



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
**RELAZIONE ATTIVITÀ SVOLTA NELL'ANNO 2025**

**INDICE**

1. PREMESSA.....	3
2. ORGANIZZAZIONE DEL SIAN .....	3
3. RENDICONTAZIONE CONTROLLI UFFICIALI.....	4
3.1. Stabilimenti di competenza.....	5
3.2. Ispezioni.....	7
3.3. Audit .....	9
3.4. Campionamenti/verifiche.....	9
3.5. Non conformità rilevate nell'ambito dei controlli ufficiali .....	11
4. TUTELA DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO.....	13
4.1. Controlli sulle acque potabili fornite tramite rete distributiva .....	14
4.2. Controlli sulle acque microfiltrate presso le "casette dell'acqua" .....	20
4.3. Controlli sulle acque minerali.....	20
4.4. Controlli delle acque presso le casere d'alpeggio .....	21
4.5. Giudizio d'idoneità d'uso al consumo umano per acque provenienti da nuovi approvvigionamenti 22	
4.6. Acque minerali e naturali destinate a cure idropiniche .....	22
4.7. Acque destinate al consumo umano – monitoraggio Radon .....	22
4.8. Rendicontazione di efficacia ai sensi del PCRP.....	23
5. GESTIONE DELLE ALLERTE IN AMBITO ALIMENTARE .....	24
6. MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA).....	25
7. ISPETTORATO MICOLOGICO .....	26
8. CONTROLLO DEI PRODOTTI FITOSANITARI .....	27
9. ALTRE ATTIVITÀ .....	27
10. IGIENE DELLA NUTRIZIONE.....	28
10.1. Sorveglianza nutrizionale.....	28
10.2. Interventi di prevenzione nutrizionale per la ristorazione collettiva .....	29



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

## 1. PREMESSA

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) opera all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL con il compito di tutelare il diritto fondamentale alla salute del cittadino attraverso la prevenzione dei rischi legati all'alimentazione, sia mediante la tutela igienico – sanitaria degli alimenti e delle bevande, compresa l'acqua destinata al consumo umano, sia tramite la sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

In particolare, l'attività si concretizza nell'effettuazione dei controlli ufficiali delle imprese alimentari lungo tutta la filiera, nell'effettuazione dei piani di monitoraggio e campionamento delle matrici alimentari non di origine animale, nella tutela delle acque destinate al consumo umano, nel controllo sulla commestibilità dei funghi, nella promozione di un utilizzo adeguato e consapevole dei prodotti fitosanitari e loro coadiuvanti, nella gestione e nel controllo dei casi e focolai di malattie trasmesse da alimenti e, per quanto concerne l'igiene della nutrizione, nella sorveglianza specifica sullo stato nutrizionale della popolazione, sui consumi e sulle abitudini alimentari, nell'educazione alimentare nella popolazione generale e in gruppi a rischio, nella valutazione e validazione di menu e diete speciali (allergie/intolleranze) nella ristorazione collettiva, nella consulenza nutrizionale individuale (Ambulatorio Nutrizionale) e, in collaborazione con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, nella promozione di uno stile di vita sano e attivo.

Tutte le attività svolte dal servizio sono programmate, effettuate, monitorate e rendicontate in ottemperanza ai piani di controllo che rispondono alle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali.

Mediante la presente relazione, redatta e pubblicata sul sito web aziendale, anche in relazione a quanto indicato nell'art. 11 del Reg. UE 2017/625 in materia di "*trasparenza dei controlli ufficiali*", vengono illustrati, in sintesi, i risultati delle attività di controllo ufficiale (ispezione, audit e campionamento) e delle altre attività ufficiali svolte dal SIAN dell'Azienda USL della Valle d'Aosta nell'anno 2025.

## 2. ORGANIZZAZIONE DEL SIAN

Il SIAN dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, come da D.M. 16 ottobre 1998, è sviluppato su due aree funzionali:

- Area funzionale di Igiene degli Alimenti e delle Bevande;
- Area funzionale Igiene della Nutrizione.

Alle suddette aree corrispondono due realtà diverse, con attività integrate fra loro e con altre Unità Operative dipartimentali, in particolar modo su tematiche trasversali di valutazione e gestione dei rischi.

Il territorio di competenza del SIAN corrisponde all'intero territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta e comprende n. 74 Comuni per un totale di 122.532 abitanti (ISTAT, 2025).

Per svolgere le attività sopra descritte, il SIAN è dotato di personale appositamente formato e addestrato ed è supportato da personale amministrativo.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Dotazione personale al 31/12/2025	
Area dirigenza	1 Dirigente medico (Direttore di Struttura)
	1 Dirigente biologo
Area comparto	1 Coordinatore personale tecnico
	9 Tecnici della Prevenzione (di cui 2 assenti per permessi/congedi)
	1 Funzionario amministrativo
	1 Assistente amministrativo

Per l'accesso alle prestazioni o per le informazioni sui servizi erogati dal SIAN, gli interessati possono rivolgersi agli uffici, tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi, nelle sedi e secondo gli orari di seguito riportati oppure consultare il sito web aziendale all'indirizzo [www.ausl.vda.it](http://www.ausl.vda.it).

Sede	Dipartimento di Prevenzione Località Amérique, n. 7/L – 11020 Quart (AO)
Contatti	Telefono: 0165 77 46 11 (centralino) Telefono: 0165 77 46 13 – 0165 77 46 47 (Segreteria) Fax: 0165 77 46 96 E-mail: <a href="mailto:igiene.alimenti@ausl.vda.it">igiene.alimenti@ausl.vda.it</a> PEC: <a href="mailto:protocollo@pec.ausl.vda.it">protocollo@pec.ausl.vda.it</a>
Orari di apertura al pubblico	Si riceve previo appuntamento telefonico

### 3. RENDICONTAZIONE CONTROLLI UFFICIALI



Ai sensi dell'art. 2, co. 1 del D.lgs. 27/2021 il SIAN è individuato, nell'ambito delle rispettive competenze, quale Autorità Competente (ex art. 4 Reg. UE 2017/625) designata a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli artt. 137 e 138 del Reg. UE 2017/625.

I controlli ufficiali vengono effettuati con la frequenza opportuna determinata in base al rischio degli stabilimenti, secondo le disposizioni definite dall'Intesa Stato-Regioni rep. Atti 212/CSR del 10-11-2016.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

In relazione a quanto disposto all'interno del Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) della Regione Autonoma Valle d'Aosta 2025 su un totale di 462 controlli programmati, il SIAN nell'anno 2025 ha effettuato un totale di 449 controlli, di cui 437 ispezioni programmate e 12 audit.

### 3.1. Stabilimenti di competenza

Con l'entrata in vigore del Reg. CE 852/2004 ed i successivi provvedimenti nazionali, le imprese che vogliono avviare un'attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti devono presentare apposita notifica all'Autorità competente per il tramite dello Sportello Unico degli Enti Locali della Valle d'Aosta (<https://www.sportellounico.vda.it/>); allo stesso modo, in caso di variazioni dell'attività notificata con l'aggiunta di nuove attività o l'eliminazione di altre, occorre che le imprese presentino una notifica di variazione. Tutte le notifiche vengono gestite dal SIAN e registrate nel sistema informativo regionale "GISA VDA" col fine di detenere un'anagrafica aggiornata delle imprese alimentari e permettere una pianificazione dei controlli efficace (anche in ottemperanza alle disposizioni dell'Accordo Stato-Regioni 212/CSR/2016). Nel 2025, il personale amministrativo del SIAN ha gestito un totale di 1117 notifiche.

Diverso è il caso delle imprese alimentari che intendono produrre e/o confezionare determinate categorie di alimenti (es. integratori alimentari, additivi, aromi e enzimi, alimenti destinati ad una alimentazione particolare ecc.) per le quali è richiesta un'apposita autorizzazione rilasciata dalla Regione previo parere favorevole del SIAN.

Dai dati presenti nel sistema informativo GISA VDA, risultano attivi n. 5214 stabilimenti con il seguente livello di rischio:

#### Operatori/stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	N.D.
Coltivazioni agricole	Raccolta vegetali spontanei	20	2	-	-	18
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	365	31	-	19	315
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	193	17	-	10	166

#### Operatori/stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004: TRASFORMAZIONE

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	N.D.
VEGETALI (produzione, trasformazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	78	17	-	-	61
	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	19	3	-	1	15
	Produzione di olii e grassi vegetali	3	1	-	-	2
	Produzione di bevande alcoliche	100	34	1	8	57



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	13	4	-	-	9
	Lavorazione del caffè	4	2	-	-	2
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	13	4	-	-	9
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	30	10	3	1	16
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	262	118	30	13	101
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	77	37	10	1	29
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	17	7	3	-	7
	Produzione di cibi pronti in genere	90	32	8	3	47
ALTRI ALIMENTI	Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia	1	1	-	-	-

**Operatori/stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**

Operatori/Stabilimenti registrati Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	N.D.
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	296	57	59	6	174
	Ristorazione pubblica	1959	920	262	77	700
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	74	40	2	5	27
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1359	453	75	70	766
	Commercio ambulante	132	9	2	3	118
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	16	4	-	1	11
	Piattaforma di distribuzione alimenti	2	-	-	-	2
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	81	19	5	2	55
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	7	-	-	-	7

**Stabilimenti riconosciuti Reg. CE 852/2004**

Stabilimenti riconosciuti Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	ND
ALTRI ALIMENTI – Industrie di produzione e trasformazione	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	1	1			



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Stabilimenti riconosciuti Reg. CE 852/2004	Attività	N° imprese attive	Rischio			
			Basso	Medio	Alto	ND
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	1	1			
Alimenti particolari e integratori alimentari	Industrie Produzione/ Trasformazione/ Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	1	1			

Le attività maggiormente rappresentate sono quelle relative alla ristorazione pubblica (bar e ristoranti), commercio al dettaglio (supermercati e alimentari) e le imprese della produzione primaria (prevalentemente a conduzione familiare o comunque con un numero esiguo di dipendenti); la coltivazione maggiormente rappresentata per estensione è la viticoltura per la produzione di vino mentre meno rappresentate sono le aziende di produzione locale di ortaggi e frutta. Seguono le attività di produzione e confezionamento e le attività di trasporto.

