

**PS**

**PANORAMA  
DELLA  
SANITÀ**

# LA CURA NEL PIATTO

# Alimento sicuro e di qualità

**Il ruolo strategico del Sian nella sicurezza alimentare "dal campo alla tavola" per salvaguardare la salute umana**



**Q**uando sentiamo parlare di protezione della salute del consumatore ci vengono in mente due fondamentali aspetti: Qualità e Sicurezza alimentare. Altro aspetto da valutare, riferendosi alla sana ed equilibrata alimentazione, è il Controllo della qualità igienica dei prodotti alimentari. Pertanto, qualità, sicurezza alimentare e controllo sono elementi imprescindibili della programmazione sanitaria del Ssn, attuati capillarmente dal Servizio

di Igiene, Alimenti e Nutrizione (Sian) per la protezione della salute individuale e collettiva del consumatore e a garanzia del fatto che un alimento, sicuro e di qualità, non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l'uso a cui è destinato. Per garantire tali importanti funzioni **la Struttura Complessa Sian promuove la diffusione di uno stile alimentare sano e consapevole, mettendo in atto azioni di sorveglianza nutrizionale, di controllo**

**ufficiale e di educazione alimentare.** Queste mansioni sono espletate da dirigenti medici, tecnici della prevenzione, dietisti, assistenti sanitari, che lavorano in maniera multiprofessionale ed interdisciplinare in collaborazione integrata con i Servizi Veterinari e le altre Strutture del Dipartimento di Prevenzione. Al Sian afferiscono storicamente due aree funzionali: Igiene degli alimenti e Igiene della Nutrizione che svolgono la propria attività di controllo applicando

quanto previsto da normative comunitarie, nazionali e regionali.

**Il ruolo strategico del Sian nella sicurezza alimentare** Come Autorità Competente, il Sian espleta la propria attività ai sensi del Reg. (Ue) n. 625/2017 sull'intera filiera agro-alimentare non animale, "dal campo alla tavola", partendo cioè dal prodotto primario, passando per la trasformazione, deposito, trasporto e commercio, per giungere infine alla somministrazione di alimenti e bevande. Nell'ambito di tale controllo ufficiale il Personale della Struttura mette in atto **una serie di azioni che comprendono la sorveglianza sulle imprese alimentari, la valutazione del piano di autocontrollo aziendale e le modalità di gestione dell'attività.** In caso di mancato rispetto delle normative/requisiti e in relazione alla gravità delle non conformità accertate, il Sian emana dei provvedimenti che possono comportare prescrizioni ed azioni correttive, sanzioni pecuniarie fino alla sospensione dell'attività. **La frequenza dei controlli è proporzionale al grado di rischio attribuito a ciascuna attività sulla base dell'esito dei controlli precedenti.** Inoltre, il Sian effettua, sulla base di una programmazione regionale, il campiona-

mento degli alimenti per la ricerca di residui di contaminanti fisici, chimici e microbiologici e di sostanze non autorizzate. **In caso di non conformità e previa valutazione dei rischi, vengono impartite all'impresa azioni correttive oppure l'attivazione della notifica di allerta rapido** per gli alimenti sul sistema Rasff (Rapid Alert System for Food and Feed), che prevede il ritiro e il richiamo dal commercio del prodotto non conforme. Tale sistema di allerta garantisce lo scambio di informazioni tra i paesi membri e la Commissione Europea in caso di rischi per la salute pubblica legati agli alimenti non conformi, estendendosi anche ai materiali ed oggetti a contatto con alimenti (Mca) non idonei.

