nella prevenzione di numerose patologie, comprese quelle cronico degenerative, negli ultimi anni a livello nazionale, regionale e locale sono state pianificate campagne informative e interventi rivolti alla popolazione in generale e 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. Al riguardo nel 2023 sono proseguite le iniziative di collaborazione con diversi soggetti pubblici e privati, contenute nel Piano della Prevenzione Regionale 2021-2025, recepite nel Piano di Azione della Prevenzione Aziendale .

4.1.1 Okkio alla salute

Scopo di Okkio alla salute è definire un sistema di monitoraggio dello stato ponderale, delle abitudini alimentari e dell'attività fisica nei bambini delle scuole primarie, in grado di fornire dati epidemiologici accurati e confrontabili tra le diverse realtà regionali e locali.

Per ben 6 edizioni, il Servizio IAN di Rieti ha aderito al progetto e per il 2023 ha partecipato attivamente alla realizzazione del progetto a livello regionale :

- 1) Sono state organizzati ed eseguiti, presso le scuole estratte dall'ISS ed assegnate alla ASL di Rieti, tutti gli incontri formativi rivolti agli Insegnanti Referenti delle III° classi della Scuola Primaria (target del progetto) e dei Dirigenti Scolastici, quindi è stato inviato tutto il materiale necessario per lo svolgimento del progetto stesso;
- 2) Sono stati quindi programmati gli incontri per la rilevazione dati, dopo l'acquisizione consensi di entrambi i genitori, e del questionario genitori , fornito anche in lingue diverse dall'italiano secondo le necessità riscontrate;
- 3) Sono stati quindi effettuati gli incontri, secondo la calendarizzazione stabilita con le Scuole, per effettuare la somministrazione questionario ai bambini (tutti i bambini seguendo il criterio dell'inclusione), la compilazione della scheda di classe e soprattutto la rilevazione dei dati antropometrici di ciascun alunno, alla presenza delle Insegnanti Referenti;

Entro il 15 maggio 2023 tutte le scuole estratte della Provincia di Rieti hanno portato a termine con successo il progetto "OKkio alla salute".

A tutte sono stati consegnati gli **Attestati finali per gli studenti e per l'Istituto e i Materiali informativi (brochure , depliant, schede salute e stili di vita, Poster) per la classe e per i genitori.** Tutti i dati rilevati dai questionari e i dati antropometrici, (in modalità assolutamente anonima, quindi tramite codici alfanumerici) sono stati inseriti con successo nella Piattaforma Regionale on- line , con la conclusione effettiva del progetto in data **19.05.2023**.

I risultati, una volta elaborati, saranno resi noti e pubblicati nel 2024.

4.1.2 HBSC (*Health Behaviour in School-aged-Children -Comportamenti collegati alla salute in ragazzi di età scolare*)

Tale studio di "Sorveglianza" con cadenza biennale, patrocinato dal Ministero dell'Istruzione, dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità, ha lo scopo principale di fotografare e monitorare la salute degli adolescenti italiani di 11, 13 e 15 anni e 17 anni, per costituire un supporto per l'orientamento delle politiche di educazione e promozione della salute in questa fascia di età. Nell'anno 2022 in particolare , il SIAN , ha condotto tale studio di sorveglianza nelle scuole estratte dal Ministero della salute , assegnate al territorio della Provincia di Rieti, e nel 2023 ha ricevuto i dati pubblicati, per la loro giusta diffusione :

- 1)Svolto in data 12.05.23 un Corso di "Promozione sana alimentazione" presso l'Istituto Comprensivo Fara in Sabina-Plesso Talocci;
- 2) Svolto in data 25.05.23 un Corso frontale con Diapositive e parte interattiva "Comprendere le etichette degli alimenti "- Istituto Costaggini;
- 3) Svolti N° 5 incontri con parte teorica e parte pratica dal 7 novembre al 18 dicembre 2023 su "Stili di vita e Salute dei giovani – sana alimentazione e corretto uso delle etichette" rivolti a studenti dell'Istituto Rosatelli I° e II° classi;

4.1.3 Progetto "*Sano chi sa*"

Lo scopo principale del progetto , è di mettere a disposizione importanti risorse informative e didattiche volte a favorire la promozione di una sana alimentazione, la promozione dell'attività fisica, la consapevolezza dell'influenza dei mass media sugli stili di vita proprio partendo dai ragazzi delle Scuole, che costituiscono la risorsa più importante del *nostro Futuro*.

Il 20.06.2023 è stato portato a termine il progetto che ha interessato l'anno scolastico 2022/2023, con la formazione degli insegnanti delle scuole che hanno aderito, e il loro monitoraggio nelle attività previste di promozione della salute e sani stili di vita all'interno delle classi, con report presso la Regione dei risultati ottenuti.

