

## Programma 13

# Alimenti e salute

### Razionale, stato dell'arte, azioni previste

Le azioni programmate per il 2020, pur coerenti con la struttura programmatica del precedente Piano, sono state riviste in accordo con le linee tracciate dal nuovo PNP 2020-2025. In tal senso si è scelto di mantenere e rafforzare attività, azioni e interventi declinati in un'ottica di prevenzione dell'insorgenza di malattie e di promozione della salute; sono stati introdotti in programmazione strumenti che rendono possibile e sostenibile l'intersectorialità prevista dal nuovo piano nazionale. Rispetto agli anni precedenti, sono state eliminate tutte le azioni non specificamente orientate alla promozione della salute e che sono tipicamente inserite, sia a livello regionale sia locale, all'interno del Piano integrato dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare (PRISA/PAISA).

A consuntivo dell'attività svolta, e in considerazione della particolare situazione di emergenza sanitaria che ha coinvolto l'intera nazione e che, anche in Piemonte, ha portato a precettare buona parte del personale dei Servizi afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL per il contenimento dei contagi da Covid-19, si sono registrati risultati soddisfacenti soprattutto per quel che concerne lo sviluppo a livello locale delle attività previste in programmazione.

Nel corso del 2020 i veterinari e i medici dei Dipartimenti di Prevenzione hanno regolarmente integrato l'attività dei SISP contribuendo ad effettuare il rintraccio dei contatti per i casi di positività al Covid-19. L'attività è stata svolta in parte durante il normale orario di lavoro e in parte in straordinario, anche nei giorni prefestivi e festivi. Le ridotte risorse disponibili e la necessità di rispettare tutte le misure di contenimento del contagio disposte a livello centrale hanno portato alla sperimentazione di nuove forme di comunicazione e di formazione che hanno arricchito tutto il personale coinvolto, favorendo in taluni casi lo sviluppo di iniziative più facilmente fruibili e per questo di maggior efficacia.

Le criticità sono da riferire essenzialmente all'impossibilità di organizzare in presenza i previsti eventi di informazione/formazione programmati nelle diverse azioni del programma 9. A tale impossibilità, con riferimento all'azione 9.1, si è cercato di ovviare grazie a una onerosa attività di informazione e assistenza ai veterinari libero-professionisti in merito al corretto utilizzo della ricetta elettronica veterinaria e del relativo programma informatizzato VETINFO. Sono state predisposte presentazioni sul tema dell'antimicrobico-resistenza pubblicate sui siti internet aziendali e liberamente fruibili da tutti i professionisti interessati. Con riferimento all'azione 9.2 i servizi SIAN hanno fornito informazioni complete alle associazioni di categoria e agli OSA sulle corrette modalità di preparazione, conservazione, trasporto e consegna a domicilio di pasti/prodotti alimentari; sono stati inoltre forniti consigli pratici per promuovere la preparazione e il consumo di cibo casalingo in sicurezza. In linea con quanto previsto dall'azione 9.3, nel secondo semestre 2020, con il coordinamento del settore regionale "Prevenzione e Veterinaria", è stato organizzato il corso di formazione sulle emergenze epidemiche: "Simulazione della gestione di un focolaio di influenza aviaria" (2 e 10 ottobre 2020) al quale hanno preso parte operatori di tutte le ASL regionali. Pur con le limitazioni legate all'emergenza sanitaria in corso, tutte le ASL hanno ottemperato a quanto previsto dal piano regionale di sorveglianza e monitoraggio della fauna selvatica (Azione 9.4) e hanno mantenuto il monitoraggio su almeno 6 malattie. 10 ASL su 12 hanno inoltre eseguito tutti i campionamenti assegnati dal programma. Nel corso dell'anno quasi tutte le ASL hanno garantito l'applicazione della programmazione regionale per la ricerca di allergeni non dichiarati in etichetta su specifiche matrici alimentari e la verifica/controllo dell'etichetta (regolamenti UE 1924/2006 e 1169/2011) dei prodotti alimentari. In ultimo tutte le ASL hanno organizzato interventi di comunicazione rivolti alla popolazione, attraverso la pubblicazione di opuscoli e altro materiale informativo sul sito web istituzionale, per informare i consumatori sulle corrette pratiche di conservazione degli alimenti e in generale sui rischi connessi alla produzione casalinga. Molte ASL

hanno previsto moduli informativi rivolti agli OSA dedicati al servizio alternativo di consegna a domicilio, sviluppato da numerose attività produttive durante il periodo di lockdown.

