

# Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

## Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

---

### ATTIVITÀ SVOLTA DAL SIAN NEL 2014 SU :

- **Controllo ufficiale degli alimenti e bevande**
- **Controllo sul commercio e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari**
- **Sorveglianza sulla qualità delle acque destinate al consumo umano**
  - **Ispettorato micologico**
  - **Igiene della nutrizione**

### INDICE

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Premessa  | pag. 2-5  |
| a) I compiti del SIAN  |           |
| b) Risorse umane: operatori e competenze                           |           |
| 2. Attività programmata per il 2014                                | pag. 6    |
| 3. Attività svolta nel 2014  | pag. 7-12 |
| a) Controllo ufficiale e sorveglianza acque potabili               |           |
| b) Tipologia di controlli e parametri ricercati nell'acqua di rete |           |
| c) Controllo su commercio e utilizzo di fitosanitari               |           |
| d) Attività dell'Ispettorato Micologico                            |           |
| e) Igiene della nutrizione   |           |

#### Allegati :

- **Piano campionamento alimenti**
- **Piano campionamento acque di rete**

## 1) Premessa

### a) I compiti del SIAN

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è un servizio che fa parte del Dipartimento di Prevenzione in quanto, come gli altri servizi del suddetto Dipartimento, svolge un'attività finalizzata alla tutela della salute collettiva, riguardante in particolare **l'acqua**, **la nutrizione** e **gli alimenti** di origine vegetale, prevalentemente vegetale, i prodotti dolciari e le **bevande**.

Per quanto riguarda **gli alimenti** sopra specificati, il SIAN, ha il compito di pianificare, programmare ed eseguire a livello locale i controlli sulle imprese alimentari ed i campionamenti di alimenti e bevande nell'ambito territoriale di competenza, al fine di verificare il rispetto dei requisiti previsti dalle leggi. L'attività di cui sopra è svolta sulla base di quanto definito dal Reg. CE 882/2004, da Direttive nazionali e da Piani Regionali.

I controlli ispettivi sulle imprese alimentari sono principalmente focalizzati a verificare l'igiene dei locali e della produzione, il rispetto della catena del freddo, la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito e l'applicazione delle procedure di autocontrollo, al fine di valutare se l'operatore del settore alimentare sta adottando misure idonee a garantire un prodotto sicuro per tutta la popolazione.

Il numero di ispezioni da effettuare annualmente sulle imprese esistenti deriva da una valutazione effettuata per ciascuna attività sulla base della "classificazione del rischio", in cui si considerano fondamentalmente i seguenti parametri: tipo di attività, data dell'ultima ispezione, esito delle precedenti ispezioni. In ragione di tale valutazione si può decidere che è necessario effettuare un'ispezione con frequenze che variano in genere dai 3 ai 18 mesi.

In caso di inizio di **nuova attività** nel settore alimentare, il SIAN riceve la comunicazione dagli Sportelli Unici per le attività produttive (SUAP), generalmente per via informatica; se la documentazione pervenuta al servizio è completa, l'impresa viene "registrata" per l'attività notificata con la DUAAP (dichiarazione unica autocertificativa attività produttive) e col Modello E1 (notifica igienico-sanitaria). Il numero di registrazione viene comunicato al Suap, affinché lo trasmetta al titolare. Successivamente alla registrazione la pratica viene assegnata al Medico competente per territorio, affinché predisponga i controlli volti a verificare il possesso dei requisiti previsti dalla norma, la corrispondenza con quanto dichiarato nella DUAAP, nel modello E1 e quanto riportato nella planimetria.

I campionamenti degli alimenti e delle bevande sono eseguiti sia presso le aziende di produzione che negli esercizi commerciali all'ingrosso e al dettaglio e presso la ristorazione, sia pubblica che collettiva. Il numero dei campioni è programmato per la produzione sulla base delle specificità locali e dei numeri dettati dai programmi regionali per il commercio e la ristorazione.

In relazione a quanto sopra il programma locale prevede diverse tipologie di accertamenti su diverse tipologie di alimenti, (analisi chimiche, microbiologiche, ricerca OGM, ricerca allergeni, ecc) come meglio dettagliato nel programma allegato.

