



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 2024

INDICE

1. PREMESSA.....	2
2. ORGANIZZAZIONE DEL SIAN	2
3. RENDICONTAZIONE CONTROLLI UFFICIALI.....	3
3.1. Stabilimenti di competenza	4
3.2. Ispezioni.....	6
3.3. Audit	8
3.4. Campionamenti/verifiche.....	8
3.5. Non conformità rilevate nell'ambito dei controlli ufficiali	10
4. TUTELA DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	12
4.1. Controlli sulle acque potabili	13
4.2. Controlli sulle acque microfiltrate presso le "casette dell'acqua"	20
4.3. Controlli sulle acque minerali	21
4.4. Controlli delle acque presso le rivendite	22
4.5. Controlli delle acque presso le casere d'alpeggio	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

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 fitofarmaci (pesticidi), 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, la valutazione e validazione di menu e diete speciali (allergie/intolleranze) nella ristorazione collettiva, la consulenza nutrizionale individuale (Ambulatorio Nutrizionale) e, in collaborazione con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, la 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 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 2024.

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 123.130 abitanti (ISTAT, 2022).

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 anno 2024	
Area dirigenza	1 Dirigente medico (Direttore di Struttura)
	1 Dirigente biologo
Area comparto	1 Coordinatore personale tecnico
	10 Tecnici della Prevenzione (di cui 3 assenti per permessi/congedi)
	2 Assistenti amministrativi

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.

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: igiene.alimenti@ausl.vda.it PEC: protocollo@pec.ausl.vda.it
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 su un totale di 460 controlli programmati, il SIAN nell'anno 2024 ha effettuato un totale di 449 controlli, di cui 440 ispezioni programmate e 9 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; 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" 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 2024, il personale amministrativo del SIAN ha gestito un totale di 1165 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. Nel 2024 è stato effettuato n. 1 sopralluogo ispettivo finalizzato alla verifica dei requisiti igienico-sanitari per un'attività di commercio e deposito di additivi alimentari imballati.

Dai dati presenti nel sistema informativo GISA VDA, risultano attivi n. 4691 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	13	1	-	-	12
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	214	16	-	15	183
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	112	10	-	8	94

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)	69	14	1	-	54
	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	13	3	-	1	9
	Produzione di olii e grassi vegetali	3	1	-	-	2



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

	Produzione di bevande alcoliche	93	24	1	9	59
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	11	3	-	-	8
	Lavorazione del caffè	3	2	-	-	1
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	10	-	-	-	10
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	27	10	3	1	13
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	248	110	31	13	94
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	72	38	9	2	23
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	16	6	2	-	8
	Produzione di cibi pronti in genere	79	29	7	3	40
ALTRI ALIMENTI	Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia	2	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)	275	52	53	7	163
	Ristorazione pubblica	1924	882	272	87	683
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	73	40	2	5	26
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1260	430	75	70	685
	Commercio ambulante	100	6	1	3	90
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	8	1	-	-	7
	Piattaforma di distribuzione alimenti	2	-	-	-	2
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	54	10	3	1	40
	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



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

ALTRI ALIMENTI – Industrie di produzione e trasformazione	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	1	1			
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 480 ispezioni.

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

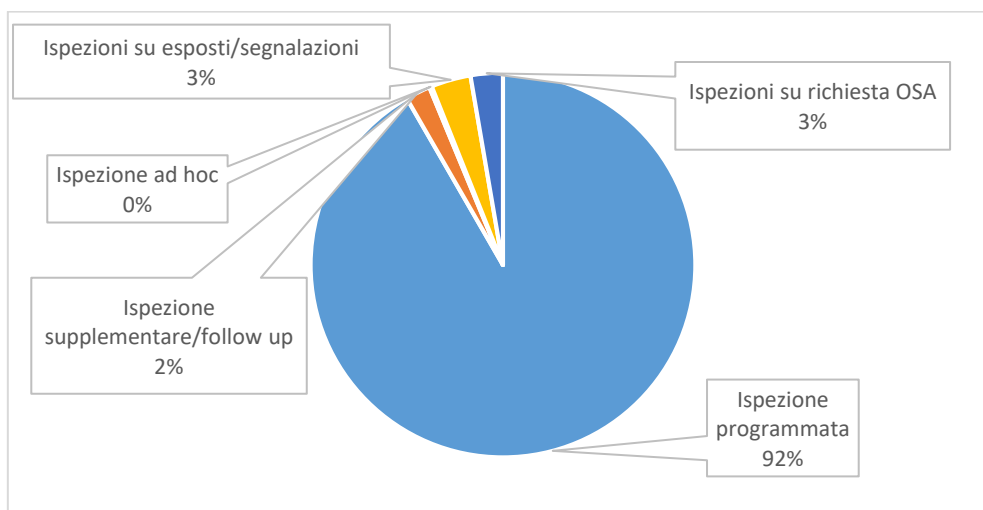


Grafico 1: tipologia di ispezioni

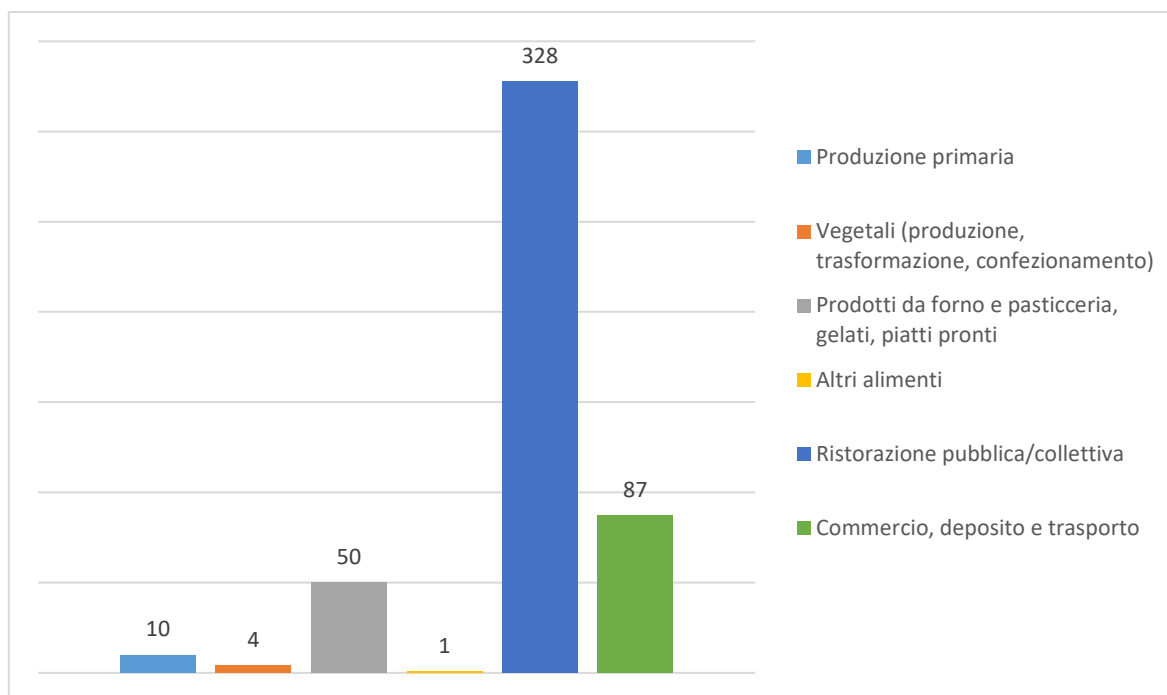


Grafico 2: numero di ispezioni per attività

La maggior parte dei controlli ha interessato il comparto della ristorazione pubblica in quanto settore preponderante per numerosità di esercizi e dove storicamente si riscontrano più frequentemente criticità. Gli ulteriori controlli sono stati distribuiti presso gli 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 n. 9 audit programmati e n. 4 audit extra-programmazione nel campo della ristorazione collettiva. Nel grafico che segue è indicato il numero di audit per tipologia di attività.

