



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Dir: dr Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 · 73100 Lecce

tel. 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

Relazione sintetica attività anno 2023



PREMESSA

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE	4
ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO	5
CONTROLLO UFFICIALE SU COMMERCIO E IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI.....	7
SISTEMA DI ALLERTA	9
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA).....	12
CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)	14
ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	16
IGIENE DELLA NUTRIZIONE.....	19



PREMESSA

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord, attraverso le sue articolazioni funzionali, garantisce il diritto fondamentale alla salute del cittadino e la tutela degli interessi dei consumatori; inoltre, promuove la diffusione dei principi di educazione sanitaria sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari attraverso interventi mirati. Infine, il SIAN ha tra i propri obiettivi quello di sensibilizzare i cittadini sull'importanza dell'alimentazione e di uno stile di vita sano ed equilibrato per prevenire le Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT) attraverso azioni di prevenzione.

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 anche 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 altre attività svolte dal SIAN Area Nord afferenti a settori specifici, come di seguito illustrato.



ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Al 31 dicembre 2023 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 7039.

In base al Piano Locale dei Controlli dell'anno 2023 sono state svolte le attività di seguito elencate con le relative risultanze.

ATTIVITA'	n.
Numero di ispezioni effettuate presso imprese alimentari	1425
Numero di Audit presso imprese alimentari	20
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)	248
Numero di provvedimenti emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas) (ex art. 54 Reg. CE 852/04)	48
Numero di sanzioni elevate	111
Numero di notizie di reato	1
Numero di sequestri effettuati	1
Numero di ispezioni presso esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari	30
Certificazioni ufficiali per esportazione	15

Tab.1 Riepilogo attività di controllo ufficiale in materia di Sicurezza Alimentare

Le non conformità sono state riscontrate prevalentemente nelle seguenti attività:

Tipologia di impresa alimentare	Numero di attività oggetto di Controllo Ufficiale	Non conformità	
		N.	%
Ristorazione pubblica	260	111	42.69
Produzione vino e bevande alcoliche	22	9	40.91
Produzione di pane e	133	33	24.81
Produzione di cibi pronti	29	7	24.14
Ristorazione collettiva	206	40	19.42
Produzione di pasta fresca e secca	16	2	12.5

Tab.2 Non conformità per tipologia di impresa alimentare

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Numero complessivo di campioni di alimenti così suddivisi:	CAMPIONI EFFETTUATI	CAMPIONI NON CONFORMI	Note
Campioni microbiologici	67	1 (1,49%)	PASTICCIOTTO ALLA CREMA: presenza di Bacillus cereus
Campioni chimici	85		
Campioni chimici EXTRAPIANO	5	2 (40%)	<ul style="list-style-type: none"> - SUCCO DI POMODORO: pH e aw superiore ai valori limite - CREMA DI OLIVE: pH e aw superiore ai valori limite
Campioni alimenti per ricerca di OGM	6		
Piano Ricerca Allergeni	4		
Piano Radiazioni Ionizzanti	3		
Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari	77	1 (1,30%)	Effettuati 3 campioni in più rispetto al piano regionale
Numero di campioni di prodotto fitosanitario al commercio (per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato e la verifica della presenza di impurezze)	2		
Campioni di acqua destinata al consumo umano	308	11 (3,57%)	

Tab.3 Riepilogo attività di campionamento



Su un totale di n.557 campioni effettuati, in base ai rapporti di prova ad oggi pervenuti, le non conformità riscontrate sono state complessivamente n. 15:

- 1 su campione microbiologico per la presenza di *Bacillus Cereus*
- 2 su campioni chimici eseguiti extrapiano per pH e aw superiore ai valori limite
- 1 per superamento dei LMR di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale
- 11 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.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale questo Servizio effettua, presso attività di vario tipo presenti sul territorio:

- campioni di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari
- campioni di formulati per l'accertamento della corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario 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.

