

COMUNICATO STAMPA

Giornata mondiale dell'alimentazione, Sian di Teramo in prima linea

La **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, che si celebra oggi, è l'occasione per avviare una riflessione sull'importanza di un corretto rapporto con il cibo e sulla sicurezza degli alimenti. La Asl di Teramo è impegnata su più fronti: sono molteplici i servizi svolti dal Sian, una struttura complessa che si articola in due unità operative: igiene degli alimenti e delle bevande ed igiene della nutrizione. Questi i principali servizi offerti:

Dietetica preventiva

Il SIAN offre consulenze dietetiche personalizzate per fasce di popolazione a rischio, come donne in **gravidanza e menopausa**.

Sistemi di sorveglianza nutrizionale

- "Okkio alla salute" rivolto ai bambini di 8-9 anni di cui si raccolgono dati antropometrici e sullo stile alimentare.
- "Hbsc", svolto in collaborazione con l'Oms, dedicato ai ragazzi di 11-15 anni, con il fine di valutare, mediante questionario anonimo, i comportamenti legati alla salute, gli stili ed i contesti di vita dei giovani, in diverse Nazioni e contesti culturali.

Ristorazione collettiva

Gli interventi nutrizionali della ristorazione collettiva consistono nella predisposizione, verifica e controllo dei menu della ristorazione residenziale, consulenza sui capitolati, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti, con l'intento di garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale. Nell'ambito della ristorazione collettiva si colloca la **ristorazione scolastica**. La promozione di corrette abitudini alimentari nel bambino è riconosciuta come uno degli interventi prioritari per favorire la prevenzione ed il controllo dell'attuale epidemia di obesità. L'elaborazione delle "**Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica**" elaborate dal Sian della Asl di Teramo in collaborazione con le altre ASL della regione Abruzzo, nasce dalla necessità di elevare il livello qualitativo dei pasti, sia nutrizionale che sensoriale, mantenendo saldi i principi della sicurezza alimentare.

Ambulatorio diete speciali

Il servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di Teramo ha predisposto, nell'ambito della ristorazione scolastica, un servizio di consulenza nutrizionale per l'elaborazione di diete speciali per motivi di salute, esteso a tutto il territorio provinciale. Le diete speciali riguardano:

- diete per **motivi di salute** (allergie e intolleranze alimentari, celiachia, patologie che richiedono particolari esigenze dietetiche ecc...)

- diete per **motivi etici** e per **motivi religiosi**

Linee guida distributori automatici nelle scuole

Vista la diffusa presenza di distributori automatici per alimenti in diversi contesti scolastici, si è ritenuto utile fornire, unitamente alle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica, alcune indicazioni al fine di garantire un'offerta sistematica di alimenti "salutari" considerata la giovane età degli utenti.

Attività di formazione e aggiornamento in materia di educazione sanitaria

Competono all'Igiene della Nutrizione gli interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, infanzia, età evolutiva, lavoratori, anziani ed altre specificità), con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione, validati dalle più moderne evidenze scientifiche.

Ambulatorio mobile: camper per la prevenzione nutrizionale

Un ulteriore servizio a disposizione per la collettività è rappresentato dal **Camper per la prevenzione nutrizionale**. Durante l'anno, in collaborazione con i comuni del territorio che aderiscono all'iniziativa, vengono organizzate giornate dedicate alle visite effettuate, appunto, sull'ambulatorio mobile con: medico, infermiere e dietista.

Controllo ufficiale di imprese alimentari ed alimenti

Un aspetto fondamentale di cui si occupa il Sian è quello della **sicurezza alimentare ed igienico sanitaria**. Effettua, infatti, controlli ufficiali nelle imprese alimentari per garantire il rispetto delle normative europee in materia di igiene e sicurezza alimentare. Questi controlli coprono tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, con l'obiettivo di tutelare la salute dei consumatori. Anche relativamente agli alimenti per regimi particolari, come quelli per soggetti allergici o intolleranti. Effettua inoltre i campionamenti sulle matrici alimentari di natura vegetale.

Allerte alimentari ed tossinfezioni

Il Sian gestisce il sistema di **allerta rapida per gli alimenti**, segnalando i rischi legati a prodotti non conformi e garantendo il ritiro tempestivo dal mercato. A seguito di tossinfezioni effettua inchieste epidemiologiche, controlli ufficiali con tamponi ambientali e campionamenti alimentari al fine di tutelare la salute pubblica connessa all'alimentazione.

In conclusione, i servizi offerti dal Sian sono essenziali per promuovere una sana alimentazione, garantire la sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti e prevenire patologie croniche legate a cattive abitudini alimentari. La collaborazione tra istituzioni, operatori del settore alimentare e famiglie è fondamentale per migliorare la salute della collettività.

Ufficio stampa
ASL TERAMO

16.10.2024