N. 1 audit è stato effettuato congiuntamente alla S.C. Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animale.

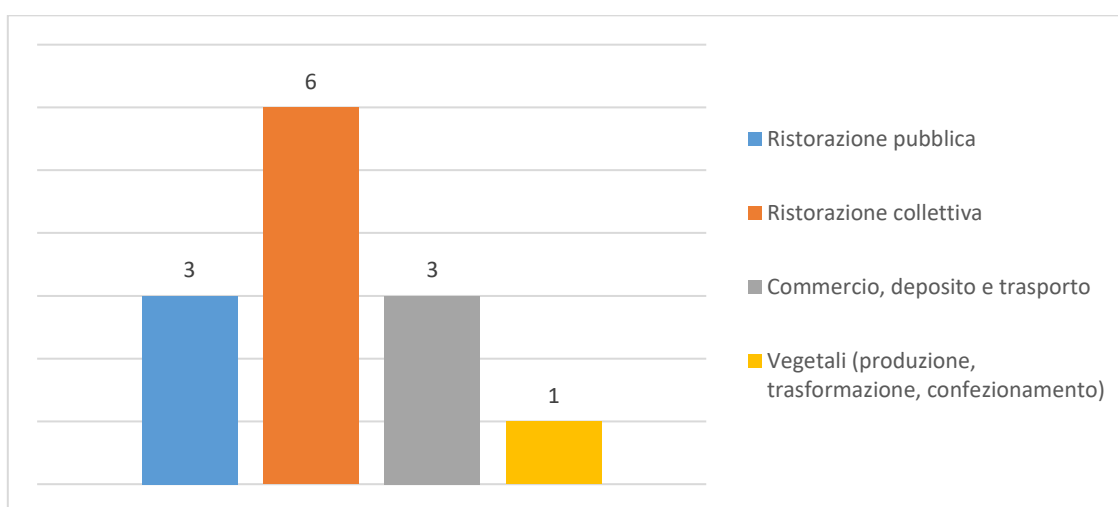


Grafico 3: numero di audit per attività

3.4. Campionamenti/verifiche

Nell'ambito dei controlli ufficiali su prodotti/merci, il SIAN effettua altresì i campionamenti di alimenti e bevande (ex art. 14, lett. h) del Reg. UE 2017/625) previsti da 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. 268 campioni su 269 programmati e un totale di 42 verifiche su 36 programmate.

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

Norma orizzontale	Programmi di campionamento	N. effettuati	N. programmati
Criteri microbiologici	Piano regionale campionamenti microbiologici	62	62
Pesticidi negli alimenti	Piano nazionale di controllo dei residui di p.f. (D.M. 23-12-1992)	20	20
	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	Piano regionale di controllo dell'uso dei p.f. (Reg. CE 1107/2009) – verifiche	11	5



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

prodotti fitosanitari			
Contaminanti negli alimenti	Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti negli alimenti	40	40
	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati	1	1
	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati	2	2
	Piano regionale di controllo ufficiale settore vitivinicolo	3	3
	Piano regionale di controllo ufficiale acqueviti e distillati	1	1
	Piano regionale di controllo ufficiale olio già sottoposto a frittura	2	2
	Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori alimentari (D.lgs. 169/2004)	5	5
	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 – verifiche	3	3
Radiazioni ionizzanti e radioattività	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	5	5
	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - verifiche	3	3
	Piano regionale di monitoraggio per la ricerca di radionuclidi negli alimenti	22	22
Contaminazione da migrazione 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)	9	10
	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - verifiche	11	11
Altro	Piano regionale di monitoraggio nella ristorazione collettiva	49	49
	Piano regionale micologia	3	3
Totali		310	305



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

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 umana o 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 2024 dal SIAN e le azioni esecutive intraprese.

Tecnica di controllo	Tipologia di nc	N.	Azioni esecutive intraprese
Ispezioni/Audit	Minore	114	84 provvedimenti di risoluzione nc
	Maggiore	69	55 sanzioni amministrative 1 notizie di reato 1 sequestro probatorio 14 provvedimenti di cessazione/chiusura attività
Campionamenti	Minore	7	7 provvedimenti di risoluzione nc
	Maggiore	3	1 provvedimento di ritiro/riciamo dal mercato 2 notizie di reato