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 2023 sono stati prelevati n. 77 campioni di alimenti, a fronte dei 74 campioni previsti, secondo la tipologia di matrici alimentari indicata nel Piano Regionale per l'anno 2023.

È stata rilevata 1 non conformità, per tale non conformità è stata effettuata comunicazione di notizia di reato:

- campione di uva da tavola red globe, effettuato da personale di questo servizio presso supermercato locale ma proveniente da distributore di altra provincia (BAT). La non conformità è stata relativa alla presenza di INDOXACARB (somma di indoxacarb e del suo enantiomero) sostanza NON approvata per questo tipo di coltura.

Sono stati effettuati due campioni di formulati, come previsto dal Piano Regionale 2023, risultati conformi.

In relazione al controllo sull'utilizzazione dei prodotti fitosanitari nelle aziende agricole, previsto nell'Allegato A della DD 287/21, nel quale è indicato un numero di controlli non inferiore a 10 per ogni ASL/macroarea, da effettuarsi congiuntamente agli altri Servizi dipartimentali interessati, l'attività è stata svolta dai Servizi SIAN e SPESAL: sono stati effettuati 11 controlli con rilievo di 2 non conformità:

1. mancanza del registro trattamenti
2. superamento LMR in campione di zucchine, prelevate da altra ASL, per uso di prodotto non autorizzato per la coltura.

Sono stati altresì effettuati ulteriori 11 controlli, con personale SIAN, nel corso dei quali sono state riscontrate due irregolarità (una per assenza del registro trattamenti, una per assenza del registro trattamenti ed assenza di notifica ai fini di registrazione).

In tutti i casi di non conformità sono stati adottati i necessari provvedimenti del caso.

In relazione alle attività di controllo sul commercio dei prodotti fitosanitari è stata effettuata vigilanza presso gli esercizi di vendita che al 31 dicembre 2023 risultavano essere 55. Secondo quanto previsto nell'All. A della D.D. n. 287/21 devono essere sottoposte a controllo almeno il 25% delle rivendite, per un totale n. 14 esercizi di vendita, nell'anno 2023 sono state controllate 30 rivendite pari al 55% del totale, con il riscontro di una non conformità per vendita di prodotti revocati o sospesi con successiva revoca del certificato di abilitazione del rivenditore.

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. 16 attestati di aggiornamento.

SISTEMA DI ALLERTA



Il Sistema di Allerta Rapido per alimenti e mangimi (RASFF - *Rapid Alert System Food and Feed*), disciplinato dal Regolamento (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, è un sistema operativo, sotto forma di rete, atto a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime, già immesso sul mercato, che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente.

I membri della rete, denominati punti di contatto, sono: la Commissione europea (membro e gestore del sistema), gli Stati membri dell'Unione europea, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), l'Associazione europea di libero scambio (EFTA).

Le informazioni vengono comunicate e condivise tra i membri della rete in tempo reale attraverso la piattaforma on line i-RASFF, alla quale accedono tutti i punti di contatto che possono sia attivare che leggere le notifiche caricate nel sistema da altri Paesi.

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 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 (MOCA).

