

# ***SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE***

## ***RELAZIONE ATTIVITÀ ANNO 2017***

### ***Articolo 7 regolamento (CE) 882/04***

#### ***Trasparenza e riservatezza***

*....1. Le autorità competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza. A tal fine le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico al più presto...*

*Di seguito si riporta una sintesi delle attività in materia di controlli ufficiali di cui al reg. (CE) 882/04, svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'anno 2017.*

## PRESENTAZIONE

Il Servizio di Igiene degli alimenti e Nutrizione della ASL di Latina persegue le azioni di promozione della salute, affidategli da specifiche normative sanitarie, attraverso un piano di attività per la verifica della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari con particolare riguardo dei consumatori oltre che dei produttori.

Nell'ottica della trasparenza, con questa relazione ci si prefigge di fornire un quadro d'insieme delle attività svolte dal SIAN nell'anno 2017, illustrando i risultati nelle diverse aree di competenza, in una forma sintetica e che possa anche essere di agevole consultazione per i non “addetti ai lavori”.

La relazione dell'attività svolta, infatti, deve rappresentare uno strumento di conoscenza per tutti e per il Servizio è un momento di riflessione per valutare e programmare interventi migliorativi e di razionalizzazione finalizzati a soddisfare con sempre maggiore efficacia i bisogni di salute del cittadino-utente e della collettività.

Nella presente relazione i risultati raggiunti negli ambiti di competenza del SIAN sono raggruppati in tre macroaree principali, le cui attività sono riconducibili ai campi di attività specifici del SIAN: **sicurezza alimentare, controllo delle acque destinate al consumo umano, attività di sicurezza e sorveglianza nutrizionale.**

## **1. Il ruolo e l'organizzazione del SIAN, contesto locale.**

### **1.1 Il ruolo**

Il S.I.A.N. , istituito dal D. Lgs. 502/1992 come uno dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, con il vigente Atto Aziendale di cui alla Deliberazione del Direttore Generale n. 511 del 15/11/2014 (pubblicato su BUR Lazio supplemento n. 01 del 21/04/2015), è stato declassato a UOSD (Unità Operativa Sopra Distrettuale) pur mantenendo le tre aree di competenza e le funzioni/attribuzioni istituzionali come previste dal D.M. del 16 ottobre 1998 ed è designato quale Autorità competente in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente piano, in forza dei seguenti atti normativi:

- Regolamento (CE) n. 882/04 “ Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti “
- D. Lgs. 193/2007 “Attuazione direttiva 2004/41/ce relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione regolamenti comunitari del medesimo settore”
- D. Lgs. 31/2001 “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”
- Atto Aziendale ASL Latina,
- Piani di programmazione Controlli Ufficiali Regione Lazio,
  - Piano di campionamento degli alimenti di origine vegetale
  - piano di controllo attività di vendita/utilizzo dei Prodotti fitosanitari
- Piano di controllo delle acque destinate al consumo umano.

Il SIAN assicura:

- l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali di competenza alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- che il personale che effettua i controlli ufficiali sia libero da qualsiasi conflitto di interesse;
- la disponibilità di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
- la disponibilità di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
- la disponibilità e corretta gestione del piano di emergenza;
- l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali.

Per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati durante i controlli il SIAN si avvale dei laboratori “ufficiali” individuati dall'Autorità Competente Regionale: laboratori di Arpalazio e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

Considerato che nel Dipartimento di Prevenzione, oltre al SIAN, le altre unità competenti a effettuare i controlli ufficiali sono il Servizio Igiene Alimenti di origine Animale e il Servizio benessere Animale ed Igiene degli Allevamenti le diverse attività di controllo possono essere svolte in forma coordinata.

In base all'atto aziendale vigente il SIAN è articolato su un unico livello e non ha nel suo interno unità organizzative semplici.

### **1.2 L'organizzazione del SIAN**

Il territorio di competenza del SIAN corrisponde a quello della ASL di Latina comprendente 33 Comuni per un totale di circa 569.664 abitanti (*fonte piano strategico ASL Latina 2014-2016*). In quest'ambito esso è strutturato in 4 sedi territoriali:

- APRILIA, comprendente il Distretto socio-sanitario n. 1,
- LATINA, comprendente i Distretti Socio-sanitari n. 2 e n. 3,
- FONDI, comprendente il Distretto n. 4,
- MINTURNO, comprendente il Distretto n. 5.