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

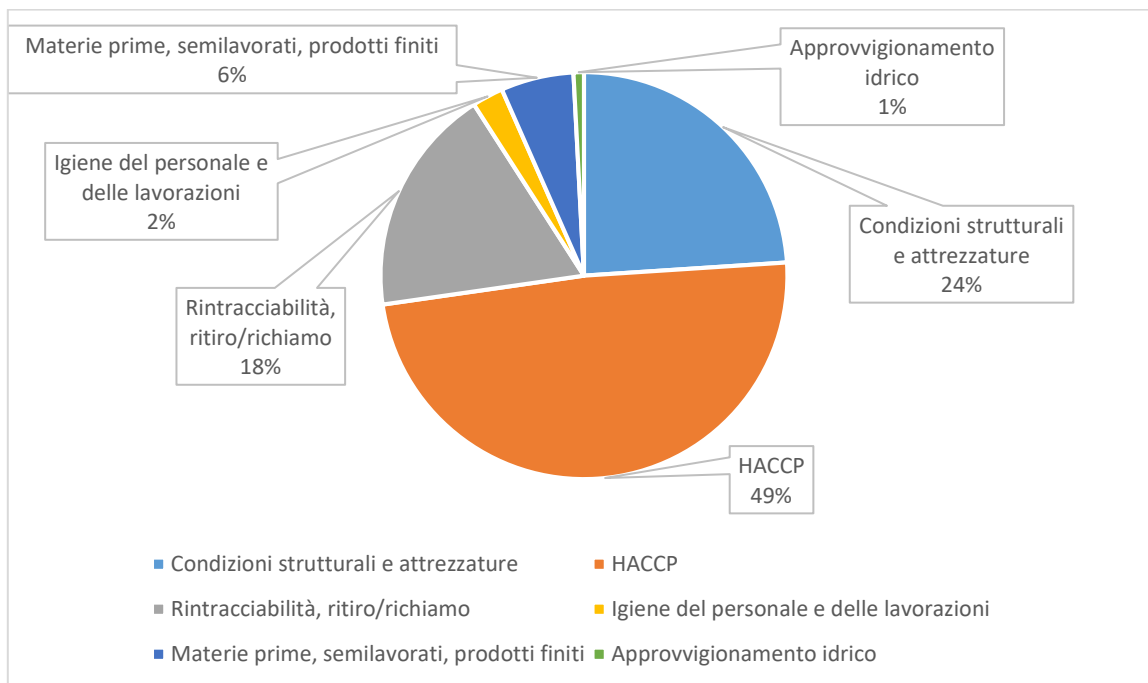


Grafico 4: oggetto non conformità minori

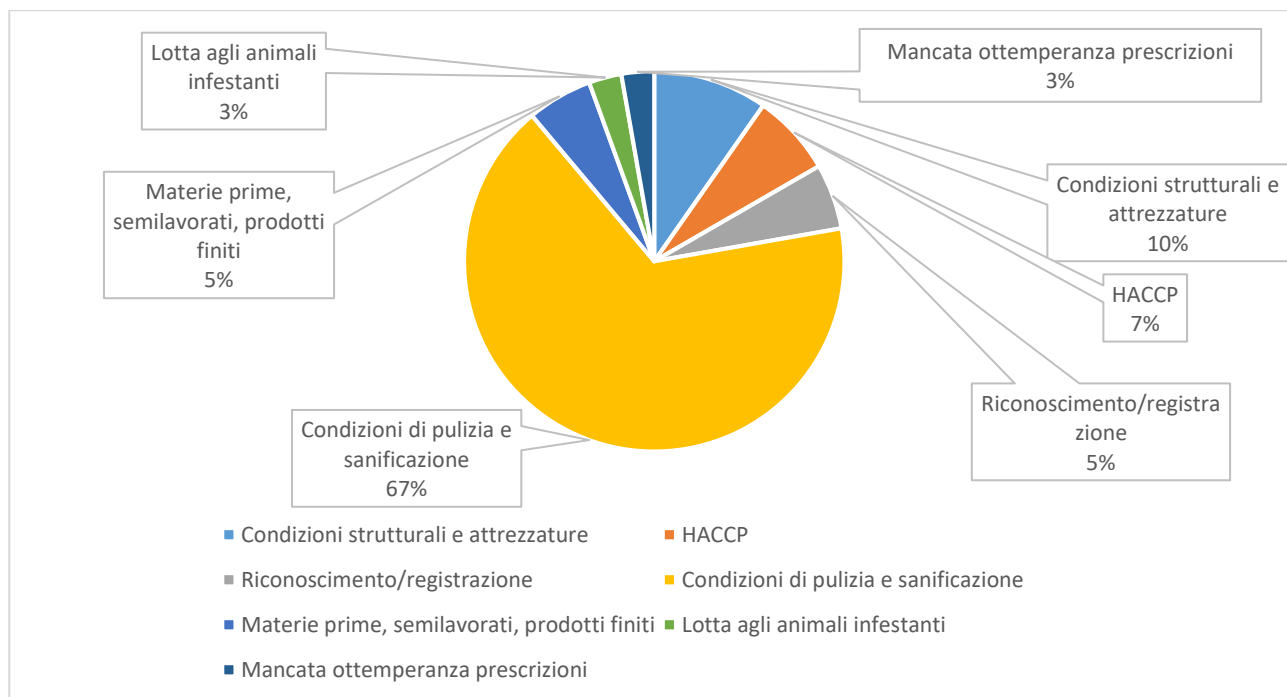


Grafico 5: oggetto non conformità maggiori



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



Nel rispetto del quadro normativo vigente, nel 2024 il SIAN ha effettuato il monitoraggio delle acque tenendo conto dei diversi riferimenti normativi su base nazionale e regionale, adattando le specifiche indicazioni nel contesto territoriale.

I controlli sulle acque sono stati classificati a seconda della modalità e tempistica di esecuzione individuando così le seguenti attività di sorveglianza:

- Controlli programmati;
- Controlli ufficiali;
- Controlli straordinari (extra programmazione);
- Controlli su richiesta (finalizzati al giudizio d'idoneità).

Secondo questa prima classificazione, nel 2024 la tabella seguente sintetizza in maniera complessiva il numero delle attività di controllo sulle acque.

Tipologia di controllo	Numero di controlli/anno 2024
Controlli programmati	661
Controlli ufficiali	1
Controlli straordinari	2
Controlli su richiesta/giudizio d'idoneità	8

Dai dati soprariportati si osserva che il SIAN svolge attività di controllo principalmente da una programmazione stabilita su base annuale. Il grafico seguente mostra come la percentuale di attività programmata predomina all'interno della struttura rispetto alle altre attività.



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 le attività di controllo programmate, nel 2024 il SIAN ha condotto la pianificazione secondo criteri di uniformità geografica e temporale. L'organizzazione della struttura ha consentito un raggiungimento di risultato di esecuzione/controllo/monitoraggio superiore al 95 % del totale pianificato. La percentuale dimostra un ottimo grado della performance della Struttura poiché è stato largamente garantito il numero minimo di campionamenti annui congiuntamente alla flessibilità legata a circostanze contingenti o emergenziali da cui sono state obbligatoriamente effettuate modifiche puntuali rispetto alla pianificazione generale di partenza.

Controlli programmati/anno 2024	Controlli effettuati
661	632
Eseguito il 96% dei controlli programmati	

Tutti i controlli ed i relativi campionamenti sono stati effettuati dal SIAN. Tutte le analisi del presente capitolo dedicato al settore "acque" sono state eseguite dall'Agenzia per la Protezione all'Ambiente della Regione Valle d'Aosta, identificata come laboratorio di riferimento del settore acque.

Nei paragrafi successivi sono analizzate nel dettaglio le attività diverse di controllo rispetto alle tipologie di acque sorvegliate. L'analisi dei dati è stata effettuata per estrapolare i risultati su aspetti d'interesse specifico. Si sottolinea che tutti i risultati sono supporto fondamentale sia per il cronoprogramma che per effettuare le giuste valutazioni riguardo alla necessità d'intervento preventivo/migliorativo; il tutto sarà maggiormente utile e dimostrabile attraverso l'osservazione dei trend annuali relativamente ai risultati di rendicontazione.

4.1. Controlli sulle acque potabili

Nel 2024 il SIAN ha effettuato i controlli sulle acque potabili facendo riferimento al Decreto legislativo 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" e adattando la propria

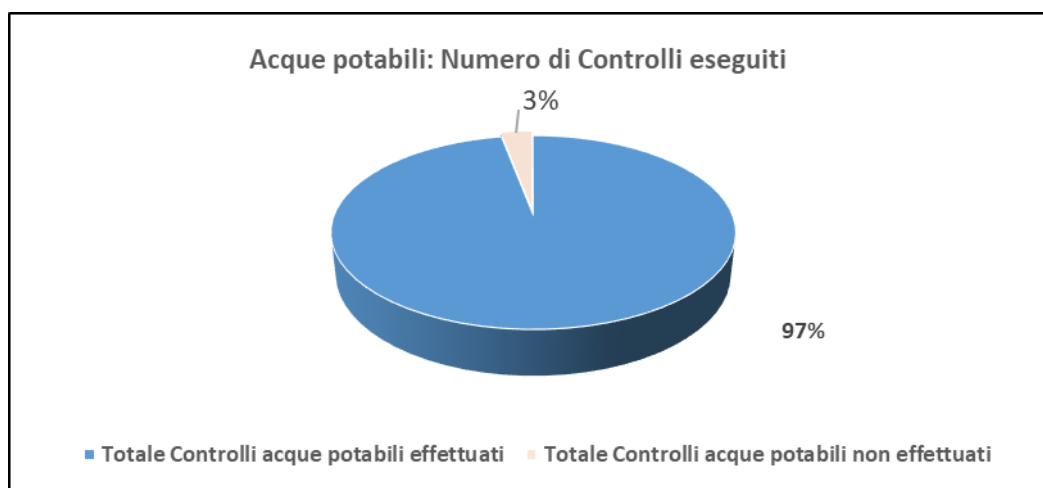


AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

programmazione interna alle indicazioni indicate nel Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 3481 del 28/06/24 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2024".