Le "piccole" imprese, spesso a carattere ed organizzazione familiare, rappresentano la maggioranza delle imprese alimentari del territorio.

### 3.2. Ispezioni

In riferimento alla tecnica di controllo ufficiale - ispezione di cui all'art. 14, lett. b) del Reg. UE 2017/625, oltre alle ispezioni programmate sono state effettuate altre tipologie di ispezioni quali:

- Ispezioni a seguito di esposti/segnalazioni;
- Ispezioni su richiesta degli operatori del settore alimentare (es certificati distruzione alimenti);
- Ispezioni supplementari/follow up (a seguito di non conformità);
- Ispezioni ad hoc.

In totale sono state effettuate 499 ispezioni (+ 3,95% rispetto al 2024).

Nei grafici che seguono, vengono riportati il numero di ispezioni per tipologia di ispezione e per attività ispezionata.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

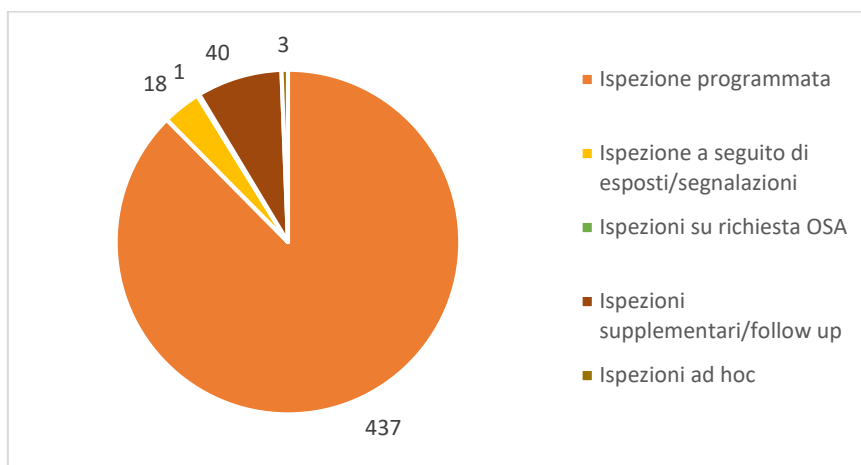


Grafico 1: tipologia di ispezioni

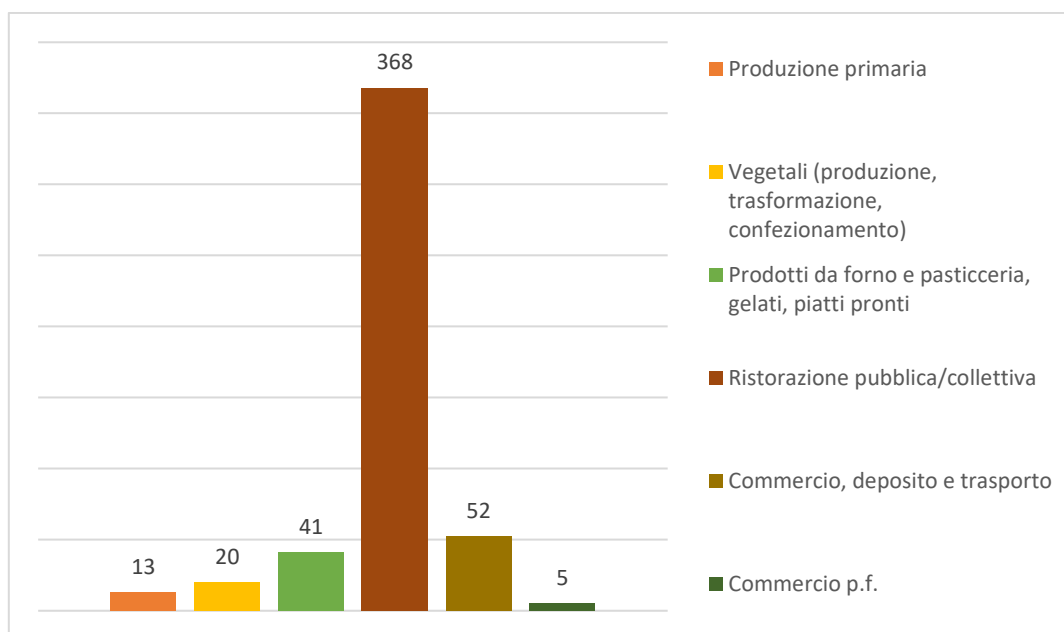


Grafico 2: numero di ispezioni per attività

La maggior parte dei controlli ha interessato il comparto della ristorazione pubblica/collettiva, in quanto settore preponderante per numerosità di esercizi. Gli ulteriori controlli sono stati distribuiti negli altri settori alimentari sulla base di quanto pianificato e delle esigenze contingenti derivanti dalle segnalazioni provenienti dal sistema di allerta alimentare, di altri organi di controllo ed in alcuni casi di esposti di utenti.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

### 3.3. Audit

In riferimento alla tecnica di controllo ufficiale – audit di cui all'art. 14, lett. i) del Reg. UE 2017/625, sono stati effettuati tutti i 12 audit programmati e n. 4 audit aggiuntivi nel campo della ristorazione collettiva. Nel grafico che segue è indicato il numero di audit per tipologia di attività.

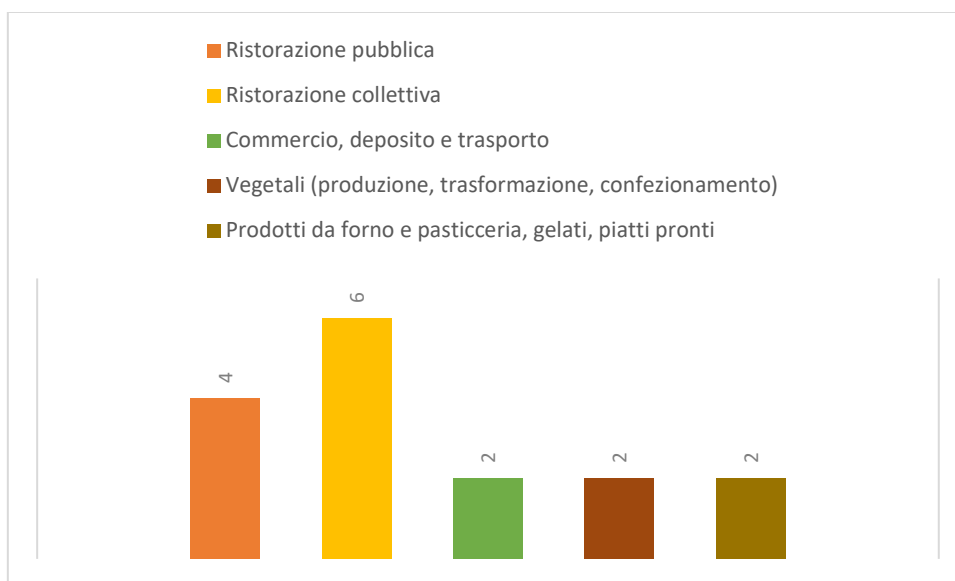


Grafico 3: numero di audit per attività

Indicatore di efficacia SIAN previsto dal PCRP 2025:

$$\frac{\text{n. di audit effettuati}}{\text{n. di audit attesi}} \geq 0,80 \qquad \frac{12}{12} = 1$$

### 3.4. Campionamenti/verifiche

Nell'ambito dei controlli ufficiali su prodotti/merci, il SIAN ha svolto altresì l'attività di campionamento di alimenti e bevande (ex art. 14, lett. h) del Reg. UE 2017/625) secondo quanto previsto dai piani comunitari, nazionali e regionali per l'effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche, avvalendosi dei laboratori ufficiali accreditati (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Valle d'Aosta).

In totale sono stati effettuati n. 252 campioni su 257 programmati e un totale di 47 verifiche su 32 programmate.

Nella tabella che segue vengono riportati i campioni e le verifiche effettuati per tipologia di piano.



**AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

<b>Norma orizzontale</b>	<b>Programmi di campionamento</b>	<b>N. effettuati</b>	<b>N. programmati</b>
Criteria microbiologici	Piano regionale campionamenti microbiologici	60	62
Pesticidi negli alimenti	Piano nazionale di controllo dei residui di p.f. (D.M. 23-12-1992)	24	24
	Piano coordinato di controllo comunitario dell'UE per la verifica dei livelli di residui di p.f. (Reg. UE 585/2020)	13	13
	Piano regionale di controllo dell'uso dei p.f. (Reg. CE 1107/2009)	15	15
Controllo vendita e uso prodotti fitosanitari	Piano regionale di controllo dell'uso dei p.f. (Reg. CE 1107/2009) – controllo sui p.f. in commercio	3	3
	Piano regionale di controllo dell'uso dei p.f. (Reg. CE 1107/2009) – controllo sui p.f. all'utilizzazione	12	1
	Piano regionale di controllo dell'uso dei p.f. (Reg. CE 1107/2009) – controllo etichette	23	8
Contaminanti negli alimenti	Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali	21	21
	Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti ambientali e industriali	7	7
	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati	3	3
	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati	2	2
	Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori alimentari (D.lgs. 169/2004)	2	3
	Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori alimentari (D.lgs. 169/2004) - verifiche	10	10
Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: allergeni non dichiarati in etichetta	6	6
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: allergeni non dichiarati in etichetta – verifiche	4	4
Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	10	10
Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Piano regionale additivi, aromi, enzimi	5	6
Radiazioni ionizzanti e radioattività	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	4	5
	Piano regionale di monitoraggio per la ricerca di radionuclidi negli alimenti	22	22
Contaminazione da migrazione	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA)	10	10



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Norma orizzontale	Programmi di campionamento	N. effettuati	N. programmati
di materiali a contatto con gli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - verifiche	10	10
Altro	Piano regionale di monitoraggio nella ristorazione collettiva	45	45
	Piano regionale micologia	3	3
<b>Totali</b>		<b>314</b>	<b>293</b>

Indicatore di efficacia SIAN previsto dal PCRP 2025:

$$\frac{\text{n. di campionamenti effettuati}}{\text{n. di campionamenti attesi}} \geq 0,80 \quad \frac{252}{257} = 0,98$$

### 3.5. Non conformità rilevate nell'ambito dei controlli ufficiali

Come previsto dall'art. 138, co. 1 del Reg. UE 2017/625, le Autorità Competenti in caso di accertata non conformità intraprendono ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore e adottano le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi.

Nel decidere le misure da adottare, le autorità competenti tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità.

Ai sensi dell'art. 5 del D.lgs. 27/2021, le non conformità vengono classificate in:

- Non conformità minori (nc) quelle che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali;
- Non conformità maggiori (NC) quelle che comportano un rischio immediato per la salute umano per la salute e il benessere degli animali.

Di seguito vengono illustrate le tipologie di non conformità rilevate nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati nell'anno 2025 dal SIAN e le azioni esecutive intraprese.

Tecnica di controllo	Tipologia di nc	N.	Azioni esecutive intraprese
Ispezioni/Audit	Minore	114	109 provvedimenti di risoluzione nc
	Maggiore	60	41 sanzioni amministrative 14 provvedimenti di cessazione/chiusura attività
Campionamenti	Minore	3	3 provvedimenti di risoluzione nc



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

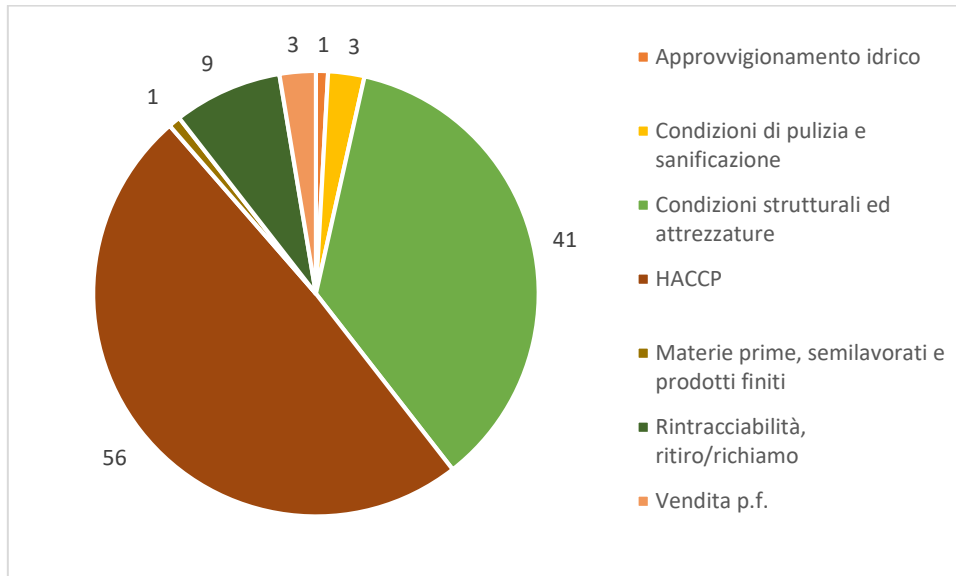


Grafico 4: oggetto non conformità minori

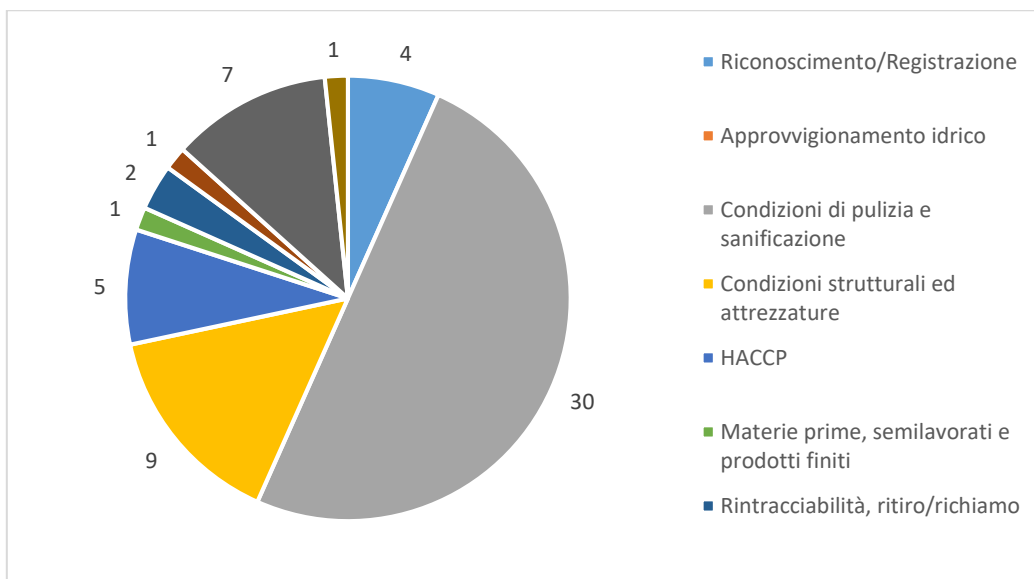


Grafico 5: oggetto non conformità maggiori



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

#### 4. TUTELA DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO



Il D.lgs. 23 febbraio 2023 n. 18 di recepimento della Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano, entrato in vigore il 21 marzo 2023 e modificato dal D.lgs. 19 giugno 2025 n. 102, ha definito le modalità di gestione dei controlli volti a verificare la qualità delle acque destinate al consumo umano da parte delle autorità sanitarie delle Regioni, attraverso l'adozione di opportuni programmi di controllo relativi alle filiere idropotabili che insistono sul territorio di propria competenza.

Il SIAN in qualità di Autorità sanitaria territorialmente competente, nel corso del 2025 ha svolto i controlli esterni sulle acque destinate al consumo umano, basati sulle "zone di fornitura idro potabile" e pianificati in modo coordinato con i tecnici del laboratorio microbiologico e chimico dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA VdA).

Per quanto riguarda le attività di controllo programmate, distribuite uniformemente nel corso dell'anno in modo da garantire che i valori ottenuti siano rappresentativi della qualità dell'acqua fornita o utilizzata, l'articolazione organizzativa della SC SIAN ha consentito un raggiungimento di risultato di esecuzione/controllo/monitoraggio superiore al 95 % rispetto alla pianificazione.