Nell'ambito delle attribuzioni di cui sopra e della complessa articolazione territoriale il personale in dotazione al Servizio alla data del 01/01/2017 risulta essere il seguente:

<b>Tabella 1: Personale in dotazione al SIAN</b>							
<b>Qualifica</b>		<b>Dirigente Medico (1)</b>	<b>Dirigente e Biologo</b>	<b>Tecnici della prevenzione (2)(3)</b>	<b>Amministrativi (4)</b>	<b>Infermiere (5)</b>	<b>Totale</b>
<b>Numero</b>	Area Controllo Ufficiale	3	1	6	2 VI liv + 2 III liv	1	16
	Area Nutrizione	-	-	-	-	-	-
(1) una unità prossima alla quiescenza (2) due unità prossime alla quiescenza (3) una unità distaccata per 2 giorni settimanali presso la Direzione Ospedaliera del Santa Maria Goretti (4) personale che lavora in maniera trasversale per tutti i Servizi del Dipartimento di Prevenzione ed è occupato essenzialmente nell'attività di protocollo informatica. (5) unità applicata in altro Servizio (SISP) per attività di vaccinazione							

### 1.3 Il contesto

Il territorio della provincia di Latina, corrispondente in toto a quello della ASL, è caratterizzato dalla presenza di numerose e peculiari aziende di produzione alimentare che operano spesso anche al di fuori del contesto locale con valenza sia nazionale che internazionale; rilevante risulta la presenza di numerose aziende di produzione primaria che estendono la loro influenza su un ampio raggio legato alla fornitura di prodotti vegetali, trasformati e non, a livello della grande distribuzione comunitaria ed extracomunitaria.

L'entità totale delle imprese è soggetta a ampia fluttuazione in funzione del turnover proprio del tipo di attività e dai riscontri effettuati in fase di controllo.

Al 01/01/2017 risultavano registrate nell'anagrafe del SIAN n° 21.260 imprese alimentari la cui distribuzione nei singoli distretti e per le diverse tipologie è rappresentata in Tab. 2.

A questo numero di aziende soggette al Reg. CE 882/2004 debbono essere aggiunte ulteriori 128 aziende che si occupano di deposito e vendita di prodotti fitosanitari, nonché due grandi realtà industriali interessate alla produzione di tali prodotti.

**Tab. 2 : STABILIMENTI Registrati e/o Riconosciuti AI SENSI DEL REG. CE 852/2004 – Det. GO3777 /2016**  
**Tabella riassuntiva dell'entità delle attività anno 2017**

		Dist 1 - Aprilia	Dist 2,3 Latina	Dist 4 Fondi	Distr 5 Formia	TOTALE
		Num.	Num.	Num.	Num.	Num.
A	Produzione primaria	<b>2583</b>	<b>3450</b>	<b>2559</b>	<b>505</b>	<b>9063</b>
B	Vegetali, produz.ne, trasform.ne e confez.to	<b>104</b>	<b>89</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>208</b>
C	Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti – produzione trasform.ne e congelamento	<b>287</b>	<b>861</b>	<b>52</b>	<b>34</b>	<b>1235</b>
D	Altri alimenti-industrie di produz. e trasform.ne	<b>2</b>	<b>1</b>	-	-	<b>3</b>
F	Ristorazione	<b>763</b>	<b>2881</b>	<b>241</b>	<b>179</b>	<b>4064</b>
G	Commercio	<b>671</b>	<b>1134</b>	<b>106</b>	<b>106</b>	<b>2050</b>
H	Deposito conto terzi	<b>1</b>	<b>0</b>	-	-	<b>1</b>
I	Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	-	<b>9</b>
L	Trasporto alimenti e bevande conto terzi	<b>109</b>	<b>255</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>404</b>
M	Stabilimenti soggetti a riconoscimento regolamento (CE) 852/2004 Tab. R	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>14</b>
N	Stabilimenti MOCA	5	2			
O	Depositi di Prodotti fitosanitari	21	50	35	22	128
	<b>TOTALE aziende classificate/CONTROLLI</b>	<b>4521</b>	<b>8653</b>	<b>2956</b>	<b>861</b>	<b>16991</b>
	Attività da Classificare	0	94	3105	1070	4269
	<b>TOTALE aziende</b>	<b>4521</b>	<b>8747</b>	<b>6061</b>	<b>1931</b>	<b>21260*</b>
	* dati totali rilevati al 31/12/2017					