Nello specifico, la programmazione dei controlli sulle acque potabili è stata ampiamente rispettata poiché sono stati esclusi solo 16 controlli rispetto ai 578 programmati inizialmente. Si ritiene che tale risultato non abbia inficiato nella qualità della sorveglianza, considerando che comunque i controlli eseguiti hanno preservato e garantito una copertura temporale omogenea coprendo tutta l'area territoriale prevista dalla programmazione. Le rappresentazioni grafiche seguenti descrivono i risultati nel dettaglio.

Totale Controlli programmati	578	100%
Totale Controlli effettuati	562	97%
Totale non effettuati	16	3%

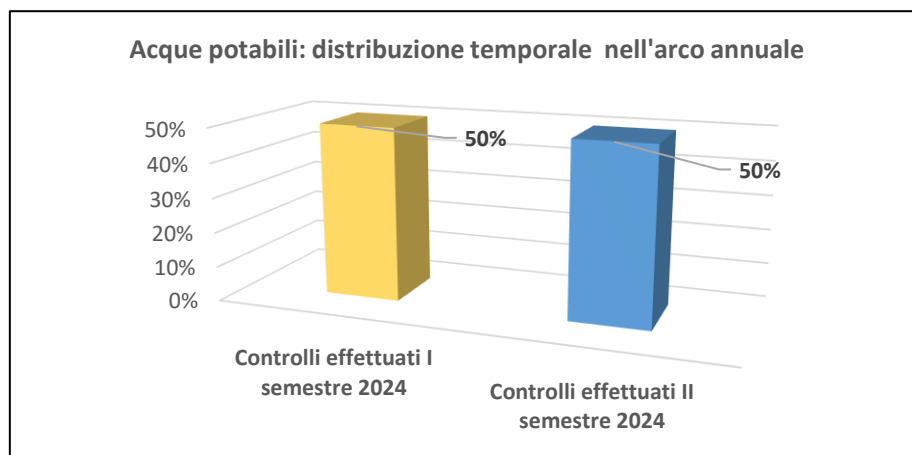


Tutti i controlli programmati sono stati eseguiti ai sensi dell'art. 12 del sopracitato decreto legislativo, distribuiti in maniera uniforme nel corso dell'anno in modo da garantire che i valori ottenuti siano rappresentativi della qualità dell'acqua fornita o utilizzata nel corso dell'anno. Le rappresentazioni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

Totale controlli acque potabili effettuati	562
Controlli effettuati nel I semestre 2024	282
Controlli effettuati nel II semestre 2024	280



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



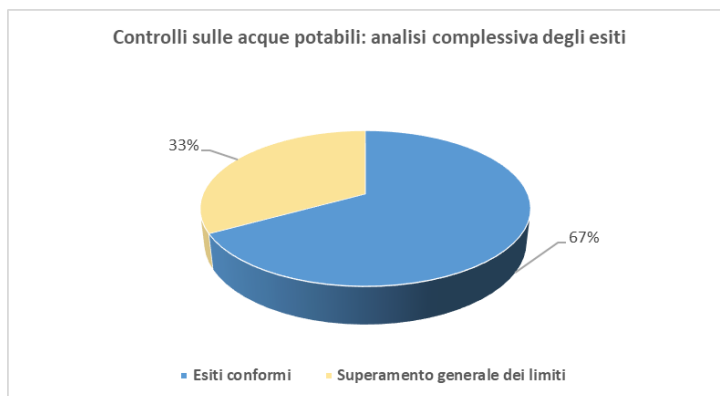
Risultati dei controlli eseguiti

Tutti gli esiti dei controlli sono stati supervisionati e classificati secondo il rischio associato al superamento dei relativi parametri contenuti nell'allegato I del decreto legislativo n°18 del 2023.

Pertanto, il giudizio di conformità dei risultati dipende dalle indicazioni riportate nelle tabelle (A-B-C) di riferimento contenute nell'allegato I sopracitato e da cui si distinguono gli esiti in:

- Conforme: risultato nel limite normato;
- Superamento dei valori limiti stabiliti dei parametri indicatori per cui il rischio per la salute umana è oggetto di valutazione specifica e non sussiste sempre l'obbligo tempestivo d'intervento per il ripristino dell'acqua;
- Non conforme: superamento dei valori soglia stabiliti dalla normativa per cui è necessario l'avvio di provvedimenti tempestivi da parte dei gestori idrici interni ai fine del ripristino dell'acqua a garanzia della tutela della salute

Sulla base di tali criteri è stata fatta una prima analisi complessiva dei risultati ottenuti. In particolare si osserva nel grafico seguente che oltre il 60 % dei controlli hanno dato esito conforme. Il grafico seguente descrive nel dettaglio i dati.

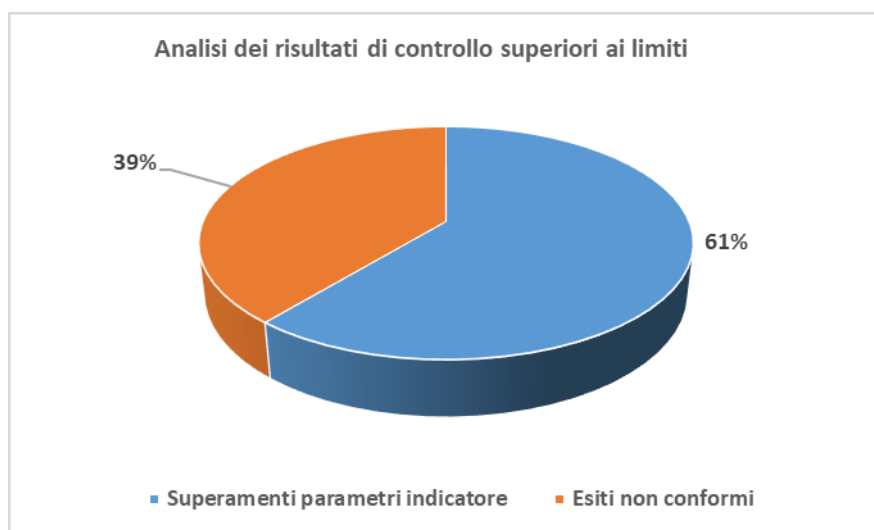




AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

A partire dai dati riportati nel grafico precedente, è stata focalizzata l'analisi su quella parte di percentuale (33%) di controlli effettuati aventi esito fuori dai limiti per uno o più parametri analizzati. In tale categoria sono stati individuati il numero di controlli che hanno evidenziato parametri non conformi e per cui è stato necessario adottare provvedimenti tempestivi da parte dei gestori idrici. A seguito si riporta quanto è stato rilevato nel 2024:

Totale Superamento dei limiti	184	
Superamenti parametri indicatore	61%	112
Esiti non conformi	39%	72

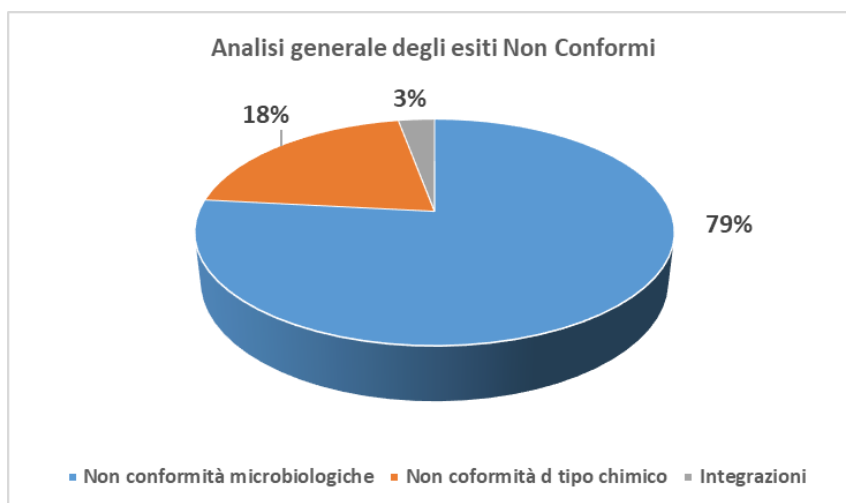


Vista la finalità di tipo preventivo delle attività di controllo attuate, si è ritenuto opportuno procedere con l'analisi dei dati ricavati dai risultati di campionamento ad esito non conforme. E' stata effettuata una prima determinazione sulla tipologia di non conformità in relazione alla natura di appartenenza del parametro. Tale indagine ha confermato che prevale nettamente l'esito di non conformità di natura microbiologica rispetto a quella di tipo chimico. La grafica seguente illustra i dati ottenuti.

Esiti non conformi (027)	72	
Non conformità microbiologiche	79%	57
Non conformità di tipo chimico	18%	13
Integrazioni	3%	2



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

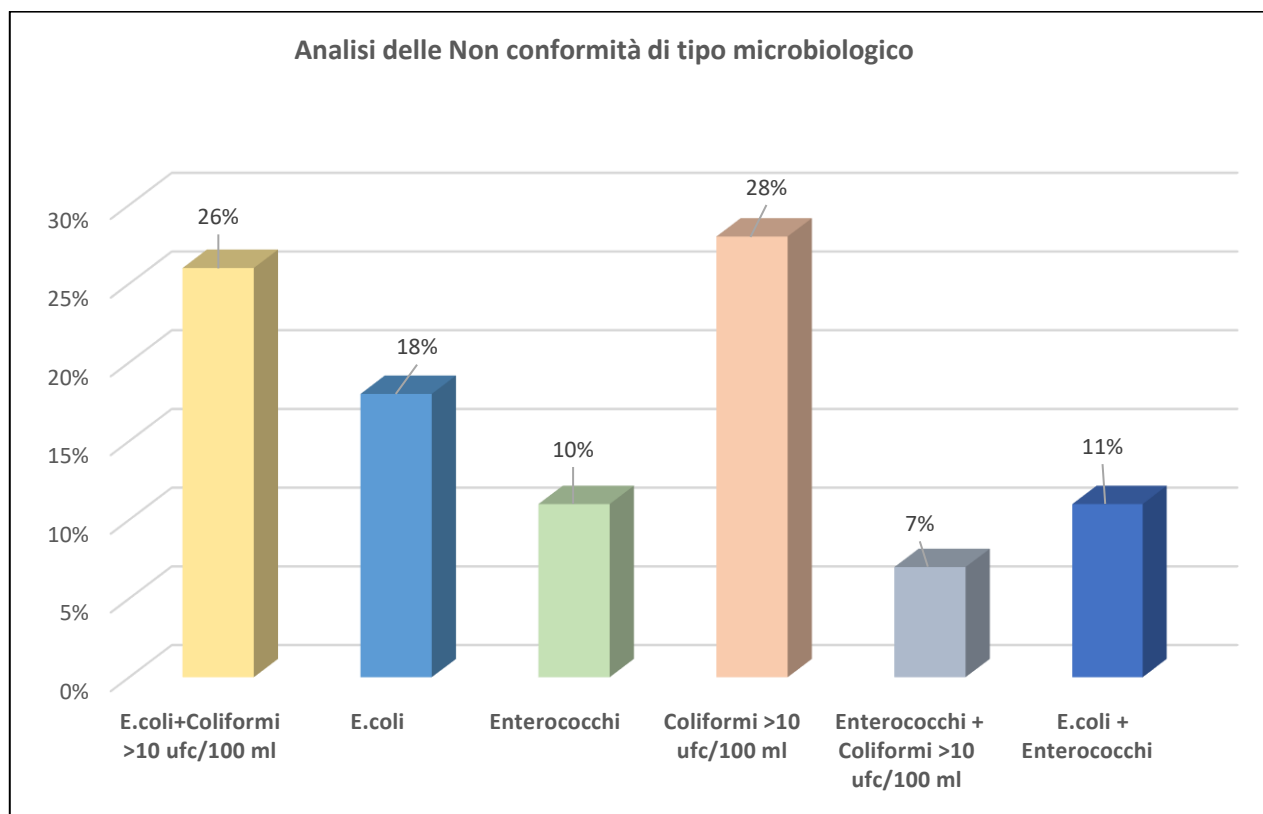


L'analisi successiva descrive le non conformità di tipo microbiologico e loro classificazione in base al tipo di microrganismo rilevato superiore alla soglia stabilita dalla tabella A dell'allegato I del decreto legislativo n° 18 del 2023. Si precisa che, per quanto riguarda l'interpretazione dei risultati dei controlli in cui si rileva la presenza di Coliformi, si fa riferimento alla Circolare Ministeriale n. 13400 del 1/04/2021 che indica come non conforme qualsiasi esito > 10 UFC / 100 ml per il suddetto parametro microbiologico. In casi contrari, occorre applicare criteri di valutazione specifica senza escludere la possibilità di contaminazione. A seguito si riportano i dati dell'analisi effettuata.