In tema di sicurezza alimentare il servizio assicura la collaborazione anche verso Enti od Organizzazioni di categoria che predispongono momenti informativi ad hoc, con tematiche specifiche incentrate per lo più sulle novità legislative come ad es. quelle sull'etichettatura entrate in vigore nel dicembre 2014.

Sempre al fine di garantire la sicurezza alimentare nel Sian operano gli **Ispettori Micologi**, che, grazie alla specifica preparazione, intervengono per il riconoscimento dei funghi spontanei prima del loro consumo, e, per il riconoscimento degli stessi nei casi di intossicazione. Gli Ispettori micologi svolgono poi un'importante attività sia di informazione tramite mostre, interventi presso le scuole, ecc, sia di formazione, tramite specifici corsi organizzati per i raccoglitori di funghi.

Un altro campo di intervento, finalizzato alla garanzia di salubrità degli alimenti, è quello del controllo sul commercio e l'utilizzo dei **prodotti fitosanitari**, attraverso ispezioni sul campo, negli esercizi di commercio, campionamento di alimenti per la ricerca dei residui e, soprattutto, attraverso l'attività di formazione, svolta in collaborazione con l'Agenzia Regionale Laore, rivolta alle persone che vogliono utilizzare tali prodotti.

Per quanto riguarda **le acque**, il servizio si occupa di garantire la sorveglianza sulla qualità delle acque distribuite in rete per il consumo umano e su quelle utilizzate nelle imprese alimentari, attraverso prelievi ed analisi programmate ed ispezioni sugli impianti di acquedotto, secondo i dettami contenuti nel Decreto Legislativo 31/2001 e nelle linee guida Regionali.

Gli accertamenti analitici vengono eseguiti per verificare che i parametri chimici e microbiologici siano conformi alla norma.

Nel campo **della nutrizione** il SIAN interviene fundamentalmente nelle collettività, mense scolastiche, case di riposo, ecc, fornendo alle stesse le indicazioni su come impostare una corretta alimentazione, valutando i menù predisposti per la ristorazione collettiva, ecc. In tale ambito il Servizio è inoltre impegnato a collaborare con i Comuni e l'agenzia Laore per favorire il consumo di alimenti prodotti a livello locale e per il recupero di preparazioni tipiche ad alto valore nutritivo.

Anche per la nutrizione gli operatori del SIAN effettuano interventi informativi e di educazione alimentare indirizzati principalmente ad alunni delle scuole dell'obbligo, ai genitori ed agli insegnanti.

Un altro fronte che vede ultimamente impegnato il Servizio è quello degli interventi per la celiachia, e le allergie alimentari, attraverso l'informazione specifica per i cuochi, la verifica dei requisiti nelle attività che producono pasti per celiaci, nonché le analisi per la ricerca del glutine in alimenti dichiarati esenti.

Un'altra attività svolta dal SIAN è quella della sorveglianza nutrizionale all'interno del sistema nazionale "**OKkio alla salute**", promosso e finanziato dal Ministero della Salute/CCM, coordinato dal Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute dell'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con tutte le regioni italiane ed il Ministero dell'Istruzione.

Tale progetto vede impegnati gli operatori nella rilevazione periodica dei dati antropometrici e dello stile di vita in un campione significativo di bambini della terza elementare, al fine di verificare l'andamento di alcuni fattori di rischio nella popolazione giovanile (soprappeso, obesità, sedentarietà, ecc) e studiare efficaci azioni preventive.

Gli operatori del SIAN inoltre, al di fuori dell'orario di servizio, in regime di **reperibilità**, garantiscono il pronto intervento nei casi di:

- ricezione di comunicazione per "stati d'allerta" relativi al ritiro dal mercato di alimenti pericolosi;
- tossinfezioni o intossicazioni alimentari;
- emergenze per acque potabili;
- intossicazioni da funghi velenosi;
- produzione o commercializzazione di alimenti in situazioni di grave pregiudizio per la sicurezza alimentare.

Infine si segnala l'attività collegata alla gestione del **D.Lvo 194/2008** col quale lo Stato Italiano, in ottemperanza ai dettami della norma comunitaria, ha stabilito l'obbligo di versare delle tariffe per alcune imprese alimentari, e ha stabilito che le somme introitate con tali tariffe vengano utilizzate per finanziare i controlli ufficiali sulle imprese alimentari stesse, individuando nel SIAN e nei servizi Veterinari gli organi deputati alla riscossione.