## 2. Risultati

### 2.1 Controlli Ufficiali

A seguito di quanto indicato nel Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti, sono stati effettuati i seguenti controlli e campionamenti; sono suddivisi rispetto i diversi settori di attività soggette a controllo e vi sono riportate le relative “non conformità” riscontrate (tab. 3 e tab 4). Di seguito sono riportati i controlli specifici effettuati per le altre attività svolte dal SIAN: campionamenti di alimenti , chimici e microbiologici (tab. 5), controllo sull'utilizzo e vendita dei prodotti fitosanitari (tab 6), certificati di esportazione, etc (tab. 7).

Tab. 3 Numero di controlli ufficiali anno 2017						
Numero di stabilimenti	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità	Numero di stabilimenti auditati	Numero di audit	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità
21260	359	386	55	5	5	0

**Tab. 4 : STABILIMENTI Registrati e/o Riconosciuti AI SENSI DEL REG. CE 852/2004 – Det. GO3777 /2016  
Tabella riassuntiva dell'entità delle attività e della stima dei controlli – Anno 2017**

		TOTALE							Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004)*
		Num.	Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	
A	Produzione primaria	9063	15	16	1		1		1e
B	Vegetali, produz.ne, trasform.ne e confez.to	208	14	16	2	1	1		1e
C	Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti – produzione trasform.ne e congelamento	1235	39	46	25	3			7a 4e
D	Altri alimenti-industrie di produz. e trasform.ne	3	1	3	0		2		1a 1e
	Audit		2						
F	Ristorazione	4064	148	154	14	12			11a 4e 3h
	Audit		1						
G	Commercio	2050	116	128	13	4	0		4a 3e
	Audit		1						
H	Deposito conto terzi	1	0						
I	Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	9	0						
L	Trasporto alimenti e bevande conto terzi	404	18	18	0				
M	Stabilimenti soggetti a riconoscimento regolamento (CE) 852/2004 Tab. R	14	3	5	0				
	audit		1						
N	Stabilimenti MOCA	7	0	0	0				
O	Depositi di Prodotti fitosanitari	128							
	<b>TOTALE aziende classificate/CONTROLLI</b>	<b>16991</b>							
	Attività da Classificare	4269							
	<b>TOTALE aziende</b>	<b>21260</b>	<b>359</b>	<b>386</b>	<b>55</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>23a 14e 3h</b>

<b>Tabella 5: Campionamenti eseguiti Det. G03777/2016, Anno 2017</b>					
<b>Tipologia</b>		<b>Campioni eseguiti</b>	<b>Non conformi</b>	<b>causa</b>	<b>Azioni successive</b>
<i>Residui PFS</i>		63	1	Flonicamid in fagioli corallo	Denuncia in procura
<i>Campioni Alimenti</i>		94	1	Presenza corpo estraneo	Denuncia in procura
			1	Acque minerali (Superamento parametro Arsenico)	Sospensione attività
			1	Acque minerali (superamento parametro microbiologico)	Sospensione attività
<i>Microbiologici</i>	<i>Commercio</i>	36	0		
	<i>Rist. pubblica</i>	9	0		
	<i>Rist. collettiva</i>	39	0		
	<b>TOTALE</b>	<b>178</b>	<b>4</b>		

<b>Tabella 6, controlli sull'uso dei prodotti Fitosanitari (PFS)</b>	<b>Attività presenti</b>	<b>Num. controlli</b>	<b>Num. infrazioni</b>
<b>Rivendite presenti</b>	128	13	0
<b>Imballaggi di PFS</b>		4	0
<b>Etichette di PFS</b>		4	0
<b>Aziende ispezionate</b>	9063	11	0

<b>Tabella 7, Altre attività svolte dal SIAN</b>	
Certificati per esportazione	250
Certificati di Abilitazione alla vendita di PFS (rinnovi)	18
Tossinfezioni alimentari	1
Sopralluoghi per Allerte	60
Controlli ufficiali ad hoc con altri enti	30

## **2.2 Piano dipartimentale integrato delle attività sulla sicurezza alimentare**

Nel corso dell'anno 2017 è continuata l'attività integrata tra SIAN e Servizi Veterinari (SIAOA e SAIAPZ) attraverso l'esecuzione di controlli coordinati (audit, controlli ufficiali presso produttori di mangimi /utilizzatori di prodotti fitosanitari e ristorazione pubblica).