Il tema della sicurezza alimentare ben si adatta al criterio di trasversalità che caratterizza il PNP 2020-2025, in quanto riguarda la maggioranza dei MO del Piano: ad esempio il MO “Malattie croniche non trasmissibili” include tra i principali fattori di rischio dell’incremento delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT) una scorretta alimentazione sia in termini quantitativi, sia qualitativi. Nel MO “Ambiente, clima e salute”, in un’ottica *One Health*, si dà evidenza dell’impatto dell’attività zootecnica sui cambiamenti climatici e si sottolinea l’importanza di una politica alimentare sostenibile, con tutti i significati che tale termine può contenere. Nel MO “Malattie infettive prioritarie” si fa esplicito riferimento alle malattie trasmesse da alimenti (MTA) come una delle principali fonti di infezione che, quasi sempre, è anche una zoonosi e che vede quindi coinvolto sia il mondo animale sia quello umano. Dunque il miglioramento del livello di sicurezza e salubrità degli alimenti in senso ampio è il frutto dell’applicazione di un “approccio multidisciplinare, intersettoriale e coordinato” teso ad affrontare i rischi potenziali che hanno origine dall’interfaccia tra ambiente-animale-ecosistemi. Le sinergie intersettoriali sono quanto mai indispensabili per questo programma che ha come obiettivo il miglioramento della salute attraverso l’approccio al cibo più consapevole, sicuro e sano. La centralità della persona e della sua salute viene riconosciuta proponendo al consumatore delle relazioni basate sulla fiducia e fornendo strumenti, utili e semplici al tempo stesso, per una alfabetizzazione sanitaria che indirizzi verso una alimentazione più sostenibile e più salubre. Inoltre niente come la formazione sulla sicurezza alimentare funziona bene con un approccio per *setting* (scuola, casa, comunità, servizi sanitari), ma c’è bisogno di un ente coordinatore che funga da *super-setting*, così come proposto dal PNP. Per questo motivo, obiettivo prioritario del programma “Alimenti e Salute” sarà la costituzione di un gruppo di lavoro capace di coordinare le diverse attività formative.

Uno degli effetti indiretti della pandemia è sicuramente quello di aver cambiato alcune delle abitudini alimentari del cittadino. È notevolmente aumentata ad esempio la richiesta dei servizi di consegna a domicilio di cibo pronto, così come la produzione casalinga di cibo che, in precedenza, veniva consumato al ristorante. Alla luce di ciò è naturale che emergano nuovi bisogni formativi e che vengano di conseguenza declinati nuovi criteri di sicurezza alimentare. Il proprio domicilio, in alcune circostanze, dovrebbe essere paragonato a un locale pubblico e offrire quindi gli stessi standard di sicurezza e garantire gli stessi livelli di igiene.

Gli obiettivi individuati per il 2021 sono improntati a ridurre le disuguaglianze aumentando la consapevolezza della comunità sui rischi connessi al consumo di alimenti (soggetti allergici ed intolleranti, insorgenza di malattie croniche) e promuovendo il coordinamento tra strutture ospedaliere, Dipartimenti di prevenzione delle Aziende Sanitarie e stakeholders anche attraverso la partecipazione a tavoli di lavoro multidisciplinari che coinvolgono più direzioni regionali.

## Azione 13.1

### Promozione di una dieta alimentare sana ed equilibrata

Obiettivi strategici PNP
1.16 Migliorare le conoscenze atte a documentare lo stato di nutrizione della popolazione
6.13 Promuovere interventi formativi, campagne informative/educative per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sulle malattie trasmesse da alimenti
6.14 Promuovere la consapevolezza da parte delle comunità sulle malattie trasmesse da alimenti

#### Obiettivi dell'azione

Promuovere la consapevolezza da parte delle comunità sull'importanza di una dieta alimentare sana ed equilibrata.

#### Descrizione puntuale delle attività previste nell'anno

##### *Livello regionale*

- Costituzione di un gruppo multidisciplinare per procedere alla revisione sistematica della letteratura scientifica, per la produzione di indirizzi e materiale divulgativo in relazione ad alcuni alimenti principali sull'utilizzo dei quali vi siano delle controversie informative.
- Progettazione di un repository di materiale validato e controllato sulle diverse tipologie di dieta.
- Acquisizione e organizzazione di informazioni nutrizionali per le varie fasce di età derivanti dalle sorveglianze di popolazione (PASSI, HBSC, OKKIO, O-2).
- Acquisizione e organizzazione di informazioni su aspetti nutrizionali delle produzioni alimentari (banca dati etichette, sorveglianza nutrizionale ristorazione collettiva, valutazioni menù ed avanzi mense, contenuto sale negli alimenti, disponibilità ed utilizzo sale iodato).
- Previsione e valutazione di bisogni informativi su cui costruire nuovi programmi di raccolta dati.
- Costituzione di un gruppo di lavoro per la messa a punto di materiali informativi utilizzabili dalle ASL per lo sviluppo di conoscenze e competenze (empowerment-life skill) degli operatori del settore alimentare sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le patologie croniche e le loro complicanze, per ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale correlato all'alimentazione.
- Promozione di interventi formativi dei Dipartimenti di Prevenzione sulle malattie trasmesse da alimenti diretti agli OSA.