**b) Risorse umane : operatori e referenze**

Nella ASL di Nuoro il servizio viene svolto da dirigenti medici, tecnici della prevenzione e micologi, che operano in tutti e quattro i distretti, con distribuzione delle competenze e degli ambiti d'intervento come meglio dettagliato nella seguente tabella. Gli operatori amministrativi, che supportano l'attività del servizio, sono presenti solo in sede centrale.

<b>Dirigenti Medici</b>	<b>Referenze</b>	<b>Territorio di competenza</b>
Maria Francesca Murineddu Tel. 0784/240016 <a href="mailto:murineddu.mariafrancesca@aslnuoro.it">murineddu.mariafrancesca@aslnuoro.it</a>	Direttore del Servizio  <a href="mailto:igienealimenti@aslnuoro.it">igienealimenti@aslnuoro.it</a>	ASL
Salva Fadda Tel. 0784/240086 <a href="mailto:sian.salvafadda@aslnuoro.it">sian.salvafadda@aslnuoro.it</a>	Igiene della nutrizione	Distretto di Nuoro
	Okkio alla salute	ASL
	Acque potabili	Comuni di Nuoro, Mamoiada, Orgosolo, Oliena, Dorgali, Fonni, Sologo
	Verifica Duaap	Nuoro (1/3), Tiana, Teti, Ortueri
Pasquala Pinna Tel. 0784/240529 <a href="mailto:pinna.sian@aslnuoro.it">pinna.sian@aslnuoro.it</a>	Igiene della nutrizione	Distretto di Sorgono
	Acque potabili	Distretto di Sorgono
	Verifica Duaap	Nuoro (1/3), Oliena, Ovodda, Aritzo, Austis, Atzara, Tonara
	Igiene alimenti	Distretto di Nuoro
	Alimentazione particolare	ASL
	OGM	ASL
Mario Bellu Tel. 0784/871354 <a href="mailto:sian.bellum@aslnuoro.it">sian.bellum@aslnuoro.it</a>	Acque potabili	Distretto di Siniscola e comuni di Onanì, Osidda, Bitti, Orune, Lula
	Prodotti fitosanitari	ASL e Distretto di Siniscola
	Igiene della nutrizione	Distretto di Siniscola
	Verifica Duaap	Siniscola (1/2), Lodè, Posada, Torpè, Onanì, Osidda, Bitti, Orune, Lula
Antonio Burrai Tel. 0784/871350 <a href="mailto:sian.burrai@aslnuoro.it">sian.burrai@aslnuoro.it</a>	Igiene alimenti	Distretto di Siniscola
	Verifica Duaap	Siniscola (1/2), Orosei, Loculi, Irgoli, Onifai, Galtelli, Dorgali, Mamoiada
Salvatore Muroi Tel. 0785/222470 <a href="mailto:muronisian.macomere@aslnuoro.it">muronisian.macomere@aslnuoro.it</a>	Igiene alimenti	Distretto di Macomer e comuni di Ottana, Gavoi, Lodine, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orotelli, Sarule
	Acque potabili	
	Verifica Duaap	
	Prodotti fitosanitari	Distretto di Macomer
	Igiene della nutrizione	Distretto di Macomer
	Sistema allerta comunitario	ASL
Salvatore Tedde Tel. 0784/240076 <a href="mailto:tedde.sian@aslnuoro.it">tedde.sian@aslnuoro.it</a>	Igiene alimenti	Distretto di Sorgono
	Verifica Duaap	Nuoro (1/3), Orgosolo, Fonni, Sorgono, Meana Sardo, Desulo, Belvì, Gadoni
	Prodotti fitosanitari	Distretto di Nuoro e Distretto di Sorgono
	Ispettore micologo	
	Sostituto del Direttore del Servizio	