Non conformità microbiologiche (027)	57	
E.coli+Coliformi >10 ufc/100 ml	26%	15
E.coli	18%	10
Enterococchi	10%	6
Coliformi >10 ufc/100 ml	28%	16
Enterococchi + Coliformi >10 ufc/100 ml	7%	4
E.coli + Enterococchi	11%	6



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

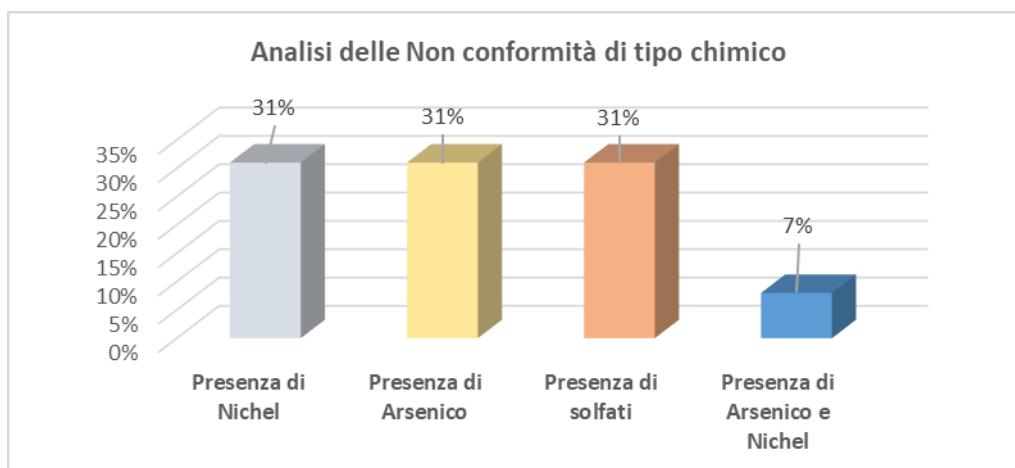


Nonostante la bassa numerosità rilevata, l'analisi delle non conformità è stata effettuata anche su quelle di natura chimico-fisico poiché la contaminazione delle acque destinate al consumo umano, dovuta dalla presenza di questi parametri superiore al limite normato, comporta un grave rischio per la salute che non bisogna trascurare. A seguito si riportano i dati nel dettaglio.

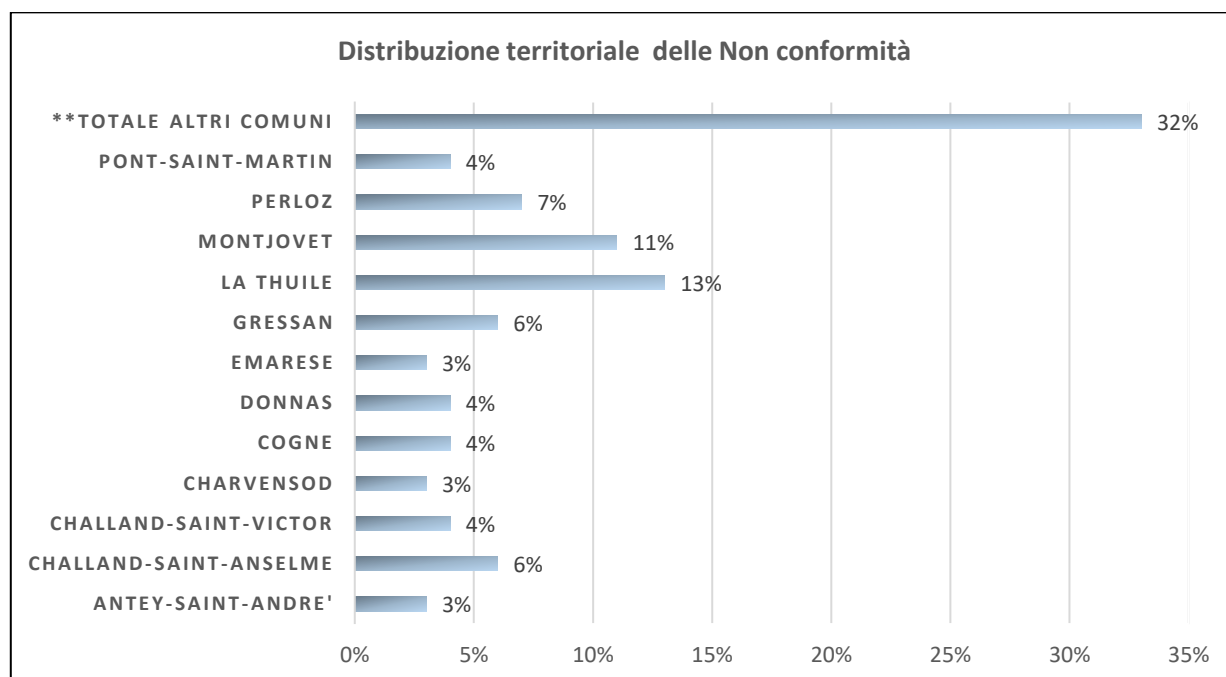
Non conformità d tipo chimico (027)	13	
Presenza di Nichel	31%	4
Presenza di Arsenico	31%	4
Presenza di solfati	31%	4
Presenza di Arsenico e Nichel	7%	1



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



Premesso che i controlli sulle acque potabili sono stati eseguiti in tutti i comuni del territorio regionale in maniera omogenea nell'arco annuale, si è ritenuto opportuno indagare anche sulla geo-localizzazione delle non conformità associando i punti di prelievo di tutti i comuni, il numero di campionamenti ed i parametri non conformi sopracitati. Tale indagine consente di fare una valutazione comparativa rispetto alla numerosità di esiti non conformi individuati per ogni area (comune) inclusa nel piano di controllo. A seguito sono riportati i dati nel dettaglio.



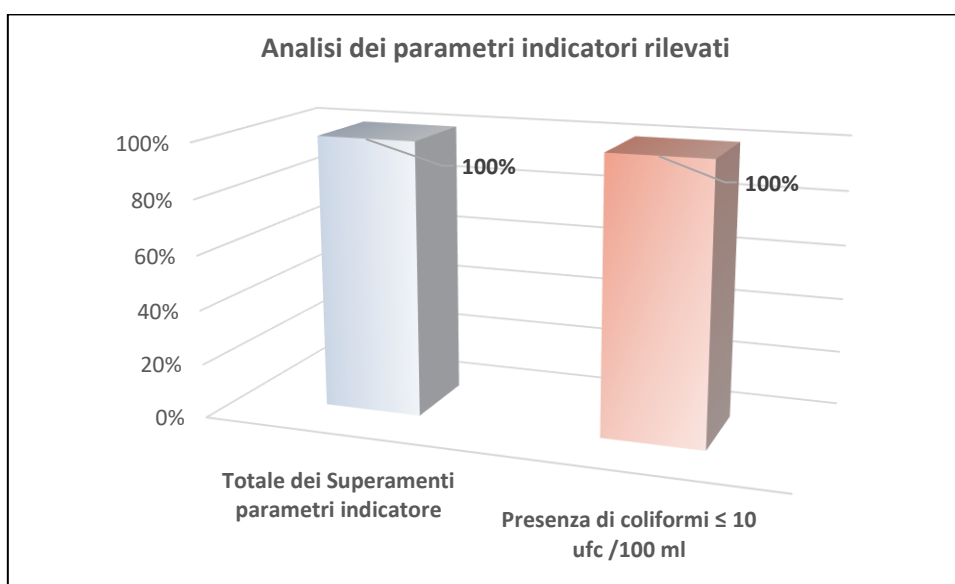
** Comuni controllati di cui la percentuale di non conformità rilevata è trascurabile poiché risulta $\leq 0,1\%$ del totale



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 la parte dei risultati in cui si osserva solo il superamento di parametri considerati "indicatori" del rischio, è stata effettuata l'analisi dei risultati da cui è emerso che la totalità dei superamenti registrati è associata alla presenza di coliformi con valori ≤ 10 UFC/100 ml. A seguito i dati raccolti.