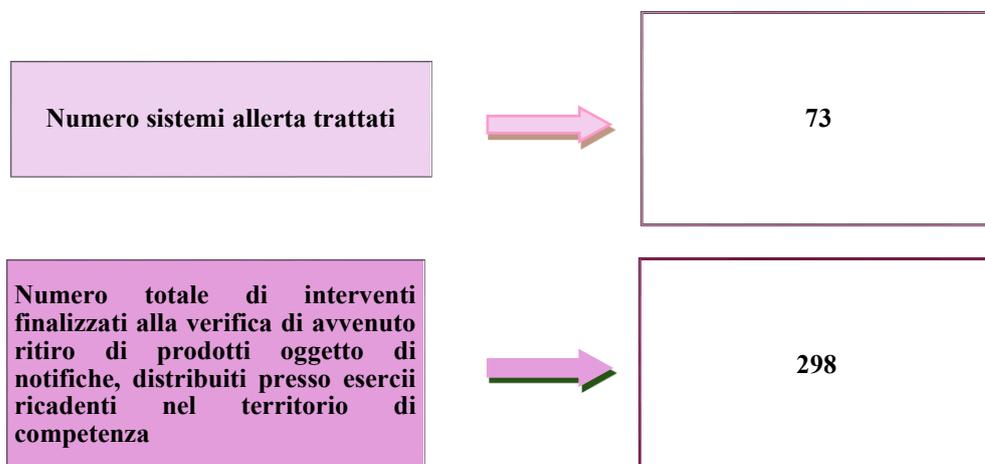


Fig.1 Riepilogo attività Sistema di Allerta

Le notifiche sono state con maggior frequenza relative ai seguenti contaminanti:

Tipologia di contaminante	n.
Integratori alimentari	15
Ossido di Etilene	14
MOCA	13
Micotossine	7
Salmonella	6
Presenza di corpi estranei	6
Residui di Prodotti fitosanitari	2

Tab.4 Tipologia di contaminante correlato a notifica RASFF

Si rileva che circa il 20% delle notifiche di allerta hanno riguardato gli integratori alimentari.

Tipologia NON Conformità	n.	%
Biologico	3	5,56
Chimico	23	42,59
Fisico	12	22,22
Allergeni	4	7,41
Altro*	12	22,22
TOTALE	54	100,00

* 5 notifiche relative a Novel food in integratori

Tab.5 Tipologie di non conformità correlata a notifica RASFF



Non conformità di tipo chimico	n.	%
Ambientali	10	43,48
Di processo	13	56,52

Tab.6 Classificazione non conformità di tipo chimico

Dalla valutazione della tipologia delle non conformità notificate emerge che il 42,59% è di natura chimica, in particolare nel 56,52% dei casi si tratta di non conformità di processo.

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)



Fonte:www.salute.gov.it

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.

Le segnalazioni di casi di malattia con possibile trasmissione alimentare registrate nel 2023 sono indicate di seguito:

Attività	Numero Casi di MTA
38 indagini epidemiologiche in relazione a:	1 segnalazione di SEU non confermata
	7 casi isolati di gastroenteriti da <i>Campylobacter coli/jejuni</i>
	6 casi isolati di gastroenteriti da <i>Salmonella</i> spp
	6 casi isolati da <i>Clostridium difficile</i>
	4 caso di gastroenterite emorragica da <i>E.Coli STEC</i>
	3 casi di gastroenterite emorragica da <i>Salmonella</i> spp
	3 casi di listeriosi
	2 eventi tossinfettivi verificatisi presso ristorazione scolastica
	2 casi di febbre tifoide
	1 caso di intossicazione istaminergica
	1 caso di gastroenterite da <i>E. coli EPEC</i>
	1 caso di gastroenterite da <i>Vibrio Parahaemolyticus</i>
	1 caso di gastroenterite da <i>E. Coli</i> e <i>Criptosporidium</i>
	1 caso di colera presunto (in seguito non confermato)

Tab.7 Classificazione origine patogeno delle attività in materia di MTA

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.

Nell'anno 2023, su indicazioni regionali, è stato attuato un rafforzamento delle attività di controllo ufficiale relativamente al rischio listeriosi presso strutture che ospitano utenza sensibile: strutture sanitarie (ospedali e case di cura) e socioassistenziali.

CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)



Fonte: CCM ASL Lecce Area Nord

La raccolta e il consumo dei funghi fanno parte, da sempre, della tradizione culinaria pugliese. Non tutti i raccoglitori, purtroppo, adottano tutte le necessarie precauzioni al riguardo, in quanto talvolta non hanno sufficiente conoscenza dei pericoli connessi al consumo di specie fungine molto simili a specie tossiche/mortali.

La naturale conseguenza di tali comportamenti sono le intossicazioni causate dal consumo di funghi freschi spontanei non controllati o raccolti in luoghi inadeguati, commestibili ma cucinati in modo inadeguato.