<b>Tecnici della Prevenzione</b>	<b>Principali Attività SIAN</b>	<b>Territorio di competenza</b>
Grazia Becchiglia Geltrude Goddi Maria Luisa Pilo * Puggioni Stefania C. ** Mele Mario Sanna Paolo Sau Gianfranco Sotgiu Giuseppe  Tel. 0784/ 240157- 58-60	Ispezioni imprese alimentari, campionamento alimenti e bevande e altre attività di controllo ufficiale, campionamento acque potabili, ispezione acquedotti, vigilanza per utilizzo fitosanitari, verifica per Duaap su delega del medico  * in servizio da dicembre 2014 ** n servizio fino a luglio 2014	Comuni di Nuoro, Mamoiada, Orgosolo, Dorgali, Fonni, Oliena , Orune, Bitti, Lula, Onanì, Osidda
Luciano Muroli Giovannino Puggioni Fabrizio Tanchis  Tel. 0785/222471 0785/222472 0785/222473	Ispezioni imprese alimentari, campionamento alimenti e bevande e altre attività di controllo ufficiale, campionamento acque potabili, ispezione acquedotti, vigilanza per utilizzo fitosanitari, verifica per Duaap su delega del medico	Distretto di Macomer  e comuni di Ottana, Gavoi, Lodine, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orotelli, Sarule
Maria Pina Marotto Ignazio Meloni Angelo Zedde  Tel. 0784/623207 0784/623201	Ispezioni imprese alimentari, campionamento alimenti e bevande e altre attività di controllo ufficiale, campionamento acque potabili, ispezione acquedotti, vigilanza per utilizzo fitosanitari, verifica per Duaap su delega del medico	Distretto di Sorgono
Francesca Misissa Michele Piga * Rosu Giangiacomo** Ruiu Roberto  Tel. 0784/998048 0784/998090 0784/871332	Ispezioni imprese alimentari, campionamento alimenti e bevande e altre attività di controllo ufficiale, campionamento acque potabili, ispezione acquedotti, vigilanza per utilizzo fitosanitari, verifica per Duaap su delega del medico  * in servizio da dicembre 2014 ** Coordinatore tecnici del Distretto di Siniscola	Distretto di Siniscola
Maria Pina Marotto Giovannino Puggioni Gian Giacomo Rosu Giuseppe Sotgiu	Aggiornamento dell'anagrafe distrettuale delle imprese alimentari	
Geltrude Goddi Maria Pina Marotto Ignazio Meloni Giuseppe Sotgiu Salvatore Tedde	Ispettorato micologico	

<b>Operatori Amministrativi</b>	<b>Attività svolta in prevalenza nel 2014</b>
Rita Anna Sechi	Gestione flussi di presenza/ assenza del personale e reperibilità flusso dati attività medici e tdp e trasmissione controllo gestione e regione protocollo, ordinativi di materiale e attrezzature da lavoro
Simona Marteddu	Registrazione delle Duaap su anagrafe informatica aziendale, tenuta dell'archivio cartaceo delle Duaap, protocollo e smistamento posta
Massimiliano Carta	Gestione trasmissione Duaap ai Medici, registrazione dei dati sulla tracciabilità del procedimento Duaap, protocollo , smistamento posta
Mauro Conchedda	Referente per la piattaforma informatica Sardegna Suap , gestione attività connesse al d.lvo 194/2008

## 2) Attività programmata per il 2014 per controllo ufficiale, acque potabili e fitosanitari

- Controllo ufficiale

Nel luglio 2012 l'Assessorato Regionale alla Sanità ha inviato il nuovo Piano di programmazione e coordinamento del controllo ufficiale, per gli anni 2012-13 e 14, e nel febbraio 2013 ha inviato il nuovo Piano per il controllo dei prodotti fitosanitari. Da tali Piani sono stati estrapolati gli indirizzi per la programmazione aziendale, tra cui i nuovi criteri per la classificazione del rischio delle imprese alimentari, sulla base dei quali è stato calcolato il numero delle ispezioni da effettuare nel 2014. L'Assessorato Regionale nei suddetti piani ha anche assegnato 2 obiettivi da raggiungere in ogni annualità, e precisamente:

- l'effettuazione del 100% dei campioni di alimenti indicati per il SIAN di Nuoro negli esercizi di commercializzazione e di ristorazione;
- l'effettuazione di tutti i campioni di acqua risultanti dalla programmazione predisposta in base al D.lvo 31/2201.