Totale dei Superamenti parametri indicatore	112
Presenza di coliformi ≤ 10 UFC /100 ml	112



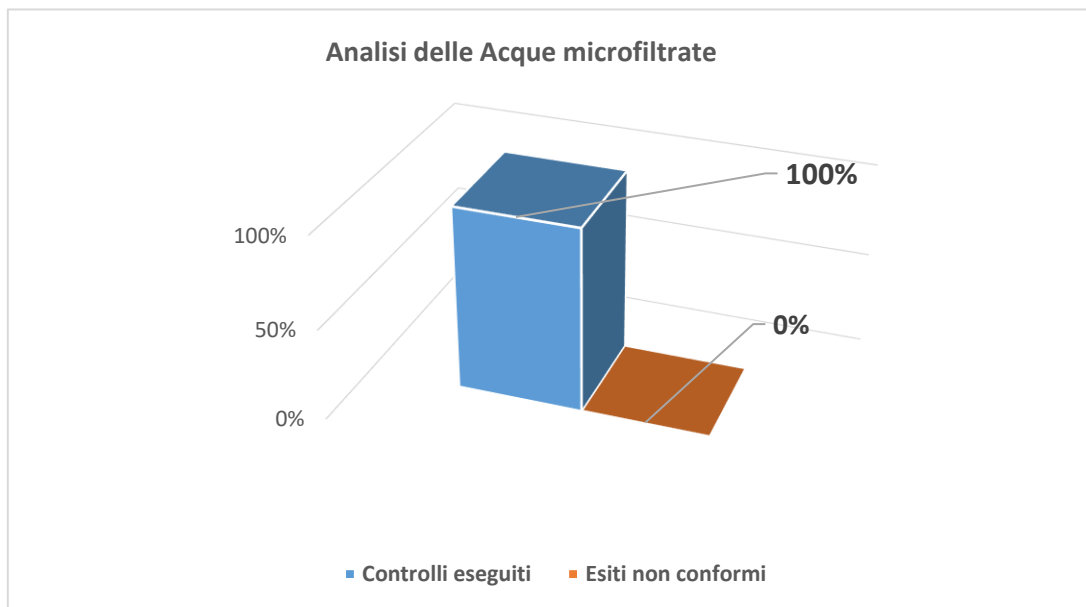
4.2. Controlli sulle acque microfiltrate presso le "casette dell'acqua"

Il SIAN ha effettuato nel 2024 i controlli delle acque microfiltrate presso le casette dell'acqua secondo una pianificazione annuale omogenea disponendo i campionamenti in maniera uniforme nell'arco temporale. In tale contesto, la pianificazione dei controlli è stata effettuata secondo Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 3481 del 28/06/24 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2024". Dall'analisi di questa tipologia di acqua, si conferma la completa esecuzione dei controlli secondo programmazione (100%) e non sono emersi risultati non conformi dai campionamenti. A seguito si riportano i dati nel dettaglio.

Controlli programmati		20
Controlli eseguiti	100%	20
Esiti non conformi	0%	0



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



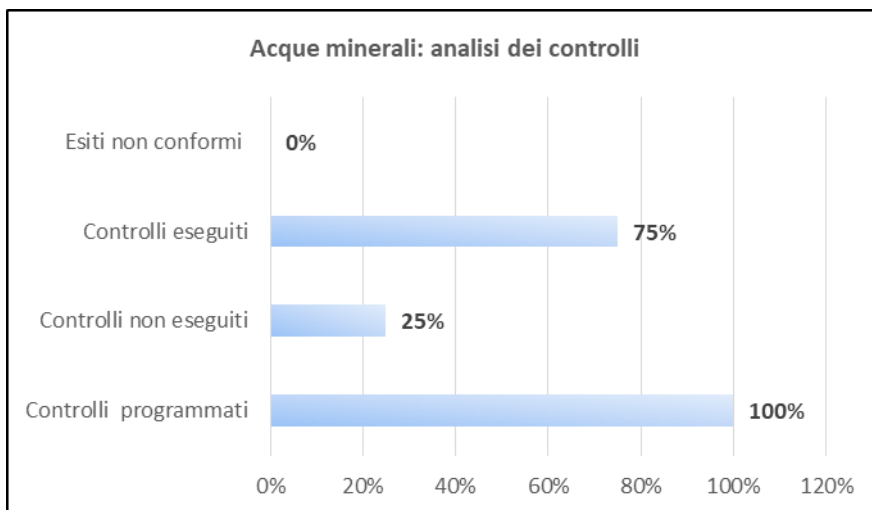
4.3. Controlli sulle acque minerali

Il SIAN ha effettuato nel 2024 i controlli delle acque minerali secondo una pianificazione annuale omogenea disponendo i campionamenti in maniera uniforme nell'arco temporale. In tale contesto, la pianificazione dei controlli è stata effettuata secondo il Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 3481 del 28/06/24 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2024". In particolare, tali controlli sono stati condotti presso l'unica azienda produttrice di acque minerali situata presso il comune di Morgex. In tale contesto, sono stati effettuati più del 70% dei controlli programmati e non sono emersi risultati non conformi dai campionamenti. A seguito si riportano i dati nel dettaglio.

Controlli programmati	100%	48
Controlli non eseguiti	25%	12
Controlli eseguiti	75%	36
Esiti non conformi	0%	0



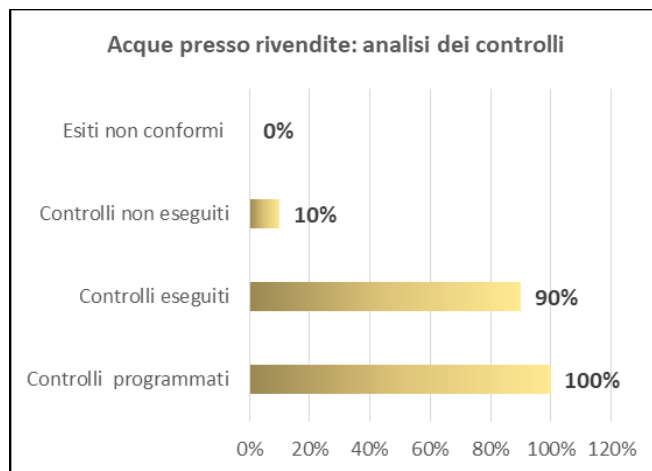
AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino



4.4. Controlli delle acque presso le rivendite

Il SIAN ha effettuato nel 2024 i controlli delle acque presso rivendite secondo una pianificazione annuale omogenea disponendo i campionamenti in maniera uniforme nell'arco temporale. In tale contesto, la pianificazione dei controlli è stata effettuata secondo il Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 3481 del 28/06/24 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2024". In particolare, tali controlli sono stati condotti attraverso ritiro random presso le rivendite dislocate nel territorio regionale. In tale contesto, sono stati effettuati il 90% dei controlli programmati e non sono emersi risultati non conformi dai campionamenti. A seguito si riportano i dati nel dettaglio.