## **2.3 Anagrafica**

Il sistema anagrafico a disposizione del Servizio ha registrato un notevole incremento numerico integrandosi con la registrazione di molti dati nel sistema regionale SIEV.

Le diverse anagrafiche esistenti sono state unificate in un formato idoneo per riversare i dati nella costruenda anagrafica regionale; le registrazioni esistenti sono state rese uniformi nella loro struttura allo schema trasmessoci dalla Regione stessa.

L'attuale sistema anagrafico risulta allineato (85%) alla master list regionale conformemente a quanto previsto per il 2017 dal Piano Regionale della Prevenzione 8.1 “Completare i sistemi anagrafici in ambito SIAN”.

## **3. Controlli Acque Destinate al Consumo Umano**

Il controllo della qualità delle acque rappresenta nell'ambito dei compiti svolti dal SIAN una attività specifica e di notevole impatto atteso le elevate criticità presenti nel territorio legate sia ai sistemi di approvvigionamento che alla vetustà, in molte cittadine, della rete idrica pubblica.

A livello di fonti di approvvigionamento si riscontra una vulnerabilità dovuta al sistema degli acquiferi che si originano in ambienti vulnerabili (zone carsiche) o vulcanici (presenza di arsenico).

La normativa di settore, particolarmente sensibile alla tutela della salute pubblica, assegna i controlli in funzione dei metri cubi di acqua erogati o degli abitanti serviti; i controlli effettuati dal SIAN (controlli “esterni”) sono separati dai controlli effettuati dell'ente gestore (controlli “interni”).

Il sistema di controllo “esterno” effettuato dal SIAN è da considerarsi essenzialmente come un “monitoraggio” effettuato sulla rete idrica. Nei casi di non conformità si procede a contattare l'Ente Gestore, l'Autorità Sanitaria Locale e l'ATO4 e ripetere in tempo utile i campioni secondo le procedure che garantiscono il diritto alla difesa da parte del gestore; l'emissione di specifiche ordinanze di divieto o di limitazione d'uso è subordinata alla valutazione del rischio.

Nella tabella 8 sono riportati i controlli effettuati nei singoli Comuni; in alcuni casi sono evidenziati anche i singoli acquedotti presenti. Nel corso dell'anno 2017 nel Comprensorio meridionale il controllo dell'acqua ha particolarmente impegnato il personale del SIAN a causa della grave carenza idrica nel periodo estivo che ha visto l'apertura da parte di Acqualatina, di nuovi pozzi di approvvigionamento per la popolazione che sono stati oggetto di monitoraggio da parte del SIAN.



**Tabella 8, QUADRO RIASSUNTIVO DEI CONTROLLI ESEGUITI SULLA RETE ACQUEDOTTISTICA PUBBLICA – ANNO 2017**

Comune		Campioni previsti		Campioni eseguiti				Non conformità			
		Routine	Verifica	Routine	Verifica	Chimiche	Solo Batter.	Batterio logiche	Arsenico	Altro	
Aprilia	Aprilia	48	5	31	2	17			5	6	
	Campoleone										
Bassiano		4	1	2	1						
Campodimele		4	1	2	1						
Castelforte		4	1	9***	1						
Cisterna	Cisterna	25	1	22	5	5		2		2	
	Le castella										
	Sant'Ilario										
Cori	Cori	13	1	32	2	2				1	
	Colle Tenne										
	Giulianello										
Fondi		30	3	26	4		1	1			
Formia		28	4	37 +2**	11		3	3			
Gaeta		23	3	19**	2	1					
Itri		10	1	11	1						
Latina		73	8	69	8	22	1	1			
Lenola		4	1	3	1						
Maenza		4	1	6	2						
Minturno		16	3	16	3						
Monte S. Biagio		10	1	10	2						
Norma		4	1	4	1						
Pontinia		13	1	13	1						
Ponza		4	1	3*	1						
Priverno		13	1	10	4						
Prossedi		4	1	6	5	1		1			
Roccagorga		4	1	6							
Roccamassima		4	1	3	1					1	
Roccasecca		4	1	6	1						
San Felice C.		10	1	9		2					
Sabaudia		18	1	25	2	6					
Sermoneta		10	1	9	1	2					
Sezze		19	3	22	2		2	1			
Sonnino		10	1	11	1						
Sperlonga		4	1		1						
Spigno Saturnia		4	1	5**	1						
Ss Cosma e Damiano		10	1	9	1						
Terracina		34	4	40	2						
Ventotene		4	1	3	1						
<b>Totale</b>		<b>469</b>	<b>62</b>	<b>481</b>	<b>72</b>	<b>58</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	