Posto che è necessario raggiungere gli obiettivi assegnati dall'Assessorato e che si ritiene importante garantire sempre il controllo ispettivo delle nuove attività notificate con Duaap, per poter valutare il numero di ispezioni garantibili nel 2014, rispetto a quelle che teoricamente si dovrebbero fare calcolando la frequenza in base alla classificazione del rischio, si è tenuto conto:

- del numero di operatori;
- delle auto disponibili;
- dell'attività che svolgono i tecnici per gli altri servizi del Dipartimento ;
- dei giorni dedicati all'attività di consulenza micologica;
- dei giorni non lavorativi (festività, ferie, eventuale malattia stimata in 10gg /a. L. 104, ecc);
- delle ispezioni da effettuare per le Duaap stimate sui dati del 2013;
- del numero di campioni di alimenti ;
- del numero di campioni d'acqua di rete da prelevare;
- del numero di stati d'allerta pervenuti nel 2013;
- delle attività extra effettuate nel 2013 (sospette tossinfezioni, segnalazioni NAS, ecc...)

Dopo aver determinato il numero ispezioni garantibili si è proceduto a dettagliare le priorità del controllo ufficiale, indicando nello specifico:

- il tipo di controllo da effettuare ;
- il controllo per le imprese che inviano la Duaap di inizio o modifica attività;
- il campionamento degli alimenti;
- l'attività da svolgere per le acque potabili;
- le ispezioni da effettuare nelle attività di vendita dei prodotti fitosanitari.

Le ispezioni garantibili per il 2014 in funzione dei carichi di lavoro e delle risorse umane disponibili sono risultate essere le seguenti:

- Distretto di Nuoro : 702 ispezioni pari al 73% di quelle teoriche
- Distretto di Siniscola : 339 ispezioni; paria al 56% di quelle teoriche
- Distretto di Macomer : 414 ispezioni pari al 100% di quelle teoriche
- Distretto di Sorgono : 323 ispezioni pari al 94% di quelle teoriche

- Acqua potabile

L'attività di campionamento sulle acque di rete è stata programmata secondo le indicazioni del decreto 31/2011. Per il 2014 è stata programmata l'esecuzione di 1210 prelievi per analisi microbiologiche e 766 prelievi per analisi chimiche .

### 3) Attività svolta nel 2014

#### a) Controllo ufficiale e sorveglianza su acque potabili

Nel corso del 2014 in tutti i Distretti sono stati pressoché raggiunti tutti gli obiettivi programmati, sia per quanto riguarda il numero di ispezioni sulle imprese alimentari, e sugli esercizi di vendita di fitosanitari che per il numero di campioni di alimenti e bevande. Sono stati effettuati anche tutti i prelievi previsti per il controllo delle acque potabili. In allegato sono consultabili nel dettaglio il piano di campionamento degli alimenti ed il piano di campionamento delle acque di rete.

Si riportano nelle seguenti tabelle i dati relativi a tali attività, nonché all'attività svolta per controlli non programmabili, quali ad esempio quelli conseguenti alle Duaap, alle notifiche dei NAS, alla notifica di stati d'allerta, ecc ..

**Tabella 1 : controllo ufficiale 2014 , confronto tra attività programmata e attività svolta**

	* Distretto di Nuoro	** Distretto di Macomer	Distretto di Siniscola	Distretto di Sorgono
N. ispezioni anno programmate	702	414	339	323
N. ispezioni garantite	879	406	378	392
N. campioni di alimenti in programma	62	44	33	36
N. campioni di alimenti prelevati	66	42	30	36
N. campioni acqua programmati (m+c)	438	666	599	273
N. campioni di acqua prelevati (m+c)	556	747	486	286

**Tabella 2) : controllo ufficiale 2014 , attività non programmata**

	* Nuoro	** Macomer	Siniscola	Sorgono	Totali
Numero Duaap inizio attività	116	67	59	30	272
Numero Duaap per modifiche	62	31	29	21	143
Numero Duaap subentro *	46	21	14	11	92
Numero Duaap cessazione	72	38	25	25	175
Notifiche per manifestazioni temporanee	15	13	0	2	30
Stati d'allerta comunitari primari e secondari	33				33
Segnalazioni comunitarie per informazione	3				3
Segnalazioni su non conformità (Ospedali, NAS, Comuni, Polizia e altri)	9				9
Interventi per sospette intossicazioni alimentari	1				1