Per garantire la maggiore sicurezza alimentare possibile i consumatori possono rivolgersi ai Centri di Controllo Micologici (o Ispettorati Micologici) istituiti nelle ASL Pugliesi, così come previsto dalla legge del 23 agosto 1993 n. 352, integrata dal DPR. 14 luglio 1995 n. 376, ed afferenti al SIAN.

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.

Al SIAN è inoltre demandato il rilascio delle certificazioni di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione negli esercizi di ristorazione e /o gastronomie, il supporto e la consulenza alle strutture ospedaliere e ai Medici di Medicina Generale in caso di sospetti di intossicazione da ingestione di funghi velenosi.

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 effettuano 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.

Le prestazioni che sono state espletate dal personale del nostro Centro micologico nell'anno 2023 sono illustrate di seguito. Si fa presente che le condizioni di scarse precipitazioni piovose autunnali che hanno caratterizzato l'autunno 2023 hanno comportato una scarsa fruttificazione dei funghi epigei spontanei.

ATTIVITA'	N.
Verbali distruzione funghi (a seguito di confisca)	n. 6 (per un totale di Kg. 2,6)
Corsi per il rilascio dei patentini	0
Certificazioni avvenuto controllo per il commercio	n. 69 (per un totale di Kg 7140,25)
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati	n. 61 (per un totale di Kg 74,100, di cui Kg. 8,5 TOSSICI) e kg. 14,100 non commestibili/alterati
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n.1

Tab.8 Riepilogo attività del CCM

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: Ce.I.R.S.A.

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.

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.

La Regione Puglia qualifica la disponibilità dell'acqua destinata al consumo umano quale diritto fondamentale del cittadino, come tale, oggetto di tutela che deve estendersi anche a livello sanitario per garantire la salute pubblica.

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.

Affinché le acque destinate al consumo umano siano considerate "sicure" devono essere rispettati livelli di sicurezza di alcune sostanze (naturali e non) e di microorganismi 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, possiamo introdurli 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

- 55 fonti di captazione - pozzi (48 attivi)
- 11 serbatoi in attività
- oltre 200 tra fontanine e rubinetti unidirezionali codificati

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.

Il SIAN svolge una duplice attività di controllo;

-un "controllo ispettivo" (anche congiuntamente con altre Autorità, Servizi o Uffici) sulle fonti di captazione (pozzi) e sulle opere di accumulo (serbatoi);

-un "controllo analitico" (campioni) di qualità su pozzi, serbatoi, fontanine pubbliche comunali.

Nell'anno 2023, rispetto ai 250 campioni previsti (a seguito di scelte regionali e dalle potenzialità espresse dalla Direzione Generale ARPA Puglia, laboratorio di riferimento delle AASSLL), sono stati effettuati dal SIAN n. 308 campioni, il 23% in più dell'atteso.

Dei 308 campioni 267 sono stati effettuati presso strutture acquedottistiche, i restanti presso punti d'uso di strutture pubbliche sanitarie e no.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO	N.	Note
Campioni effettuati presso strutture AQP (pozzi, serbatoi, fontanine)	n. 267	
Campioni presso siti non AQP	n. 41	14 presso casette dell'acqua 13 presso ospedali 6 presso Strutture sanitarie 8 presso aziende alimentari
Non conformità riscontrate	n. 11	7 non conformità di natura chimica in distribuzione, tutte rientrate dopo interventi di manutenzione straordinaria. 3 presso aziende alimentari (di cui 2 di natura microbiologica ed 1 chimica per riscontro di nitrati) 1 presenza di fitofarmaco presso pozzo non in attività

Tab.10 Attività di campionamento di acque destinate al consumo umano

Le non conformità riscontrate nel 2023 hanno riguardato soltanto parametri chimici (ferro, nitrati e PFS).

Sono stati effettuati n. 308 campioni suddivisi come nella tabella seguente:

Le non conformità chimiche di rete acquedottistica AQP, subito segnalate all'Ente Gestore, sono state prontamente rimosse, con ripristino della conformità qualitativa dell'acqua erogata.