L'organizzazione del progetto prevede comunque una continua formazione a cascata anche per tutto l'anno scolastico 2023/24 e il SIAN , nel 2023, ha continuato , procedendo innanzitutto a coinvolgere le scuole interessate a partecipare. Pertanto , nel 2024, dopo la loro adesione formale al progetto, organizzerà i Corsi di formazione per gli Insegnanti della scuola primaria e secondaria di I° grado sui principi della sana alimentazione e sui sani stili di vita.

4.1.4 Interventi nutrizionali per la popolazione e per ristorazione collettiva

Un sistema evoluto di ristorazione collettiva, sia essa destinata alle scuole sia alle strutture ospedaliere ed assistenziali, sia essa di tipo privato, deve perseguire diversi obiettivi trasversali: promozione di abitudini alimentari corrette, sicurezza e conformità alle norme, adeguatezza rispetto ai bisogni in termini di caratteristiche nutrizionali, caloriche e anche di gradimento sensoriale, rispetto dei tempi e modalità di servizio, comfort e accessibilità, congruo rapporto qualità prezzo, soddisfazione dell'utenza.

In sostanza l'obiettivo globale deve essere quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato secondo una visione sistemica della qualità.

In applicazione al PRP della Regione Lazio 2021/2025 , il SIAN referente per il progetto PL14 , ha portato avanti una serie di programmi di promozione della salute; in particolare nel 2023 :

1. per la promozione dell'uso del sale iodato sono stati valutati i comportamenti tramite check list su modelli regionali (aggiornate) compilate ad hoc nell'ambito dei sopralluoghi effettuati presso **9 supermercati, 5 ristorazioni collettive (di cui 3 mense scolastiche, 1 centro cottura e 1 mensa di comunità alloggio)** visitate per valutare la corretta applicazione della norma (Legge 55/2005);
2. per la promozione di una sana alimentazione nella popolazione generale sono state effettuate numerose iniziative di tipo informativo :

-distribuzione materiale informativo : target popolazione generale nella settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale (dal 15 maggio al 21 maggio);

-iniziativa di tipo informativo nell'ambito dell' "*ottobre rosa* " con distribuzione di depliant sulla sana alimentazione rivolti ad uno specifico target femminile (*LILT e ALCLI-una camminata per la vita*)

-distribuzione di materiale informativo attraverso il Camper della ASL ;

-distribuzione di materiale informativo per una sana alimentazione stili di vita salutari , il 18 ottobre, in occasione della *Giornata Mondiale della Menopausa*, nell'ambito delle iniziative della ASL ;

3. per la promozione di una corretta alimentazione rivolta agli OSA , è stato organizzato **un Corso di Formazione per OSA della Ristorazione Collettiva (scolastica) su "la celiachia e sull'alimentazione senza glutine, corretta etichettatura e uso consapevole del sale iodato** (in attuazione alla Legge 4 luglio 2005 n.123 e Reg. UE 1169/2011);
4. in riscontro a richieste di valutazione "*diete*" ai fini dell'approvazione per la ristorazione scolastica e di comunità, sono stati emessi **n. 21 pareri favorevoli , n.8 richieste integrazioni e 1 parere sfavorevole su n. 22 proposte di tabelle dietetiche .**

4.1.5 Ambulatorio della Nutrizione Preventiva

Il 01.04.2023 è stato inaugurato l'Ambulatorio di Nutrizione Preventiva presso la sede distrettuale del Distretto 1 di Via delle Ortensie, 28 , il cui obiettivo principale è costituire una sede di erogazione di prestazioni di counseling motivazionale per la promozione di una corretta alimentazione e lo stile di vita attivo, e di prestazioni di consulenza dietetica, nell'ambito del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, ma operante sul territorio.

L'Ambulatorio si configura in pratica come **un Centro di primo livello d'intervento** per coloro che sono in condizioni di sovrappeso o di obesità lieve, per i normopeso con composizione corporea caratterizzata da prevalente adiposità e per tutti coloro che possano beneficiare di un regime alimentare corretto, nel rispetto degli apporti nutrizionali raccomandati (LARN 2014). Lo stesso si pone come **obiettivo primario** far adottare all'individuo una corretta alimentazione ed incentivarlo

a realizzare uno stile di vita più dinamico per conseguire o mantenere un buono stato di salute, e come **obiettivo secondario** favorire tramite il singolo paziente una sensibilizzazione del nucleo familiare e nell'ambito sociale (amici, colleghi di lavoro) per una più capillare divulgazione dei principi di una sana alimentazione.

I **criteri di inclusione** si basano sul BMI (**In età evolutiva dai 15 ai 17 anni:** BMI rapportato all'età non superiore al 95° percentile (tavole CDC) e **in età adulta e >65aa:** BMI non superiore a 35 in assenza di patologie conclamate).