\* Nel territorio indicato come "Distretto di Nuoro" per tali attività sono compresi i seguenti comuni: Nuoro e Mamoiada, Orgosolo, Fonni, Oliena, Dorgali, Orune, Bitti, Lula, Onani, Osidda;

\*\* Nel territorio indicato come "Distretto di Macomer" per tali attività sono compresi i seguenti comuni: Tutti i Comuni del Distretto di Macomer più Ottana, Gavoi, Lodine, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orotelli, Sarule



**Tabella 3) : risultati del controllo ufficiale sugli alimenti e dei controlli sull'acqua**

	* Distretto di Nuoro	**Distretto di Macomer	Distretto di Siniscola	Distretto di Sorgono
<b>ALIMENTI E BEVANDE</b>				
<b>Numero Imprese alimentari</b>	1076	614	633	416
Imprese alimentari ispezionate	780	389	344	328
Imprese alimentari trovate chiuse	147	101	77	11
Imprese alimentari con infrazioni	28	7	6	28
Prescrizioni per infrazioni nelle imprese alimentari	23	14	6	28
Campioni di alimenti non regolamentari	0	1	0	0
Sanzioni amministrative per infrazioni		1	2	
Notizie di reato	1	0	1	0
Sequestro di alimenti	1		1	
<b>ACQUA DISTRIBUITA PER CONSUMO UMANO</b>				
Numero di campioni prelevati	556	747	486	286
Numero campioni fuori norma	21	46	49	5
Percentuale campioni fuori norma	3,7%	6,1%	10%	1,7%

### b) Tipologia di analisi e parametri ricercati nell'acqua di rete

Le analisi effettuate sull'acqua di rete variano in funzione dei 2 tipi di controllo previsti dalla norma: il controllo di routine ed il controllo di verifica; il Decreto L.vo 31/2001, fissa anche le frequenze con cui vanno effettuati tali controlli, prevedendone un progressivo aumento proporzionalmente alla quantità di acqua erogata o alla popolazione servita.

Nel SIAN di Nuoro i prelievi delle acque sono eseguiti dai Tecnici della Prevenzione che poi provvedono a recapitare i campioni nei laboratori del Dipartimento ARPAS di Nuoro per le successive analisi.

**Il controllo di routine** è eseguito ad intervalli regolari, con lo scopo di fornire informazioni sulla qualità organolettica e microbiologica dell'acqua, nonché sull'efficacia degli eventuali trattamenti, ed accertare se le acque destinate al consumo umano rispondano o no ai valori di parametro fissati dal Decreto Legislativo n. 31/2001.

Nel controllo di routine vengono controllati i seguenti parametri:

Alluminio, Ammonio, Colore, Conducibilità, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Concentrazione ioni idrogeno, Ferro, Nitriti, Odore, Sapore, Batteri coliformi a 37°, Torbidità e disinfettante residuo.

**Il controllo di verifica** è eseguito con lo scopo di accertare se tutti i valori di parametro contenuti nel decreto sono rispettati.

Nel controllo di verifica oltre ai parametri del controllo di routine vengono verificati:

Colonie a 22°C, Enterococchi, Cloruro, Durezza, Manganese, Ossidabilità, Residuo secco a 180°, Sodio, Solfati, Antimonio, Arsenico, Benzene, Benzopirene, Cadmio, Cromo, Rame, Cianuro, 1-2 dicloroetano, Fluoruro, Piombo, Mercurio, Nichel, Nitrato, Nitrito, Idrocarburi policiclici aromatici, Selenio, Tetracloroetilene-Tricloroetilene, Trialometani, Cloruro di vinile, Clorito, Vanadio.