2024		2025	
Controlli programmati	Controlli effettuati	Controlli programmati	Controlli effettuati
661	632	674	642
<b>Eseguito il 96% dei controlli programmati</b>		<b>Eseguito il 97% dei controlli programmati</b>	

Tutti i controlli ed i relativi campionamenti sono stati effettuati dai Tecnici della Prevenzione afferenti al SIAN. Tutte le determinazioni analitiche sono state eseguite dal laboratorio microbiologico e chimico dell'ARPA VdA, identificato come laboratorio di riferimento del settore acque. I controlli programmati 2025 si riferiscono alla pianificazione contenuta all'interno del Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2025 che definisce in particolare le tipologie di acque sulla base dell'origine sottoposte a monitoraggio da parte del SIAN:

Tipologie Acqua	Riferimento normativo
Acque destinate al consumo umano fornite mediante acquedotti ed altri sistemi di distribuzione	D.lgs. 18/2023 così come modificato dal D.lgs. 102/25
Acque destinate al consumo umano provenienti di fonti proprie dell'operatore alimentare (casere/rifugi)	Reg Ce 852/2004 DGR 1380/2010



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

	D.lgs. 18/2023 (art.5 e Allegato I Parti A e B), così come modificato dal D.lgs. 102/25
Acque minerali	DM 10 febbraio 2015 D.lgs.176/2011
Acque prodotte dalle case dell'acqua	Reg 852/2004 D.lgs. 18/2023 così come modificato dal D.lgs. 102/25
Imprese alimentari della ristorazione	Reg 852 /2004 D.lgs. 18/2023 così come modificato dal D.lgs. 102/25
Acque di sorgenti idrominerali e idrotermali	Legge regionale 5/2008 DGR 422 del 2011 DM 10 febbraio 2015 D.Lgs.176/2011
Caratterizzazione sorgenti	DM 10 febbraio 2015 Art 13 D.lgs. 18/2023 così come modificato dal D.lgs. 102/25
Acque destinate al consumo umano – monitoraggio Radon	D.Lgs. n° 28 del 2016 DM del 2 agosto 2017

Nei paragrafi successivi viene riportata una analisi dettagliata delle attività di controllo svolte per verificare la qualità delle acque destinate al consumo umano attraverso l'adozione di un programma di controllo basato sulla "zona di fornitura idropotabile".

#### 4.1. Controlli sulle acque potabili fornite tramite rete distributiva

##### Risultati generali di programmazione

Nel 2025 il SIAN ha effettuato i controlli sulle acque potabili per l'adempimento agli obblighi previsti dal DLgs n° 18 del 2023 "Attuazione della Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano", come modificato dal d.lgs. 102/25, e adattando il proprio programma di controllo agli indirizzi operativi indicati nel Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 2893 del 28/05/25 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025".

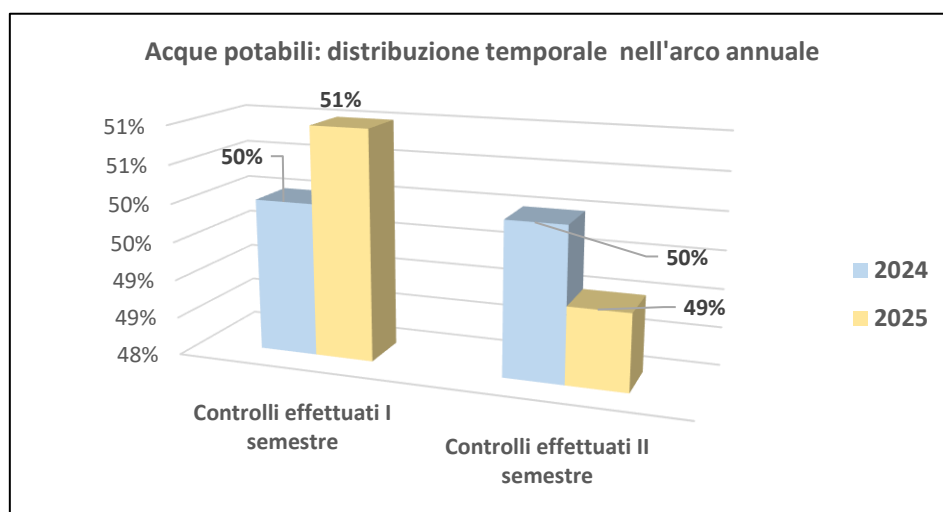
Nello specifico, il programma di controllo sulle acque destinate ad uso potabile è stato ampiamente rispettato rispetto alla programmazione iniziale (557 campionamenti per parametri microbiologici e chimici suddivisi per zona di fornitura idropotabile + 22 campionamenti sito –specifici per IPA).

<b>2024</b>		
Totale Controlli programmati	578	100%
Totale Controlli effettuati	562	97%
<b>2025</b>		
Totale Controlli programmati	579	100%
Totale Controlli effettuati	561	97%



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

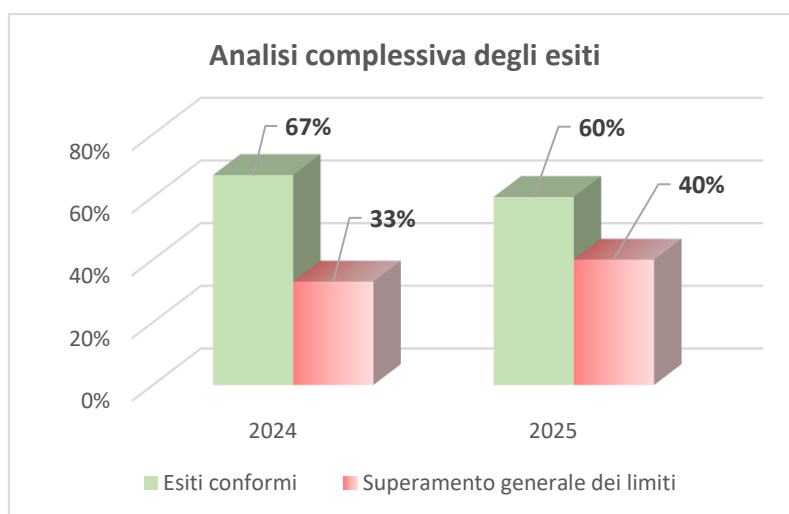
Tutti i controlli programmati sono stati eseguiti ai sensi dell'art. 12 del sopracitato decreto legislativo, distribuiti in maniera uniforme nel corso dell'anno in modo da garantire che i valori ottenuti siano rappresentativi della qualità dell'acqua fornita o utilizzata. Le rappresentazioni grafiche seguenti descrivono i risultati nel dettaglio il mantenimento dell'omogeneità della distribuzione campionaria nel corso dell'ultimo biennio.



#### Risultati dei controlli eseguiti

Tutti gli esiti dei controlli - emessi dal laboratorio di riferimento ARPA VdA come rapporti di prova – sono stati valutati in riferimento ai valori di parametro stabiliti nell'allegato I del D.lgs. n°18 del 2023.

Anche nel 2025 oltre la metà dei controlli ha dato esito conforme (60%). Il grafico seguente descrive nel dettaglio i dati.

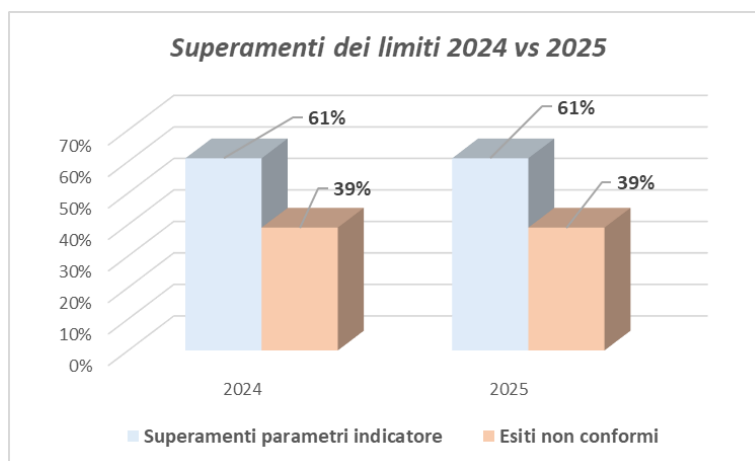




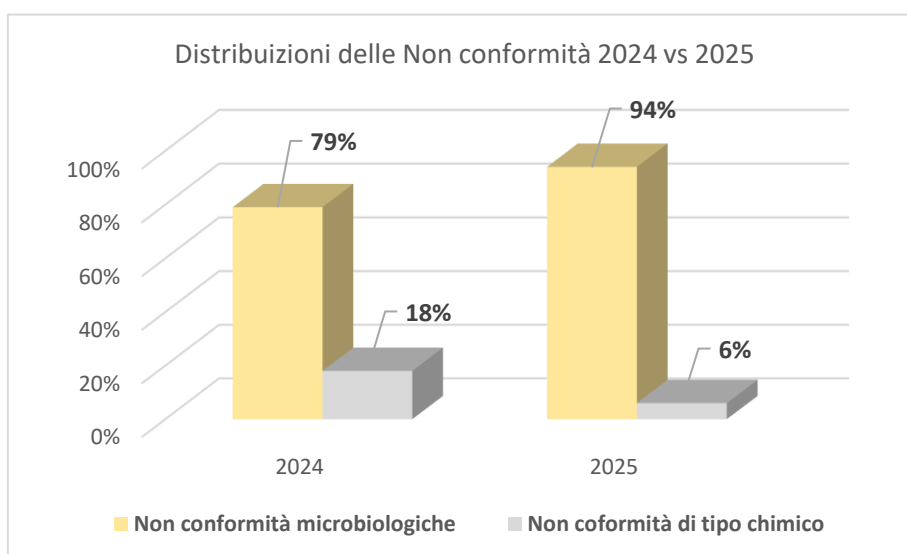
**AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Per quanto riguarda gli esiti analitici con valori superiori rispetto ai valori di parametro stabiliti – distinti in superamenti dei parametri indicatori (61%) ed esiti non conformi (39%) nella tabella che segue è possibile evidenziare una sostanziale stabilità rispetto al 2024.