\*in aggiunta ricerca di manganese e ferro

\*\* in aggiunta ricerca di trialometani

\*\*\* in aggiunta ricerca di 1 arsenico e trialometani

#### 4. Attività del SIAN di competenza dell'area della Nutrizione

Secondo il Decreto del Ministero della Salute del 16 ottobre 1998 “Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali”. (GU Serie Generale n.258 del 04-11-1998 - Suppl. Ordinario n. 185), recepito con Delibera di Giunta Regionale del Lazio 31 maggio 2002 n. 676: “Linee guida per l'organizzazione e il funzionamento dei SIAN”-

il legislatore ha previsto per l' Area Funzionale Igiene della Nutrizione (I.N.) le seguenti articolazioni funzionali:

- a) Sorveglianza Nutrizionale
- b) Educazione Alimentare
- c) Ristorazione Collettiva
- d) Dietetica Preventiva.

Per ciascuna delle "articolazioni funzionali" sopra descritte, il SIAN aziendale svolge le attività previste su richiesta del cittadino /utente (più spesso rappresentato da collettività come scuole / centri anziani/ gruppi di lavoratori, ecc), a seguito di richiesta di collaborazione da parte di altri servizi del Dipartimento di Prevenzione (es UOC Prevenzione attiva) o di altre strutture aziendali ( es Distretti sanitari ).

Inoltre al SIAN compete l'attuazione dei progetti del Piano Regionale di Prevenzione che ricadono nell'ambito della sicurezza nutrizionale e all'interno dei quali vengono svolte tutte le articolazioni funzionali sopracitate.

Relativamente all'anno 2017, nell'ambito delle funzioni legate alla Nutrizione sono state svolte le seguenti attività:

1. partecipazione agli incontri previsti nell'ambito della commissione mensa scolastica di alcuni comuni per n° 15 ore di attività; nel corso della riunione il contributo del personale SIAN è stato di chiarimento. rispetto alle tematiche affrontate nello svolgimento dell'attività di ristorazione scolastica per gli aspetti nutrizionali e del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare relativi al menù.

2. valutazione di n° 20 menù di ristorazione collettiva relativamente a n° 500 utenti.

3. Piano regionale della Prevenzione 2014 – 2018 **PROGETTO: 1.4 Più frutta e verdura e meno sale ma iodato nella comunità: promozione di buone pratiche su alimentazione e scelte nutrizionali** che prevede i seguenti obiettivi specifici:

a) Favorire scelte alimentari salutari nella popolazione adulta attraverso l'organizzazione e la promozione di iniziative per aumentare gli apporti di frutta e verdura e ridurre il sale nella dieta.

*Nell'ambito di tale obiettivo sono stati svolte le seguenti attività:*

- N. 5 Interventi nell'ambito del Percorso Nascita ASL LT con il seguente tema " Linee guida per una sana alimentazione in gravidanza ed allattamento” con la partecipazione totale di n° 70 donne in gravidanza
- N. 4 eventi di comunità, in occasione di campagne di comunicazione e promozione della salute nazionali come l'Obesity Day e la Giornata Mondiale del Diabete. Nell'ambito di queste giornate la popolazione partecipante ha potuto sottoporsi a controlli gratuiti della glicemia,

colesterolemia, pressione arteriosa, misurazione del peso ed altezza per il calcolo dell'Indice di Massa corporea (IMC) ricevendo consigli per una corretta alimentazione e per l'incentivazione all'attività motoria. Hanno partecipato agli eventi n. 500 persone.

b) Favorire scelte alimentari salutari nella ristorazione pubblica e collettiva attraverso interventi formativi/informativi rivolti ai rappresentanti delle aziende di ristorazione collettiva.