**Tabella 4) : Comuni in cui sono stati riscontrati parametri fuori norma nel 2014**

Comune	Microbiologici			Chimici						
	Coliformi	E.Coli	Enterococchi	Colore	Torbidità	Alluminio	Ferro	Manganese	Cloriti	Triometani
Bitti										X
Bolotana	X	X			X		X			X
Borore										X
Desulo	X	X								
Dualchi							X			
Gadoni	X	X								
Gavoi							X			X
Lula										X
Macomer	X	X			X	X	X			X
Mamoiada							X			
Nuoro							X			
Nuoro Prato					X		X			
Nuoro Pedras Arbas				X	X		X			
Olzai	X	X	X							
Ollolai							X			X
Orani	X	X								
Orosei	X	X								X
Orotelli										X
Orune							X			X
Osidda										X
Ottana							X			
Posada										X
Posada San Giovanni	X	X								X
Silanus					X	X	X			
Sindia	X	X	X							X
Siniscola città	X	X			X		X			X
Siniscola Frazioni	X	X			X					X
Z.I. Sologo										X
Torpè	X	X			X				X	X
Torpè frazioni					X				X	X
	Coliformi	E.Coli	Enterococchi	Colore	Torbidità	Alluminio	Ferro	Manganese	Cloriti	Triometani

### c) Controllo su commercio e utilizzo fitosanitari

E' stata svolta tutta l'attività programmata , sia per quanto riguarda le ispezioni che per i campioni di alimenti, ricompresi nell'attività di controllo ufficiale di cui alle precedenti tabelle.

E' stata inoltre assicurata la collaborazione con la Provincia di Nuoro e con l'Agenzia Laore per l'effettuazione delle lezioni e per gli esami ai richiedenti il patentino di utilizzatore e ai richiedenti il certificato di abilitazione alla vendita.

Si riportano nella tabella seguente il numero di lezioni tenute nei vari distretti ed in numero di sedute d'esame a cui si è partecipato

**Tabella 5) attività per utilizzatori e venditori prodotti fitosanitari**

Numero di lezioni tenute per il conseguimento del patentino verde	23
Numero di sedute d'esame	7
Numero di persone esaminate	131
Numero certificati di abilitazione rilasciati	8

### d) Attività dell'Ispettorato Micologico

L'Ispettorato ha garantito la consulenza gratuita ai raccoglitori di funghi spontanei nelle sedi di Nuoro e Sorgono, sia nel periodo primaverile che in quello autunnale, con la disponibilità di un micologo per 5 giorni la settimana tutte le mattine. I micologi del Distretto di Sorgono hanno inoltre garantito la consulenza per un giorno la settimana anche nel Distretto di Macomer.

Limitatamente ai periodi di maggior raccolta di funghi si è anche garantita la pronta disponibilità dei micologi per i casi di intossicazioni con ricovero ospedaliero.

Nella seguente tabella si riportano i dati relativi a tali attività

**Tabella 6) risultati dell'attività di consulenza per i raccoglitori di funghi spontanei 2014**

Numero di utenti a cui si è fornita consulenza	108
Numero di specie fungine controllate	52
Numero di specie mangerecce	32
Numero specie fungine identificate come tossiche	9
Numero specie fungine non commestibili	11
Numero di persone intossicate per le quali è stato chiesto l'intervento	5

**Tabella 7) elenco delle specie identificate nel 2014**

	<b>Nuoro - Sorgono – Macomer</b>
Elenco specie identificate come mangerecce	Boletus fragrans Armillaria mellea Agaricus porphiryzon Agaricus bitorquis Suillus bellini Agaricus campestris Lepista panaeulus Macrolepiota escoriata Macrolepiota procera Agaricus silvaticus Pleurotus eryngii Pleurotus eryngii var. ferulae Boletus impolitus Lycoperdon perlatum Agaricus silvicola Sullus granulatus Xerocomus lanatus Boletus aureus Clitocybe gibba Xerocomus subtomentosus Macrolepiota mastoidea Leucopaxillus giganteus Lepista inversa Clitocybe geotropa Leccinum corsicum Leccinum lepidum
Elenco specie identificate come tossiche	Agaricus xanthoderma, Clitocybe nebularis, Hypholoma fasciculare Mycena rosea Macrolepiota rachodes Clitocybe rivulosa Clitocybe pheophtalma
Elenco specie identificate come non commestibili	Boletus radicans Meripilus giganteus Leucopaxillus gentianeus Tricholomopsis rutilans Pholiota higlandensis Gymnopilus spectabilis Cortinarius cedretorum Gymnopilus penetrans Hericium erinaceum Russula delica Lactarius chrysorreus
Specie fungine causa delle intossicazioni	Omphalotus olearius Agaricus Xanthoderma Clitocybe nebularis

### e) Igiene della Nutrizione

Nel 2014 sono state garantite le attività programmate sulla ristorazione collettiva, ed evase le richieste di vidimazione di nuovi menu.