Totale Superamento dei limiti	2024		2025	
	184		161	
Superamenti parametri indicatore	61%	112	61%	98
Esiti non conformi	39%	72	39%	63



Per quanto riguarda gli esiti non conformi nel programma di controllo del 2025 sono risultate prevalenti (94%) le non conformità di natura microbiologica rispetto a quelle di natura chimica (6%).



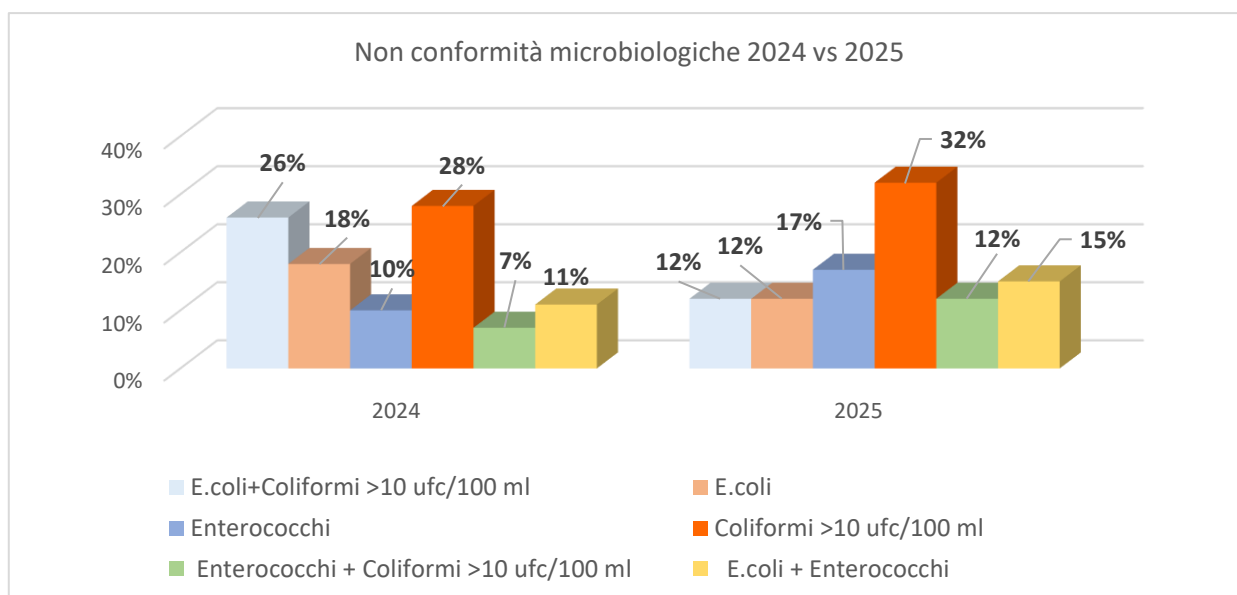


**AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Occorre premettere che tra i parametri microbiologici, la presenza di batteri coliformi in un'acqua destinata al consumo umano, in base alla Circolare Ministeriale n. 13400 del 1/04/2021, è da valutare congiuntamente al rilevamento di altri parametri di qualità in particolare di contaminazione fecale come E. Coli ed enterococchi intestinali, in assenza dei quali il riscontro di coliformi <10 ufc/100 ml può rappresentare in genere una inosservanza, priva di valenza sanitaria.

Nel programma di controllo 2025 le contaminazioni da E. coli sono diminuite rispetto al programma di controllo del 2024 (12% vs 18%), mentre le contaminazioni da enterococchi sono aumentate (17% vs 10%). A seguito del riscontro di non conformità ai requisiti minimi per i parametri di tipo microbiologico, si è provveduto affinché il gestore idro-potabile adottasse tempestivamente provvedimenti correttivi per ripristinare la qualità delle acque tenuto conto del potenziale pericolo per la salute umana ed anche limitazioni d'uso.

<b>Non conformità microbiologiche (027)</b>	<b>2024</b>		<b>2025</b>	
<b>Totale</b>	57		59	
E.coli+Coliformi >10 ufc/100 ml	26%	15	12%	7
E.coli	18%	10	12%	7
Enterococchi	10%	6	17%	10
Coliformi >10 ufc/100 ml	28%	16	32%	19
Enterococchi + Coliformi >10 ufc/100 ml	7%	4	12%	7
E.coli + Enterococchi	11%	6	15%	9

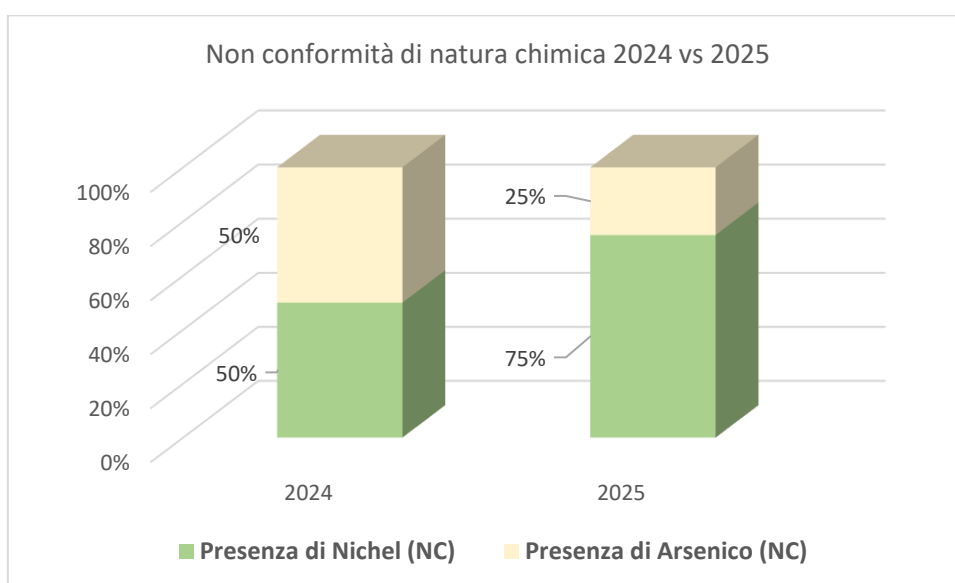




**AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Per ciò che attiene alle non conformità di natura chimica, nella tabella che segue è riportato il dettaglio.

<b>Non conformità d tipo chimico (027)</b>	<b>2024</b>		<b>2025</b>	
<b>TOTALE</b>	8		3	
Presenza di Nichel	50%	4	50%	2
Presenza di Arsenico	50%	4	25%	1

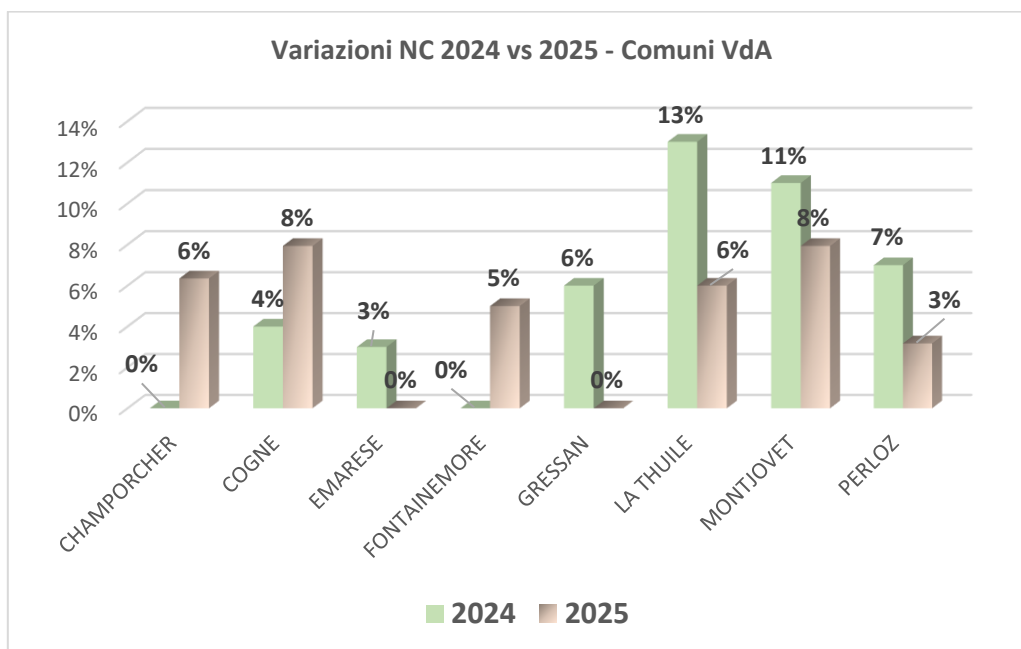


Per quanto riguarda la distribuzione delle non conformità (microbiologiche e chimiche) per zona di fornitura, i Comuni nei quali è stata osservata una maggior numero di non conformità nel periodo 2024-2025 risultano essere:

	<b>2024</b>	<b>2025</b>
CHAMPORCHER	0	4
COGNE	3	5
EMARESE	2	0
FONTAINEMORE	0	3
GRESSAN	4	0
LA THUILE	9	4
MONTJOVET	8	5
PERLOZ	5	7



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino



#### Indagine PFAS e Somma PFAS

Nel programma di controllo 2025, in previsione dell'adempimento previsto dal DLgs 18/2023 in vigore dal 12/01/2026 e relativo all'adozione di misure atte a garantire che le acque destinate al consumo umano soddisfino i valori di parametro per sostanze chimiche come quelle per e polifluoroalchiliche (PFAS) ritenute preoccupanti per le acque destinate al consumo umano, sono stati inseriti campionamenti di screening finalizzati alla determinazione della presenza di tali sostanze in determinati ambiti territoriali individuati sulla base delle analisi di pressioni significative sulle aree di alimentazione dei punti di prelievo. Tutti i campionamenti per la ricerca di tali sostanze hanno avuto esito negativo.