*Nell'ambito di tale obiettivo sono state svolte le seguenti attività:*

- n. 2 interventi formativi per gli operatori del settore alimentare di 2 ARC (Aziende di ristorazione collettiva) con la partecipazione di n° 30 operatori;
- n° 2 eventi informativi sui temi previsti dal progetto con l'uso di depliant informativi, presso n° 2 mense aziendali raggiungendo n° 300 soggetti in età lavorativa.

c) Aumentare nell'ambito dei setting sanitari gli interventi per favorire scelte alimentari salutari attraverso attività di formazione/informazione degli operatori sanitari.

*Nell'ambito di tale obiettivo sono state svolte le seguenti attività:*

- n. 1 evento formativo nell'ambito del corso di formazione specifica di Medicina Generale regionale per n° 30 medici
- n° 1 evento formativo per operatori sanitari dipendenti aziendali per n° 50 soggetti partecipanti.

#### **4. Piano regionale della Prevenzione 2014 – 2018 PROGETTO 3.1 “ Più frutta e verdura in movimento: promozione dell'attività fisica e della corretta alimentazione nelle scuole”.**

Il progetto si colloca nell'ambito della prevenzione del sovrappeso ed obesità infantile da realizzare nel setting scuola primaria e secondaria di I grado, attraverso la promozione di corretti comportamenti alimentari ( in particolare un maggiore consumo di frutta e verdura e un minor utilizzo del sale) e una riduzione della sedentarietà ( attraverso azioni che favoriscono l'attività motoria). Le attività previste sono le seguenti:

- a) formazione/informazione degli insegnanti;
- b) educazione degli studenti da parte degli insegnanti in classe;
- c) attività pratiche degli studenti (laboratori/giochi/esperienze concrete/concorso regionale).

Il progetto comprende anche l'utilizzo educativo di risorse tecnologiche come una specifica piattaforma web messa a disposizione dalla Regione Lazio. La partecipazione degli Istituti Comprensivi avviene su base volontaria, attraverso l'adesione degli stessi al progetto.

Nel corso del 2017 hanno aderito n° 3 Istituti Comprensivi con la formazione di n° 19 insegnanti di scuola primaria e n° 6 insegnanti di scuola secondaria per n°25 ore di formazione.

Le attività pratiche svolte in classe hanno coinvolto n° 17 classi di scuola primaria per un totale di 327 bambini e n° 7 classi di scuola secondaria di 1° grado per un totale di n° 130 alunni.

5. Piano regionale della Prevenzione 2014 – 2018 **PROGETTO PRP 8.4 – Promozione della sicurezza alimentare e l'igiene nutrizionale presso la ristorazione collettiva e i punti vendita.** Nell'ambito del piano sono previsti vari obiettivi che favoriscono la promozione della sicurezza alimentare e nutrizionale presso la ristorazione collettiva e i punti vendita di grande superficie in particolare relativamente all' aumento dell'offerta di sale iodato e di alimenti idonei per i soggetti intolleranti al glutine.

Le attività previste ed effettuate nel corso dell'anno 2017 sono le seguenti:

- a) Aumentare i controlli sulle imprese che producono e commercializzano alimenti privi di glutine; per tale obiettivo sono state sottoposte a controllo n° 9 centri di produzione pasti per ristorazione collettiva che producono in media n° 2500 pasti giornalieri.
- b) Ridurre i disordini da carenza iodica attraverso la realizzazione di controlli che rilevano la presenza di sale iodato presso la ristorazione collettiva; per tale obiettivo sono state sottoposte a controllo n° 17 centri di produzione di pasti per la ristorazione collettiva che producono in totale n° 3500 pasti giornalieri.
- c) Ridurre la carenza iodica attraverso la realizzazione dei controlli che rilevano la presenza di sale iodato presso gli esercizi della grande distribuzione; per tale obiettivo è stato sottoposto a controllo n° 1 ipermercato presente in provincia.