Le attività che si svolgono nell'ambulatorio (aperto un pomeriggio/w) sono:

- 1) la valutazione antropometrica, lo studio della composizione corporea (massa magra-massa grassa) mediante plicometria ed impedenziometria e valutazione del fabbisogno calorico;
- 2) l'analisi delle abitudini alimentari, correlate all'attività fisica svolta;
- 3) incontri periodici per il monitoraggio dell'andamento nel tempo (controlli quindicinali).

La Modalità di accesso avviene Tramite Pagamento Ticket al CUP (Euro 50,00), che assicura la 1^a Visita con studio della composizione corporea e indicazioni dietetiche personalizzate, e due controlli a intervalli di quindici giorni, previa presentazione di impegnativa "bianca" del Medico di Famiglia o del Pediatra di Base, con la dicitura "Visita Nutrizionale".

Ad oggi, nel corso del 2023, sono state effettuate N° 33 prime visite e N° 80 controlli, N° 28 Diete personalizzate, N° 10 Indicazioni Nutrizionali .

Tab.n.8

Quadro riassuntivo dell'attività svolta nell'Ambulatorio della Nutrizione Preventiva anno 2023 (dal 01 aprile 2023)			
Prime Visite	Controlli	Diete Personalizzate	Indicazioni Nutrizionali
33	80	28	10

5. MONITORAGGIO ATTIVITA'

5.1 Monitoraggio attività e indicatori

La valutazione dei risultati rappresenta un importante momento di sintesi, utile per l'eventuale riprogrammazione delle azioni intraprese e apportare ove necessario i correttivi più opportuni per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

INDICATORI QUANTITATIVI : Anche nell'anno 2023, si è continuato ad utilizzare prevalentemente indicatori di attività di tipo quantitativo, finalizzati a valutare il rispetto della programmazione: n° controlli x effettuati/n° controlli x programmati (dove x indica il metodo di controllo ai sensi del regolamento (CE) 852/04) sulla base dei LEA .

INDICATORI QUALITATIVI : Per soddisfare anche il criterio della qualità sono state programmate ed effettuate le Verifiche dell'Efficacia in campo giusto verbale del 25.08.2023 , e del 13.11.23 , e dell'efficacia a posteriori di cui alle Relazioni del 24.04.2023, 27.06.2023, e del 30.10.2023 alle quali è sempre conseguito, in caso di non conformità documentali o procedurali riscontrate, un incontro con tutto il personale del Servizio.

Si è inoltre consolidato il sistema di monitoraggio dell'attività, attraverso riunioni periodiche con i dirigenti e il personale, o per la risoluzione di problematiche presentatesi in itinere. Durante le riunioni sono stati valutati in particolare gli indicatori inseriti nel piano delle attività, lo stato di raggiungimento degli obiettivi di performance annuali negoziati con la Direzione aziendale e le criticità nelle varie linee di attività rappresentate dai dirigenti e dagli operatori , con la redazione del

documento di AUDIT CLINICO ORGANIZZATIVO corrispondente, condiviso tra tutti gli operatori e con la Direzione del Dipartimento. .

6. MIGLIORAMENTO CONTINUO

6.1 Sistema della qualità

In coerenza con il fatto che la UOSD IAN opera all'interno dell'Area della Sicurezza Alimentare, che dal 2015 si è dotata di un Manuale della Qualità , durante l'anno 2023 il Servizio ha collaborato all'aggiornamento di alcune procedure esistenti , ovvero alla stesura di nuove in base a input normativi specifici :

1. Revisione della I.O. DP 11 del 05.12.2023;
2. Revisione della Procedura PGDP5 Rev.04 del 15.06.2023 , relativa ai *Procedura di Categorizzazione del Rischio*;
3. Revisione della Procedura PGDP08 Rev.05 del 28.08.2023 , relativa ai *Controlli Ufficiali*;
4. Revisione della Procedura PGDP09 Rev.05 del 28.08.2023 , relativa ai *Controlli Ufficiali ad hoc*;
5. Revisione della Procedura PGDP10 Rev.03 del 08.11.2023 , relativa ai *Campionamento e trasporto e consegna campioni*;
6. Revisione della Procedura PGDP11 Rev.03 del 17.10.2023 , relativa ai *Procedura e Metodi di Riferimento campionamento acque potabili*;
7. Redazione dell'I.O. DP 14 del 08.11.2023 *relativa all'Istruzione Operativa uso dei datalogger*;
8. Revisione della Procedura PGSIAN4 REV.2 del 15.11.2023 *relativa a Procedure Ispettorato Micologico Pubblico*.

Si allega scheda con obiettivi di performance assegnati per l'anno 2023 alla UOSD IAN, debitamente compilata.