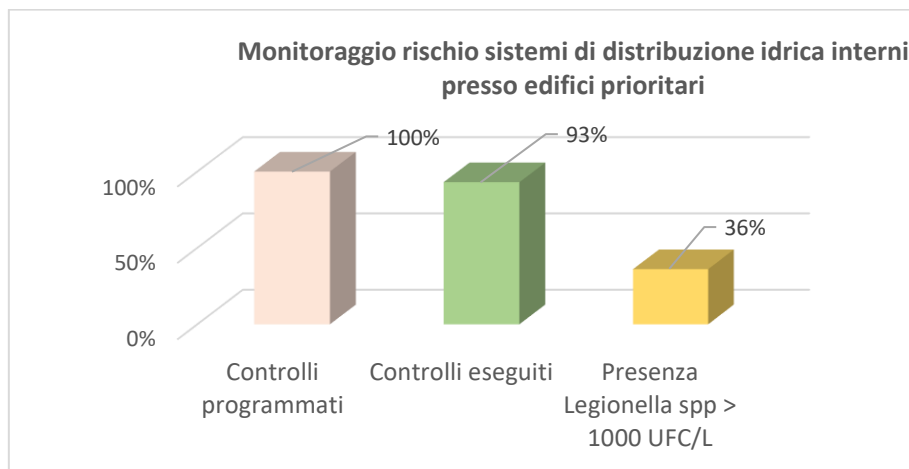
#### Valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione idrica interni

Ai sensi dell'art 9 del DLgs 18/23, così come modificato dal DLgs 102/25, entro il 12/01/2029 deve essere soddisfatto l'adempimento relativo alla valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione idrica interni alle strutture prioritarie individuate nell'All 8 da parte dei gestori della distribuzione idrica interna (GIDI), il SIAN ha esteso l'attività di controllo includendo anche i sistemi di distribuzione idrica interni presso strutture sanitarie di classe funzionale di tipo A e B presenti sul territorio regionale, attraverso campionamenti finalizzati alla ricerca dei parametri Legionella spp e Piombo. Il numero di strutture sottoposte a controllo preventivo è stato definito all'interno del Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 2893 del 28/05/25 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025" e le non conformità rilevate hanno riguardato la presenza di Legionella spp superiore al valore di parametro > 1000 Ufc/L.. Nella tabella e grafico seguenti si riportano i dati nel dettaglio.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione idrica interni di edifici prioritari		
Controlli programmati		15
Controlli eseguiti	93%	14
Presenza <i>Legionella spp</i> > 1000 UFC/L	36%	5



#### 4.2. Controlli sulle acque microfiltrate presso le “cassette dell’acqua”

L’attività di controllo svolta dal SIAN nel corso del 2025 ha compreso anche le acque microfiltrate erogate presso le cassette dell’acqua e presso Imprese del settore alimentare, conformemente al Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 2893 del 28/05/25 “Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025”. Non sono emersi risultati non conformi.

Anno 2025	Programmati	Eseguiti
Cassette dell'acqua eseguite	10	10
Microfiltrate presso Imprese alimentari	10	7
Totale eseguiti	20	17

#### 4.3. Controlli sulle acque minerali

Il SIAN ha effettuato nel 2025 i controlli delle acque naturali minerali presso le sorgenti presenti nel Comune di Courmayeur che alimentano l’impianto di imbottigliamento situato presso il Comune di Morgex, prevedendo n.2 monitoraggi all’anno/a sorgente. Considerato che una sorgente non viene attualmente sfruttata, sono stati effettuati n. 4 campionamenti sui 6 previsti.

Acque minerali controllo alla sorgente		
Controlli programmati	6	
Controlli eseguiti	4	67%
Esiti conformi	4	100%



**AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
 Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

Presso la medesima azienda di cui sopra, il SIAN ha effettuato nel 2025 i controlli delle acque presso il sito di produzione, all'imbottigliamento. Anche in tale contesto, la pianificazione dei controlli è stata effettuata secondo il Provvedimento Dirigenziale Regionale n°2893 del 28/05/25 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025". Sono stati eseguiti tutti i controlli programmati e non sono emersi risultati non conformi (vedi tabella seguente).

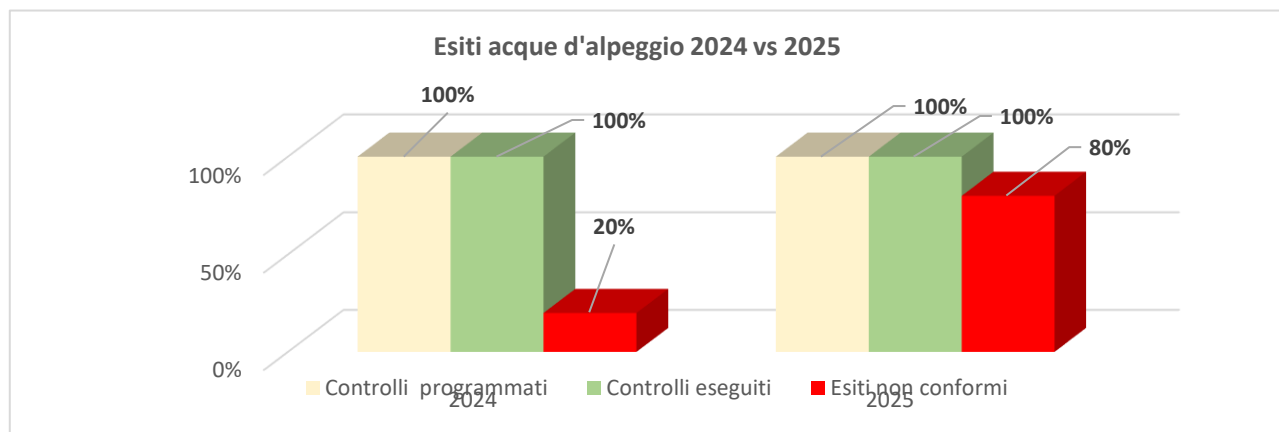
Acque minerali controllo all'imbottigliamento		
Controlli programmati	24	
Controlli eseguiti	24	100%
Esiti conformi	24	100%

#### 4.4. Controlli delle acque presso le casere d'alpeggio

Il SIAN ha effettuato nel corso del 2025 i controlli delle acque utilizzate nelle imprese di produzione primaria - le casere d'alpeggio - secondo quanto previsto nel Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 2893 del 28/05/25 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025". Gli esiti dei controlli eseguiti sono riportati nella tabella seguente.

Gli esiti non conformi sono stati comunicati agli OSA ed alla SC IAOA del Dipartimento di Prevenzione per i provvedimenti di competenza.

	2024		2025	
Controlli programmati		5		5
Controlli eseguiti	5	100%	5	100%
Esiti non conformi	1	20%	4	80%





AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

#### **4.5. Giudizio d'idoneità d'uso al consumo umano per acque provenienti da nuovi approvvigionamenti**

L'emissione del giudizio d'idoneità dell'acqua destinata al consumo umano in relazione alle caratteristiche qualitative delle acque, alla adeguatezza degli eventuali trattamenti di potabilizzazione adottati, alle risultanze delle valutazioni e gestione del rischio nonché alla conformità dei controlli stabiliti ai sensi del comma 7 art. 13 del d.lgs. 18/23, così come modificato dal d.lgs. 102/25 rientra nell'attività del SIAN non programmabile ma eseguibile su richiesta.

Nella tabella che segue sono riportate le richieste di giudizi d'idoneità d'uso pervenute nel corso del 2025

	2024	2025
Richieste giudizio d'idoneità	2	4

#### **4.6. Acque minerali e naturali destinate a cure idropiniche**

Il SIAN esegui controlli di monitoraggio su acque minerali naturali destinate a cure idropiniche. Nel territorio regionale è presente un solo stabilimento termale riconosciuto su cui il SIAN esegue i controlli in fase di apertura stagionale, come indicato dal Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 2893 del 28/05/25 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025". I dati nel dettaglio sono riportati nella tabella seguente

	Anno 2025
Campionamenti programmati	1
Campionamenti effettuati	1

#### **4.7. Acque destinate al consumo umano – monitoraggio Radon**

Secondo quanto disposto dal Provvedimento Dirigenziale Regionale n°2893 del 28/05/25 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025" sono stati programmati ed effettuati tutti i campionamenti relativi al monitoraggio della radioattività nelle acque destinate al consumo umano ai sensi del DLgs 28/2016 in collaborazione con ARPA VdA. La Tabella seguente descrive in dettaglio i dati: l'esito non conforme è stato comunicato all'Ente gestore ed all'Autorità competente regionale.