Di seguito è illustrato il report dei campioni effettuati da Servizio nell'ultimo triennio, contenete anche i riferimenti alle non conformità riscontrate

Anno	Campioni effettuati	Campioni non conformi	
		N	%
2021	295	6	2,03
2022	275	10	3,63
2023	308	11	3,57

Tab. 11 Riepilogo attività di campionamento di acque destinate al consumo umano nel triennio 2021-2023

Anche per il 2023 è stata posta particolare attenzione ai campionamenti presso i pozzi AQP al fine di emettere i relativi "Giudizi di Qualità", considerata la scadenza fissata al 31.12.2023 dettata dalla Legge Regionale n. 35/2020.

Nel 2023 sono stati effettuati complessivamente 130 controlli ispettivi suddivisi nella tabella seguente:

91 presso pozzi AQP;
11 presso serbatoi AQP;
17 presso casette dell'acqua
8 presso aziende alimentari
3 presso scuole e ospedali

Tab. 12 Attività di ispezione – Anno 2023

IGIENE DELLA NUTRIZIONE



Fonte:www.salute.gov.it

Il DM 18 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, anche in riferimento a quanto indicato nei LEA.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Sono stati effettuati studi sul profilo di salute della popolazione, attuazione dei sistemi di sorveglianza nutrizionale nazionale e regionale attraverso la raccolta mirata di dati epidemiologici, di consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione come di seguito

1. **OKkio alla SALUTE** – è un sistema di sorveglianza, attivo in Italia dal 2008, sul sovrappeso e obesità nei bambini delle scuole primarie (8-9 anni) e i fattori di rischio correlati (abitudini alimentari, livelli di attività fisica ed attività scolastiche favorenti la sana nutrizione e l'esercizio fisico).

Nel 2023 è stata effettuata la 7° Raccolta dati dell'indagine Nazionale Okkio alla Salute con il campionamento, a livello centrale, di 23 classi appartenenti a 19 Istituti Scolastici ubicati nell'area di competenza del SIAN Area Nord.

Incontro con Dirigente Scolastico	Incontro con insegnanti	Misurazioni antropometriche	Inserimento dati sulla piattaforma
19 incontri Informativi per l'avvio dell'indagine.	23 incontri informativi/formativi con le insegnanti incaricate.	Somministrati questionari agli alunni nelle 23 classi campionate e effettuate misure antropometriche (peso e altezza).	Inseriti su piattaforma i dati dei questionari dei genitori e dei bambini (in relazione attraverso un codice alfanumerico)
Consegnati 23 questionari sulla scuola e informativa ai genitori per il consenso	Ritirate informative firmate dai genitori per il consenso all'indagine e al trattamento dei	Ritirata scheda classe. Alunni partecipanti 310.	Questionari genitori n. 329. Questionari bambini n. 310



alla partecipazione e trattamento dei dati.	dati.		
--	-------	--	--

Tab. 13 Azioni Okkio alla Salute 2023

2. AttivaMente Sani a Scuola: sorveglianza

AttivaMente Sani a Scuola	
Classi	Alunni
7	53

Tab. 14 Attività AttivaMente Sani a Scuola sorveglianza

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Nel corso dell'anno 2023 sono stati effettuati interventi di educazione alimentare, prevenzione nutrizionale e promozione della salute per l'adozione di una alimentazione sostenibile, con l'obiettivo di diffondere conoscenze su stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, popolazione in età scolare, anziani, pazienti fragili, operatori del settore alimentare) al fine di prevenire le più importanti malattie cronico-degenerative, di concerto e/o in collaborazione con altri Enti, Autorità e Istituzioni (Università, Pubbliche Amministrazioni, Istituzione scolastica, Associazioni ecc.).

