

### **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.