	Anno 2025
Campionamenti programmati	24
Campionamenti effettuati	24
Esiti non conformi	1



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

#### 4.8. Rendicontazione di efficacia ai sensi del PCRP

Come previsto dal PD Regionale n° 2893 del 28/05/25 “Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025” ai fini della valutazione dell’efficacia del programma di controllo è necessario calcolare i seguenti indicatori:

<b>Indicatore di efficacia GENERALE:</b>	
$\frac{\text{n° audit effettuati}}{\text{n° audit attesi}} \geq 0,80$	
<b>Indicatore di efficacia SIAN</b>	
$\frac{\text{n° campionamenti effettuati}}{\text{n° campionamenti attesi}} \geq 0,80$	

Nel Piano di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano – Capitolo 5.B.12 interno nel Provvedimento Dirigenziale Regionale n° ° 28/05/25 “Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2025” l’indicatore è: 0.97.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

## 5. GESTIONE DELLE ALLERTE IN AMBITO ALIMENTARE



Il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF) è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. I membri della rete, denominati punti di contatto, sono: la Commissione europea (membro gestore del sistema), gli Stati Membri dell'Unione Europea, l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e l'Associazione europea di libero scambio.

Negli anni il sistema di notifica è stato esteso anche ai rischi legati a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

Tra le Autorità degli Stati Membri che partecipano alla comunicazione e condivisione di informazioni all'interno del sistema di allarme vi è anche il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL, per gli alimenti/MOCA e stabilimenti di competenza.

Nel 2025 il SIAN è intervenuto a seguito di 64 notifiche di allerta relative a alimenti/MOCA distribuiti nel territorio valdostano, effettuando 174 interventi (+ 33,84% rispetto al 2024) finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro/richiamo da parte delle imprese alimentari dei prodotti risultati non conformi.

Nel grafico che segue vengono riportate le tipologie di non conformità che hanno dato origine all'attivazione del sistema di allerta.

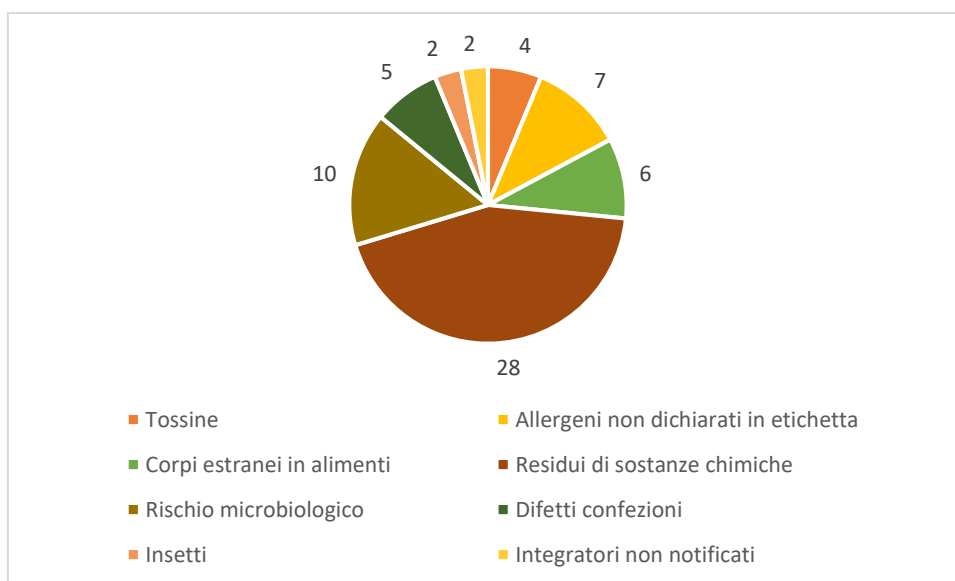


Grafico 6: tipologia di non conformità



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

## 6. MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)



Le malattie a trasmissione alimentare (MTA) rappresentano un serio problema di sanità pubblica per le gravi conseguenze in termini sanitari, economici e di impatto sulla fiducia dei consumatori. Le MTA sono malattie causate dal consumo di cibo o acqua contaminati con agenti di varia natura, come batteri, virus, tossine e parassiti. La via di introduzione nell'organismo è quella gastroenterica ed è a questo livello che si manifestano generalmente la prima sintomatologia. La contaminazione degli alimenti può avvenire in tutte le fasi della filiera produttiva.

Al fine di controllare la diffusione delle MTA, è attivo un sistema di sorveglianza, prevenzione e controllo presso l'Azienda USL, nell'ambito del quale operano il SIAN e la S.C. Igiene e Sanità Pubblica (SISP).

Tale sistema di sorveglianza è basato su due fonti principali di informazioni:

- Le notifiche/segnalazioni da parte dei laboratori clinici di analisi che segnalano il riscontro di microrganismi enteropatogeni isolati in campioni biologici umani provenienti dalle prescrizioni di medici del territorio, dai reparti ospedalieri e dal Dipartimento di Emergenza e Accettazione (DEA);
- Le segnalazioni di casi/episodi con sintomatologia riferibile a MTA da parte dei DEA, MMG e PLS.

Una terza fonte di segnalazioni è rappresentata dagli esposti da parte di singoli consumatori o gruppi di cittadini che segnalano direttamente al SIAN problemi conseguenti il consumo di alimenti.

Le segnalazioni di MTA (sospette o confermate), così come le malattie infettive, vengono registrate in un apposito sistema informativo del Ministero della Salute denominato "PREMAL" da parte del SISP su segnalazione dei medici ospedalieri, MMG o PLS. Successivamente il SIAN, in collaborazione con il SISP, gestisce i casi di MTA, effettuando le indagini di competenza per determinarne le cause.

Nel 2025 il SIAN ha gestito n. 14 segnalazioni di malattie infettive; le segnalazioni pervenute hanno riguardato esclusivamente casi singoli e gli agenti causali identificati sono risultati essere *Campylobacter*, *Salmonella*, virus dell'Epatite A e *Clostridium difficile*. Non sono stati registrati focolai di MTA.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

## 7. ISPETTORATO MICOLOGICO



Presso il SIAN è istituito l'Ispektorato micologico con la funzione di controllo ufficiale dei funghi epigei spontanei nell'ambito pubblico e privato. L'Ispektorato micologico svolge principalmente le seguenti attività:

- Servizio di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini, presso le sedi e gli orari indicati;
- Consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili;
- Controllo dei funghi destinati alla vendita;
- Controllo sul territorio per eventuali campionamenti di funghi freschi, secchi o diversamente conservati;
- Consulenza micologica su richiesta dei Pronto Soccorso o reparti ospedalieri, in caso di sospetta intossicazione;
- Predisposizione ed attuazione dei corsi di abilitazione alla vendita per operatori commerciali, ai sensi del DPR n. 376/95;
- Preparazione e divulgazione del materiale informativo in tema micologico.

Nel 2025, stante la persistente mancanza in organico al SIAN di micologi, l'erogazione di alcune delle prestazioni sopra citate è stata garantita dal contributo di un ispettore micologo in servizio presso la S.C. Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (SPreSAL).

Nella fattispecie è stato garantito il servizio gratuito di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini dal mese di agosto al mese di novembre nell'ambito del quale sono state rilasciate n. 2 certificazioni di commestibilità, per un totale di 3,4 kg di funghi. In un caso, 0,1 kg di funghi sono stati trattenuti per eccessiva maturazione.

È stato assicurato altresì il controllo dei funghi destinati alla vendita presso le aree mercatali del Comune di Aosta dal mese di giugno al mese di ottobre per un totale di 54 certificazioni rilasciate per idoneità al consumo. Durante i controlli sono stati confiscati per la successiva distruzione 4,1 kg di funghi per eccessiva maturazione e 0,5 kg per funghi invasi da parassiti.

Al termine del 2025 un Tecnico della Prevenzione in servizio presso il SIAN ha concluso positivamente il corso biennale per ottenere la qualifica di micologo.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

## 8. CONTROLLO DEI PRODOTTI FITOSANITARI



Ai fini della tutela della salute pubblica e della salubrità degli alimenti, il SIAN effettua specifici controlli presso i distributori e gli utilizzatori di prodotti fitosanitari per verificare il rispetto delle norme comunitarie, nazionali e regionali relative alla commercializzazione e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Per quanto concerne la commercializzazione dei prodotti fitosanitari nel 2025 sono stati effettuati n. 3 controlli presso rivenditori al dettaglio presenti sul territorio regionale. Oltre alla verifica degli atti autorizzativi, sono stati verificati i requisiti strutturali, la documentazione di acquisto e vendita (registro di carico/scarico) e l'etichettatura dei prodotti fitosanitari. In totale sono state controllate n. 9 etichette, sono stati emessi n. 3 provvedimenti prescrittivi per l'adeguamento dei requisiti strutturali e n. 1 sanzione amministrativa.