##### *Livello locale*

- Realizzazione di interventi di vigilanza/valutazione nutrizionale nella ristorazione collettiva.
- Promozione di interventi di informazione/divulgazione sull'importanza di una dieta alimentare sana ed equilibrata (aumento consumo frutta e verdura, riduzione contenuto sale, riduzione bevande zuccherate, ecc.) anche attraverso la pubblicazione di materiale sul sito web.
- Diffusione di materiale informativo/divulgativo sulle malattie trasmesse da alimenti su sito web.

#### Popolazione target

Popolazione residente in Regione Piemonte, Operatori del settore alimentare, Associazioni di categoria, Operatori sanitari, Operatori della ristorazione.

#### Attori coinvolti/ruolo

Servizi medici e veterinari delle ASL, IZS.

## Indicatori di processo

Nome indicatore	Standard regionale 2021	Standard locale 2021
Costituzione del gruppo multidisciplinare	Almeno 1 riunione Elaborazione bozza documento (evidenza documentale)	Non previsto
Proporzione di ASL che attuano interventi di informazione/divulgazione sull'importanza di una dieta alimentare sana ed equilibrata	100%	Per tutte le ASL: Almeno 1 intervento di informazione/divulgazione

## Azione 13.2

### Tutelare la salute dei soggetti allergici e intolleranti e il diritto all'informazione dei consumatori

Obiettivi strategici PNP
1.12 Favorire la formazione/informazione degli operatori del settore alimentare che integri riferimenti all'uso del sale iodato, alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alla gestione dei pericoli negli alimenti e alle indicazioni nutrizionali e sulla salute
1.14 Migliorare la tutela della salute dei soggetti allergici e intolleranti
1.15 Migliorare la tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione

#### Obiettivi dell'azione

Migliorare l'informazione ai consumatori sui rischi connessi al consumo di alimenti.

#### Descrizione puntuale delle attività previste nell'anno

##### Livello regionale

- Promozione della cultura del consumo alimentare consapevole e responsabile, attraverso strumenti di formazione/divulgazione finalizzati a dare valore all'alimento, conoscerne i parametri di qualità, comprendere le informazioni che lo accompagnano, conoscere i principi di una corretta alimentazione, quali prerequisiti imprescindibili per acquistare e mangiare meglio, in sicurezza e senza sprechi.
- Elaborazione di specifici strumenti per l'informazione ai consumatori con particolare riferimento ai rischi derivanti da una non corretta conservazione degli alimenti e a un non corretto utilizzo in ambito domestico (esempio modalità di cottura di specifiche tipologie di alimento, pericolo di contaminazione crociata, corretto utilizzo dei MOCA, rischi connessi alla produzione casalinga di conserve alimentari ecc.).
- Programmazione di un evento formativo destinato alle autorità competenti relativamente all'attuazione dei Reg. 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, e 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Produzione di reportistica/infografica divulgativa sulle principali MTA dell'anno in corso con indirizzi per la prevenzione.

##### Livello locale

- Partecipazione del personale addetto al controllo ufficiale alle attività di formazione regionali finalizzate all'attuazione dei regolamenti 1924/2006 e 1169/2011, concernenti le indicazioni nutrizionali e salutistiche fornite sui prodotti alimentari.
- Attuazione di interventi coordinati di comunicazione a soggetti istituzionali e portatori di interesse, compresi i consumatori, in materia di sicurezza alimentare e attività di controllo.

- Previsione di iniziative di comunicazione mirate per l'informazione dei consumatori sulle corrette pratiche di conservazione degli alimenti e in generale sui rischi connessi alla autoproduzione casalinga, anche attraverso il sito web istituzionale.

### **Popolazione target**

Popolazione residente in Regione Piemonte, Operatori del settore alimentare, Associazioni di categoria.

### **Attori coinvolti/ruolo**

Servizi medici e veterinari delle ASL, IZS.

### **Indicatori di processo**

<b>Nome indicatore</b>	<b>Standard regionale 2021</b>	<b>Standard locale 2021</b>
Evento formativo regionale su etichettatura (indicazione corretta allergeni, etichetta nutrizionale, claims)	1 evento formativo	Per tutte le ASL: Garantire la partecipazione all'evento formativo regionale
Proporzione di ASL che attuano interventi coordinati di comunicazione del rischio in modo strutturato, sistematico e integrato (conservare alimentari sicure, infografica MTA)	100%	Per tutte le ASL: Almeno 1 intervento coordinato di comunicazione nell'anno