– PROGETTI REGIONALI - Piano Strategico della Salute nella Scuola (D.G.R. 302/2016 D.G.R. 2194/2017)

Sviluppo delle progettualità presenti nella XI Edizione del Catalogo per l'anno scolastico 2022-2023 del Piano Strategico della Salute nella Scuola

Progetto	classi	alunni
Ospitalità Mediterranea	12	256
AttivaMente Sani: la Scuola promuove e progetta Salute	28	637

Tab. 15 Progetti scolastici

Progetto PAAN Punto Ascolto Alimentazione e Nutrizione	
Scuole aderenti (totale)	6
Scuola primaria	2
Scuola secondaria di primo grado	1

Scuola secondaria di secondo grado	3
---	---

Tab. 16 Progetto sperimentale in setting scolastico

- **EVENTI FORMATIVI/INFORMATIVI** per la promozione di una sana alimentazione al fine di favorire stili di vita salutari con il coinvolgimento di cittadini, Operatori del Settore Alimentare, ecc. secondo i principi del Programma nazionale Guadagnare salute (DPCM 4.5.2007), come di seguito:

Eventi formativi/informativi 2023	
Celiachia/allergie	6
Giornata Mondiale Alimentazione	1
Responsabili /OSA delle RSA	1
Incontri Commissioni Mensa	2
Presentazione progetti regionali offerta formativa per la scuola	1
Poster Sorveglianza AS 2022 “Notte della ricerca biomedica 2023” Scuola secondaria di secondo grado 17 - Alunni 958 classi IV	1

Tab. 16 Riepilogo eventi formativi/informativi

RISTORAZIONE COLLETTIVA-ASSISTENZIALE

Nel 2023 si è proceduto alla predisposizione, validazione e controllo delle tabelle dietetiche, all'effettuazione di controlli sulla qualità e sicurezza nutrizionale dei pasti in ambito della ristorazione scolastica, assistenziale, socioassistenziale, di controlli in materia di etichettatura nutrizionale e iodoprofilassi.

- **TABELLE DIETETICHE (DGR 1435/18; R. R n. 4/19 R. R n. 5/19):**

Elaborazione, revisione, validazione/parere dell'adeguatezza nutrizionale dei menù adottati nella Ristorazione Collettiva (scolastica e socioassistenziale).

Nella tabella seguente sono riportati i dati relativi alle attività svolte nell'ultimo triennio.

2023	Totale Tabelle Dietetiche	56
	Elaborazione	21

	Revisione	10
	Validazione/parere	19
	Variazioni	6
2022	Totale Tabelle Dietetiche	35
	Elaborazione	12
	Revisione	6
	Validazione/parere	10
	Variazioni	7
2021	Totale Tabelle Dietetiche	39
	Elaborazione	10
	Revisione	15
	Validazione/parere	8
	Variazioni	6

Tab. 17 Attività di elaborazione, revisione, validazione/parere di tabelle dietetiche nel triennio 2021-2023

– INDAGINI SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DEI PASTI FORNITI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA (D.G.R. 2194/2017 DGR 387/2019):

Controlli sulla qualità nutrizionale dei pasti erogati nei Centri Cottura e nei terminali di somministrazione della Ristorazione Collettiva programmati nel 2023 sono stati n. 85, ne sono stati effettuati 155, dato ben al di sopra di quanto previsto dal PRIC 2017-2018 (35 controlli).

La tabella che segue riporta schematicamente i dati relativi agli esiti dei controlli nutrizionali dell'ultimo triennio.

Anno		Accessi	NON Conformità	
			n.	%
2023	Totale Controlli nutrizionali	155	58	37,42
	Controlli nutrizionali in ambito scolastico	94	30	31,94
	Controlli nutrizionali in ambito socioassistenziale	61	28	45,90
2022	Totale Controlli nutrizionali	89	15	16,85

	Controlli nutrizionali in ambito scolastico	63	12	19,0
	Controlli nutrizionali in ambito socioassistenziale	26	3	11,5
	Totale Controlli nutrizionali	87	19	21,84
2021	Controlli nutrizionali in ambito scolastico	43	9	20,93
	Controlli nutrizionali in ambito socioassistenziale	38	10	26,32

Tab. 18 Esiti di attività di controllo ufficiale nel triennio 2021-2023

Nella tabella seguente sono riportate le non conformità suddivise per tipologia.