In merito all'utilizzo dei prodotti fitosanitari sono stati effettuati n. 12 controlli presso aziende di produzione primaria di prodotti di origine vegetale, verificando l'abilitazione all'acquisto, il registro dei trattamenti e i documenti d'acquisto, i requisiti strutturali/igienici relativi allo stoccaggio e l'etichettatura dei prodotti fitosanitari. In totale sono state controllate n. 24 etichette e sono stati emessi n. 4 provvedimenti prescrittivi per adeguamenti documentali.

## 9. ALTRE ATTIVITÀ

- Pareri igienico-sanitari

Tra i compiti istituzionali della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è prevista l'attività informativa circa i requisiti previsti dalla legislazione alimentare rivolta a privati cittadini o operatori del settore alimentare (O.S.A.) che intendono avviare/modificare un'attività di produzione, trasformazione e/o distribuzione di alimenti. Oltre a suddetta attività, su richiesta, vengono rilasciati pareri igienico-sanitari preventivi (con o senza sopralluogo) per la verifica dei prerequisiti igienico-sanitari dei locali da adibire alla lavorazione, stoccaggio e vendita di alimenti.

Nel 2025 sono state registrate n. 100 richieste di informazioni presentate da privati cittadini/OSA e sono stati rilasciati n. 8 pareri preventivi.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

- Rilascio di certificati

A seguito di richiesta da parte di operatori del settore alimentare di imprese registrate, sono stati rilasciati n. 23 certificati sanitari per esportare verso Paesi Terzi alimenti di origine non animale prodotti e/o commercializzati nel territorio di competenza dell'Azienda USL Valle d'Aosta (prodotti a base di cioccolato e bevande alcoliche).

È stata inoltre rilasciata su richiesta n. 1 certificazione sanitaria attestante la distruzione di prodotti alimentari risultati non conformi per interruzione prolungata della catena del freddo.

## 10. IGIENE DELLA NUTRIZIONE



La nutrizione, come universalmente riconosciuto dalla comunità scientifica, è un fattore in grado di incidere profondamente sullo stato di salute dell'individuo e conseguentemente della popolazione nel suo complesso, così come esiste l'evidenza scientifica della correlazione fra scarsa attività fisica e obesità e fra quest'ultima e alcune malattie cronico degenerative.

Per l'anno 2025 gli interventi programmati hanno consentito di raggiungere gli obiettivi finalizzati a garantire i LEA attraverso la prevenzione delle malattie croniche, la promozione di corretti stili di vita e la sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

### 10.1. Sorveglianza nutrizionale

Incoraggiare uno stile di vita sano insieme a interventi finalizzati a correggere le errate abitudini alimentari, alla riduzione della sedentarietà e all'abbandono di comportamenti a rischio, rappresentano una delle principali priorità nelle strategie di promozione della salute. Poiché l'alimentazione svolge un ruolo importante nella prevenzione di numerose patologie, comprese quelle cronico degenerative non trasmissibili (MCNT), negli ultimi anni a livello nazionale e regionale sono state pianificate campagne informative ed interventi rivolti alla popolazione in generale e al mondo della scuola in particolare. Le autorità scientifiche richiamano l'importanza di progettare gli interventi di promozione della salute utilizzando un approccio scientifico multi settoriale con l'attivazione di una rete di sinergie tra i diversi portatori di interesse.

In quest'ottica anche nel corso del 2025 è proseguita la collaborazione e/o il contributo alle Istituzioni/Enti locali come il CELVA nell'ambito del Progetto "TipiQ" di diffusione di corrette abitudini alimentari.



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

### **Okkio alla salute**

“Okkio alla salute”, è un progetto nazionale standardizzato di sorveglianza nutrizionale che ha lo scopo di descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, degli stili alimentari, dell'abitudine all'esercizio fisico nei bambini della terza classe delle scuole primarie, in grado di fornire dati epidemiologici accurati e confrontabili tra le diverse realtà regionali e locali. Dal 2008, con cadenza prima biennale e poi triennale fino al 2023, sono state effettuate n. 7 raccolte dati. Il sistema di indagine Okkio alla salute essendo un valido strumento per monitorare l'evolversi nel tempo dei fenomeni indagati come sovrappeso, obesità e relativi fattori causali e quindi per progettare azioni di contrasto al fenomeno, è stato incluso nei LEA col D.P.C.M 12/1/17 (art. 2- All.1 area di intervento F, attività F2). Nel 2025 il SIAN ha diffuso i dati del report scientifico regionale di Okkio alla salute 2023, rendendo disponibili i dati sul Sistema Statistico Regionale (SISTAR) e pubblicandoli sul sito Epicentro dell'ISS come strumento di comunicazione e di riflessione della realtà locale, oltre che utilizzarli come indicatori del Programma Predefinito 1 (PP01) del Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025.

### **Ambulatorio nutrizionale**

E' proseguita nel corso del 2025 l'attività dell'Ambulatorio di Prevenzione e Consulenza Nutrizionale per Adulti, a supporto del MMG o altri specialisti (diabetologo, ginecologo, nefrologo, fisiatra, ortopedico) per la consulenza nutrizionale per utenti della fascia d'età adulta, con un volume di attività pari a 64 accessi, comprensivi di prime visite e controlli.

#### **10.2. Interventi di prevenzione nutrizionale per la ristorazione collettiva**

Gli interventi per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e di educazione al gusto fanno parte dei LEA. Tra i compiti istituzionali del SIAN rientrano anche la verifica e il controllo delle tabelle dietetiche base, delle tabelle dietetiche speciali e la consulenza sui capitolati d'appalto per la ristorazione collettiva. Al 31/12/2025, in riscontro alle richieste pervenute per valutazione dei dietetici ai fini del visto di approvazione o altre richieste inerenti l'argomento sono stati emessi dal SIAN n. 24 documenti di valutazione per dietetici base e n. 10 pareri per menù diete speciali, comprensivi della elaborazione di n.82 diete speciali di esclusione, sia di carattere sanitario che ideologico. E' inoltre stata assicurata attività di consulenza e supporto per l'adeguamento dei menù scolastici e della ristorazione collettiva sia con gli enti pubblici sia con operatori privati che ne hanno fatto richiesta. Anche nel corso del 2025 è stata assicurata la collaborazione con Enti, Istituzioni ed Enti gestori mense per la prosecuzione di iniziative precedentemente avviate ed incontri informativi per la promozione di abitudini alimentari corrette ai fini di uno sviluppo armonico e la riduzione di fattori di rischio per la prevenzione di alcune Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT) e la promozione di uno sviluppo sostenibile.

### **Controlli nelle mense collettive**

La valutazione e monitoraggio della qualità nutrizionale dei pasti erogati nei Centri cottura e nei terminali di distribuzione della ristorazione collettiva è un LEA. Nel corso del 2025 è stato sottoposto a controllo chimico – bromatologico i pasti completi di n. 15 mense scolastiche con emissioni di altrettanti pareri di adeguatezza



AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

rispetto ai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana V revisione (LARN 2024).

### **Allergie e intolleranze alimentari – Celiachia – Prevenzione delle patologie da carenza iodica**

Normative nazionali e regolamenti comunitari perseguono la tutela delle persone con intolleranze e allergie alimentari e il Piano Regionale della Prevenzione 2021\_2025 nel Macro Obiettivo 01 Malattie Croniche non trasmissibili si prefigge di favorire la formazione/informazione degli operatori del settore alimentare che integri riferimenti all'uso del sale iodato, alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alla gestione dei pericoli negli alimenti ed alle indicazioni nutrizionali e sulla salute. Al riguardo nel corso del 2025 il dirigente medico della SC SIAN, nell'ambito del Tavolo tecnico previsto dalla Rete TaRSiN, ha collaborato alla predisposizione e stesura delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione collettiva scolastica" partecipando alle riunioni del gruppo di lavoro presso l'Ass.to alla Sanità, Salute e Politiche sociali, recepite attraverso la DGR 1127 del 11 agosto 2025.

Per la realizzazione di un programma integrato per la formazione/informazione degli OSA finalizzato ad aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici e intolleranti, ivi incluse le persone celiache è stato effettuato un corso di formazione in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia AIC – sez. Valle D'Aosta, con programma e modalità stabilite a cui hanno partecipato complessivamente n. 27 operatori del settore alimentare (OSA).

Sempre nel corso del 2025 sono stati effettuati n. 2 incontri di formazione ed aggiornamento professionale sulla celiachia ed alimentazione senza glutine rivolti agli studenti delle classi quarte frequentanti l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Chatillon. .

E' stato altresì predisposto e realizzato un programma per la verifica dell'utilizzo e disponibilità di sale iodato presso gli esercizi di commercio al dettaglio di alimenti e bevande effettuando n. 2 controlli. Non sono state rilevate omissioni rispetto all'esposizione della specifica locandina nei punti vendita.

Autori:

Direttore - Dott.ssa Anna Maria Covarino

Dirigente Biologo – Dott.ssa Elisa Perri

IFO (ex Coordinamento) – Dott. Matteo Petey