Controlli programmati	100%	10
Controlli eseguiti	90%	9
Controlli non eseguiti	10%	1
Esiti non conformi	0%	0



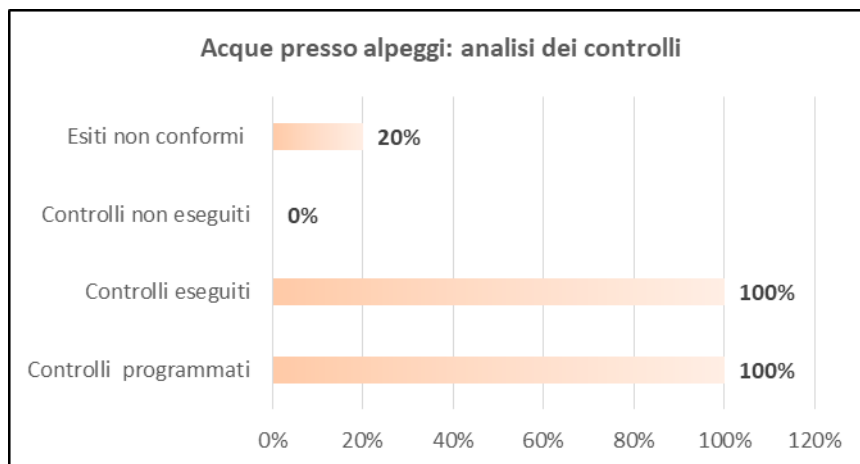


AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Direttore: Dott.ssa Anna Maria Covarino

4.5. Controlli delle acque presso le casere d'alpeggio

Il SIAN ha effettuato nel 2024 i controlli delle acque presso le case d'Alpeggio secondo una pianificazione annuale omogenea disponendo i campionamenti in maniera uniforme nell'arco temporale. In tale contesto, la pianificazione dei controlli è stata effettuata secondo il Provvedimento Dirigenziale Regionale n° 3481 del 28/06/24 "Approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale sulla sicurezza alimentare-anno 2024". In particolare, tali controlli sono stati condotti presso le case d'alpeggio nel territorio regionale. In tale contesto, è stata effettuata la totalità dei controlli programmati (100%) e solo un esito è risultato essere non conforme. A seguito si riportano i dati nel dettaglio.

Controlli programmati	100%	5
Controlli eseguiti	100%	5
Controlli non eseguiti	0%	0
Esiti non conformi	20%	1





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 il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, per gli alimenti/MOCA e stabilimenti di competenza.

Nel 2024 il SIAN è intervenuto a seguito di 52 notifiche di allerta relative a alimenti/MOCA distribuiti nel territorio valdostano, effettuando 130 interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro/ricambio da parte delle imprese alimentari dei prodotti risultati non conformi.

Oltre all'attività di verifica, nel 2024 è stato attivato il sistema di allerta a seguito di un campionamento di frutti di bosco surgelati per la presenza di Norovirus e virus dell'Epatite A.

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

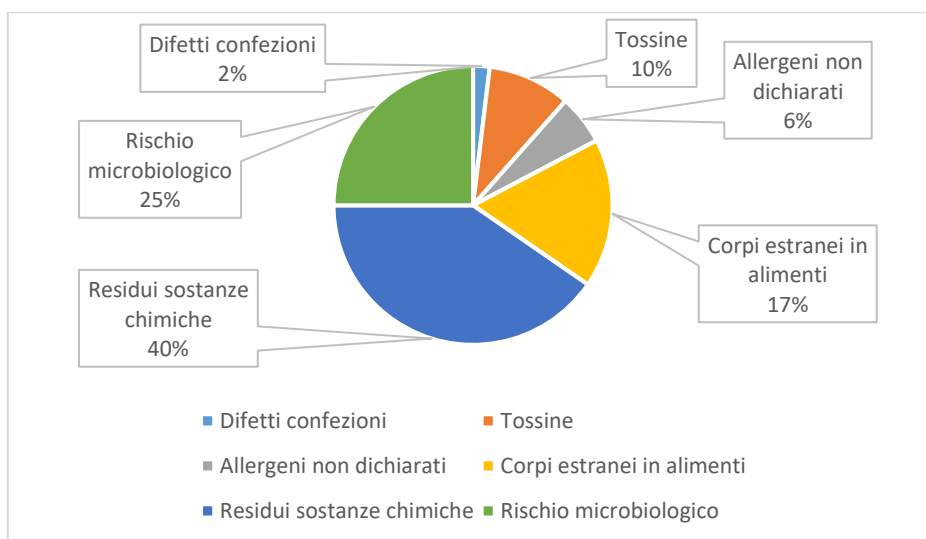


Grafico 6: tipologia di non conformità



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 2024 i casi singoli confermati di MTA in Regione Valle d'Aosta sono risultati essere n. 8. Gli agenti causali principali sono risultati essere *Salmonella* spp e Virus dell'Epatite A, seguiti da *Campylobacter* spp. Nella maggior parte dei casi il luogo di esposizione è risultato non noto (90%). 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'Ispettorato micologico con la funzione di controllo ufficiale dei funghi epigei spontanei nell'ambito pubblico e privato. L'Ispettorato 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 del 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 2024, stante la 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. 7 certificazioni di commestibilità. In un caso è stato evitato il possibile consumo di una specie mortale.

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 72 certificazioni rilasciate per idoneità al consumo.

Nel mese di maggio 2024 è stato infine organizzato un corso di formazione per il riconoscimento di specie fungine commercializzabili che ha visto la partecipazione di 12 iscritti che hanno superato positivamente l'esame di idoneità.



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 2024 sono stati effettuati n. 4 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. 12 etichette, sono stati emessi n. 2 provvedimenti prescrittivi per l'adeguamento dei requisiti strutturali e n. 1 sanzione amministrativa per carenze documentali legate all'acquisto e alla vendita dei prodotti.

In merito all'utilizzo dei prodotti fitosanitari sono stati effettuati n. 7 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. 15 etichette, è stato emesso n. 1 provvedimento prescrittivo per l'adeguamento dei requisiti strutturali e n. 1 sanzione amministrativa per carenze documentali relative al registro dei trattamenti.

Ai fini della realizzazione di un nuovo deposito di prodotti fitosanitari, è stato inoltre rilasciato un parere igienico-sanitario, come previsto dal D.P.R. 290/2001.

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 2024 sono state registrate n. 102 richieste di informazioni presentate da privati cittadini/OSA e sono stati rilasciati n. 5 pareri preventivi con sopralluogo.



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. 10 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.

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

- Seminari

Il 16 dicembre 2024 i servizi SIAN e SPreSAL dell'Azienda USL della Valle d'Aosta hanno organizzato il seminario "Orti in sicurezza" rivolto alle imprese del settore della produzione primaria nell'ambito del quale sono state date informazioni in merito ai requisiti igienico-sanitari per gli OSA che operano nella produzione primaria vegetale e informazioni circa la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

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 2024 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



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

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 2024 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.

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 2024 il SIAN ha elaborato 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 2024 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 80 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 31/12/2024, 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. 32 documenti di valutazione per dietetici base e n. 23 pareri per menù diete speciali. 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 2024 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



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

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 2024 è stato sottoposto a controllo chimico – bromatologico i pasti completi di n. 16 mense scolastiche con emissioni di altrettanti pareri di adeguatezza 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 2024 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 per la ristorazione collettiva scolastica" partecipando alle riunioni del gruppo di lavoro presso l'Ass.to alla Sanità, Salute e Politiche sociali, di prossima pubblicazione e diffusione. 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 2024 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

Coordinatore – Dott. Matteo Petey