#### Altri compiti e funzioni del Sian

- **prevenzione e gestione delle malattie trasmesse da alimenti (Mta)**, tramite indagini epidemiologiche svolte in caso di episodi tossinfettivi causati da alimenti contaminati da batteri, virus e parassiti;
- **controlli sulla potabilità dell'acqua** a protezione della salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione da microrganismi patogeni e sostanze tossiche, come metalli pesanti, antiparassitari, solventi. Per tali

controlli vengono effettuati campionamenti sia presso acquedotti pubblici (rete idrica, pozzi, sorgenti e acque superficiali) sia presso privati e fonti idriche autonome;

- **prevenzione delle intossicazioni da funghi** tossici e velenosi mediante l'Ispettorato micologico, che espleta il controllo sui funghi raccolti da privati cittadini o su quelli destinati alla vendita, certificandone la commestibilità. Lo stesso Ispettorato collabora con i Dipartimenti di Emergenza e Accettazione ospedalieri in caso di episodi di intossicazione.

#### Competenze nutrizionali del Sian

Queste competenze sono orientate alla prevenzione delle malattie croniche e alla promozione di una corretta alimentazione. Nello specifico:

- **Sviluppa programmi di educazione alimentare e promozione della salute**, presso scuole ed Aziende, con progettazione e realizzazione di interventi educativi per la promozione di una dieta equilibrata e corretti stili di vita, nonché per la prevenzione di malattie, quali l'obesità, il diabete, l'ipertensione e le patologie cardiovascolari.
- **Attua la sorveglianza nutrizionale** tramite la raccolta di dati epidemiologici,

## Attività Sian Asl Novara 2024

ATTIVITÀ SVOLTA	TOTALI	DI CUI
Registrazioni SCIA sanitarie e manifestazioni temporanee	1936	SCIA sanitarie n. 964 SCIA manifestazioni temporanee n. 992
Imprese alimentari sottoposte ad ispezione ed Audit	n. 580	Prescrizioni n. 350 Atti amministrativi n. 43 Provvedimenti di sospensione n. 18
N. campioni per la ricerca contaminanti microbiologici e chimici in alimenti	n. 184	Non conformi: 2
Numero di campioni chimici e batteriologici di acque destinate al consumo umano	n. 2339	non conformi: 164
Numero notifiche di allerta (Sistema RAFF)	n. 129	///
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati anni 2021-24	n. 304	///
Interventi per intossicazioni da funghi presso DEA anni 2021-24	n. 15	///
Numero indagini MTA (malattie trasmesse da alimenti)	n. 98	n. 92 casi singoli n. 8 episodi
Valutazione tabelle menu (settimanale)	n. 660	n. 450 presso mense scolastiche n. 150 presso presidi socioassistenziali
Sorveglianza nutrizionali t/c popolazione collettiva	n. 27	///

L'Asl "No" di Novara opera su un territorio in gran parte coincidente con quello della Provincia di Novara; questo territorio ha una estensione di circa 1200 kmq. Fa parte dell'Asl di Novara complessivamente 75 comuni, per una popolazione residente di circa 348.500 abitanti con oltre n. 4500 aziende del settore.

**Sedi Sian:** il Sian dell'Asl No svolge la propria attività su 2 sedi operative: Novara (sede centrale) ed Arona (sede periferica).

- di consumi e abitudini alimentari, di rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione (Okkio alla salute, Hbsc, ecc.), al fine di individuare le aree di intervento prioritario.
- **Vigila e controlla** sulla qualità nutrizionale degli alimenti offerti nei servizi di ristorazione collettiva (mense scolastiche e assistenziali).
- **Promuove campagne di sensibilizzazione per la lotta allo spreco alimentare** nell'ottica della so-

stenibilità ambientale. In sintesi, il ruolo del Sian - svolto attraverso l'azione integrata di sorveglianza, controllo e prevenzione - garantisce che gli alimenti prodotti e distribuiti rispettino gli standard igienico-sanitari e nutrizionali previsti dalle normative nazionali ed europee, fungendo da ponte tra i consumatori, le istituzioni e i produttori, per la realizzazione di un sistema alimentare sicuro, sano e sostenibile a salvaguardia della salute umana.