

Attività nutrizionali

Le attività di prevenzione nutrizionale, coordinate dal settore Prevenzione e Veterinaria, sono svolte nelle ASL prevalentemente dai Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN).

Alcune azioni a carattere multidisciplinare ed intersettoriale inerenti la promozione della salute e la prevenzione dell'obesità sono state svolte in maniera integrata nell'ambito della programmazione sugli stili di vita prevista dai Piani locali di prevenzione in quasi tutte le Asl.

Sorveglianza nutrizionale

Viene attuata utilizzando le informazioni che provengono prevalentemente da sistemi di sorveglianza nazionali quali OKkio alla Salute, HBSC e in parte anche da PASSI e Passi d'Argento.

Nel 2015, per quanto riguarda OKkio, sulla base dei dati raccolti è stato redatto e pubblicato il report regionale. L'indagine ha permesso di raccogliere informazioni sulla condizione nutrizionale e i comportamenti legati ad alimentazione ed attività fisica in questa fascia di età. Complessivamente sono stati coinvolti 5200 bambini e 284 scuole.

Lo scorso anno è stato prodotto il report HBSC relativo all'indagine effettuata nel 2014. Redatto sulla base delle informazioni presenti nei 2300 questionari raccolti tra i ragazzi di 11, 13 e 15 anni frequentanti 150 classi tra prima e terza media e la seconda superiore, il report contiene tantissime informazioni su comportamenti e determinanti di rischio che influenzano la salute in questa fascia di età.

Ristorazione collettiva

Sono previste attività di sorveglianza nella ristorazione collettiva, con un'attenzione agli aspetti qualitativi e quantitativi dei pasti somministrati: è stata proposta una nuova scheda per la sorveglianza nutrizionale adottata da tutte le Asl.

Prosegue l'attività di prevenzione indirizzata alla ristorazione scolastica e assistenziale, con attività quali la verifica dei menù nelle mense scolastiche e assistenziali, predisposizione/valutazione delle diete speciali, vigilanza nutrizionale, miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e miglioramento della sorveglianza nutrizionale nella ristorazione assistenziale, interventi di informazione/formazione per addetti mensa, insegnanti, genitori.

Consulenza dietetico-nutrizionale

In quasi tutte le Asl sono previsti interventi di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, percorsi integrati).

L'attività è cresciuta negli anni in termini quantitativi che qualitativi: si tratta nella gran parte dei casi di interventi individuali. Le Asl con maggiore esperienza di interventi in soggetti a rischio hanno sviluppato competenze e metodologie di intervento efficaci che soddisfano bisogni di salute di centinaia di persone.

Progetto per la riduzione di sale nel pane

Nel 2015 è stato avviato il progetto per la riduzione del contenuto di sale nel pane "Con meno sale la salute sale". Tutti i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione hanno attuato corsi di formazione indirizzati ai panificatori.