Il medici del SIAN hanno poi partecipato attivamente ad incontri svoltisi a vari livelli ( Assessorato, Comuni, Scuole) , promossi da Vari Enti ed Istituzioni, con lo scopo di favorire l'utilizzo di alimenti prodotti in loco, c.d. Km. 0, nonché a basso impatto ambientale.

In ambito scolastico il servizio ha inoltre partecipato al progetto di educazione alimentare promosso dall'Ufficio Formazione della ASL , in cui i medici SIAN hanno fornito il supporto scientifico agli spettacoli predisposti a tema da una compagnia teatrale locale.

#### Tabella 8) attività di igiene della nutrizione svolta nel 2014

	<b>Totali ASL</b>
Tabelle dietetiche di esterni esaminate per approvazione	14
Incontri con direzioni scolastiche, insegnanti e genitori	9
Tabelle dietetiche fornite alla ristorazione collettiva	36
Menu esaminati per linee guida nutrizionali	29
Incontri per educazione sanitaria	14
Sopralluoghi in mense per attività nutrizionale	9

Nel 2014 il SIAN ha inoltre partecipato alla 4<sup>a</sup> raccolta dati di “**OKkio alla salute**”, il sistema nazionale di sorveglianza che raccoglie dati epidemiologici su: stato ponderale, abitudini alimentari, esercizio fisico, sedentarietà, contesto scolastico e familiare dei bambini della scuola primaria.

Nella nostra ASL i dati sono stati raccolti da personale sanitario appositamente formato , rilevando peso e altezza su un campione di 125 bambini delle primarie, e somministrando 4 questionari a bambini, genitori, insegnanti e dirigenti scolastici.

I dati così raccolti sono stati successivamente inviati all'Istituto Superiore di Sanità per l'elaborazione.

Ad oggi l'ISS ha reso disponibile la sintesi dei risultati, come di seguito riassunta.

*Nel 2014 hanno partecipato 2.672 classi, 48.426 bambini e 50.638 genitori, distribuiti in tutte le regioni italiane. I bambini in **soprappeso** sono risultati essere il 20,9% del campione , contro il 23% del 2008, ed i bambini **obesi** il 9,8%, contro il 12% del 2008. Le prevalenze più alte sono state registrate nelle regioni del sud e del centro. La percezione del fenomeno da parte delle madri è sottostimato, dato che il 38% delle madri di bambini in soprappeso o obesi, ritiene il figlio normopeso, e solo il 25% pensa che la quantità di cibo da lui assunta sia eccessiva. Per quanto riguarda le **abitudini alimentari** è emerso che l'8% salta la prima colazione, il 25% non consuma quotidianamente frutta e verdura, il 41% assume abitualmente bevande zuccherate e/o gassate. Rispetto agli anni precedenti risulta in diminuzione solo la percentuale di bambini che consuma bevande zuccherate.*

*Sull'**attività fisica ed i comportamenti sedentari** i dati sono rimasti invariati, rilevando che il 16% dei bambini non ha svolto attività fisica il giorno prima dell'indagine , il 18% pratica sport per non più di un'ora la settimana, il 42% ha la tv nella propria camera, il 35% guarda la tv e contemporaneamente gioca coi videogiochi più di 2 ore al giorno e solo 1 bambino su 4 si reca a scuola a piedi o in bicicletta.*

*Per quanto riguarda la **scuola** è risultato che il 74% possiede una mensa, il 55% prevede la distribuzione a metà mattina di alimenti salutari (frutta, yogurt, ecc) , il 54% prevede lo svolgimento di attività motoria extracurricolare, ed infine che solo 1 scuola su 3 ha coinvolto i genitori in iniziative favorevoli una sana alimentazione e l'attività motoria.*