Anno 2023 – Controlli di Sicurezza Nutrizionale (CN)					
Ambito Scolastico (DGR 1435/2018)	Accessi n. 94	Criticità 30 (31,94%)	Ambito Socioassistenziale (RR 4/2019 e RR 5/2019)	Accessi n. 61	Criticità 28 (45,90%)
Menù non rispettato		9	Menù non rispettato		21
Menù da revisionare		4	Menù da revisionare		/
Menù da validare		7	Menù da validare		7
Formazione personale non conforme		10	Formazione personale non conforme		/

Tab. 19 Tipologia di criticità in materia di sicurezza nutrizionale – Anno 2023

Nel 2023 obiettivo del Servizio è stato quello di implementare le attività di controllo ufficiale su imprese della ristorazione collettiva di nuova apertura o non sottoposte a controllo nell'ultimo triennio (nel rispetto dei criteri indicati nel PRIC e nel PLC). Nelle attività di nuova apertura o non sottoposte a controllo nell'ultimo triennio per la ristorazione scolastica è stato registrato il 50% di criticità (31,50% su attività regolarmente monitorate), per la ristorazione socioassistenziale il 57,14% (43,48% su attività regolarmente monitorate).

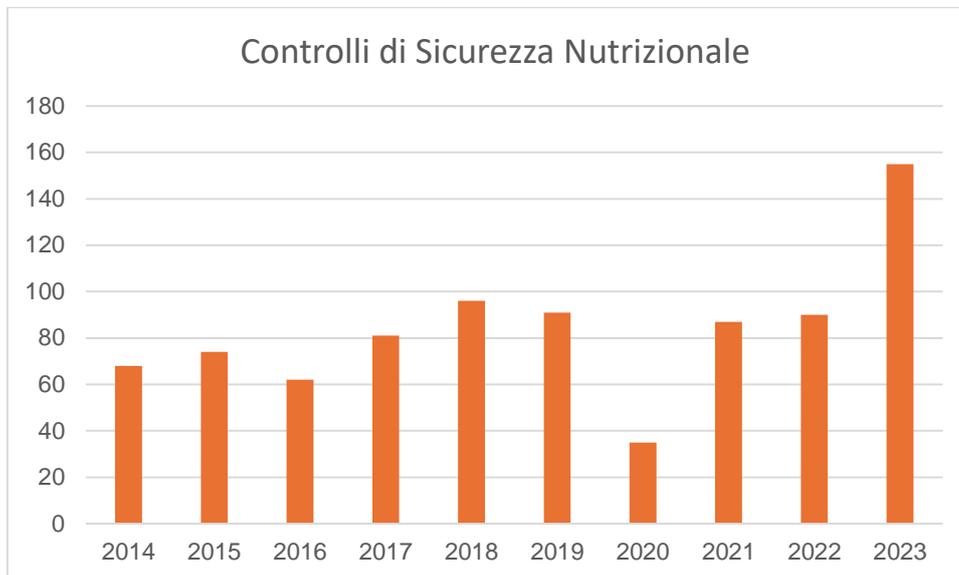


Fig. 2 Controlli di sicurezza nutrizionale nel periodo 2014-2023

2 – Verifica dell'utilizzo del **sale iodato** in 45 mense della Ristorazione Collettiva dotate di cucine interne alla struttura.

DIETETICA PREVENTIVA:

- è stata avviata la fase propedeutica alla definizione di una rete preventivo assistenziale per la prevenzione e cura dell'obesità in età pediatrica in riferimento a quanto previsto dal progetto di attività 2022 del CCM
- in risposta a quanto indicato dal PRP 2021-2025 il Servizio è stato coinvolto nelle attività del Gruppo Operativo Interdisciplinare (GOI) aziendale per l'attivazione di un PPDTA specifico per l'obesità pediatrica nella Asl di Lecce.