

RUOLO DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA ASL DI TERAMO

ATTIVITA SPECIFICA DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ANNO 2022

UOC SIAN Direttore Francesco Di Gialleonardo

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), struttura operativa complessa del Dipartimento di Prevenzione, garantisce e tutela il diritto alla salute del cittadino controllando la qualità e la sicurezza degli alimenti e contrastando i fattori di rischio di tipo nutrizionale. Si articola in due aree funzionali: igiene degli alimenti e igiene della nutrizione.

L'area funzionale di igiene degli alimenti svolge attività di vigilanza, controllo e formazione di tutti gli operatori che manipolano alimenti di origine non animale lungo l'intera filiera agro-alimentare. Si occupa inoltre del controllo delle acque destinate al consumo umano lungo tutta la filiera dell'approvvigionamento idrico, dalla captazione (sorgenti, acque superficiali ..) alla distribuzione. L'attività di controllo è finalizzata a garantire l'igiene e la sicurezza dell'alimento, a tutelare i consumatori nelle scelte alimentari consapevoli e prevenire le malattie trasmesse da alimenti.

I controlli ufficiali, disciplinati dal Regolamento (UE) 625/2017, vengono effettuati sulla base della valutazione del rischio attribuibile alle singole imprese a seguito di programmazione nazionale e regionale (Piano Regionale Integrato dei Controlli: P.P.R.I.C). In altri casi vengono eseguiti su input derivanti da situazioni puntuali quali segnalazioni di altri Enti, esposti di privati, allerte, tossinfezioni alimentari. Nell'ambito dei controlli ufficiali rientrano i campionamenti che hanno l'obiettivo di verificare la conformità degli alimenti, delle bevande e dei MOCA alla normativa vigente al fine di garantire il più elevato livello possibile di protezione della salute umana. Essi vengono effettuati su diverse matrici quali acqua e bevande analcoliche e alcoliche, aromi e enzimi, cereali e prodotti a base di cereali, cibi pronti, frutta fresca e trasformata, spezie ed erbe aromatiche, conserve e semi conserve, prodotti dietetici... .

In materia di fitosanitari il Servizio effettua attività di formazione per gli utilizzatori, venditori e consulenti, controlli ufficiali sui residui dei fitosanitari nei vegetali e nelle acque destinate al consumo umano, controlli ufficiali in sede di utilizzazione sulle aziende agricole al fine di verificare il rispetto della normativa in materia (possesso del patentino, corretta gestione dei prodotti fitosanitari, corretta tenuta del registro di trattamenti) e controlli ufficiali sui depositi e rivendite dei prodotti fitosanitari.

Inoltre vengono effettuati i corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti destinati a tutti coloro che manipolano alimenti compresi gli addetti alla produzione primaria e alle attività di trasformazione e vendita connesse alla stessa.

Nell'ambito del SIAN è presente inoltre l'Ispettorato Micologico che svolge attività certificativa, consistente nell'attestazione della commestibilità dei funghi freschi spontanei raccolti e attività preventiva consistente nelle ispezioni presso mercati, esercizi di vendita e imprese di lavorazione dei funghi, vigilanza sulla raccolta e commercializzazione dei funghi spontanei, consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di intossicazione da funghi.

I dati relativi alle attività svolte nell'anno 2022 sono i seguenti:

- Controlli presso imprese alimentari, imprese agricole, venditori e utilizzatori di prodotti fitosanitari: 732
- Gestione allerte alimentari: 85
- Sanzioni amministrative: 20
- Disposizioni di chiusura: 3
- Prescrizioni: 55
- Certificati di esportazione: 139
- Prelievi di alimenti per la ricerca di contaminanti: 346
- Attivazione del sistema di allerta rapido europeo RASFF: 2
- Prelievi di campioni di acqua potabile per la ricerca microbiologica, chimica: 1423
- Prelievi di campioni di acqua per ricerca radioattività: 10
- Gestione di non conformità acqua potabile: 12 (1% circa dei campioni)
- Gestione di focolai di tossinfezioni alimentari: 27
- Organizzazione di corsi per utilizzatori e venditori di prodotti fitosanitari: 25 con rilascio di 786 attestati
- Organizzazione di corsi di formazione per alimentaristi: 128 con rilascio di 3600 attestati

L'area funzionale di igiene della nutrizione attua interventi finalizzati a prevenire i fattori di rischio di malattie cronico-degenerative correlati a un'alimentazione non corretta agendo sul singolo e su gruppi di popolazione. Essa svolge attività nei seguenti ambiti:

a) sorveglianza nutrizionale che ha lo scopo di fornire gli strumenti necessari per la realizzazione di misure correttive e preventive dell'obesità e di disfunzioni di carattere alimentare nei soggetti a rischio attraverso la raccolta mirata di dati epidemiologici sullo stile di vita, sui consumi e sulle abitudini alimentari;

b) ristorazione collettiva (scolastica, ristorazione presso strutture residenziali..) con predisposizione, verifica e controllo dei menù, consulenza sui capitolati, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti. Nell'ambito della ristorazione scolastica viene svolto un servizio di consulenza nutrizionale per l'elaborazione di diete speciali che comprendono le diete per motivi di salute (allergie e intolleranze alimentari, celiachia, patologie che richiedono particolari esigenze dietetiche), per motivi etici e quelle per motivi religiosi;

c) dietetica preventiva attraverso l'ambulatorio di consulenza dietetico-nutrizionale rivolto alle donne in gravidanza e alle donne in menopausa. Il percorso nutrizionale prevede la valutazione dello stato nutrizionale, la valutazione del fabbisogno energetico, l'elaborazione di un programma nutrizionale personalizzato e concordato con il paziente nell'ottica del "counseling nutrizionale".

I dati relativi alle attività svolte nell'area funzionale di igiene della nutrizione sono i seguenti

- Visite e counseling nutrizionale: 743
- Elaborazione di diete speciali presso la ristorazione scolastica: 322
- Programmi nutrizionali personalizzati: 196
- Incontri con gli addetti alle mense scolastiche sulla gestione degli alimenti senza glutine: 2
- Incontri di formazione nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione: 3
- Incontri sulla sicurezza nutrizionale nelle scuole: 2
- Corsi per donne in gravidanza: 5

UOC SVSA Direttore Antonio Spinozzi

UOS Prevenzione e Controllo Randagismo Direttore Nazareno Puccella

Unità Operativa Semplice Prevenzione e Controllo del Randagismo

Funzioni e compiti della UOS:

- **Provvede** alla tenuta delle anagrafe degli animali da affezione ed al loro aggiornamento;
- **Collabora** con Regione Comuni Istituzioni pubbliche Enti ed Associazioni promuovendo o partecipando ad iniziative di informazione e di educazione rivolte ai proprietari di animali di affezione e all'opinione pubblica in genere, da svolgere anche nelle scuole per la protezione degli animali, il controllo delle nascite ed il non abbandono.
- **Procede alla** cattura, con metodi non lesivi, di cani vaganti a seguito di disposizioni sindacali emanate dai 47 Comuni della Provincia e conseguente ricovero in Canile Sanitario ASL.
- **Gestisce** il Canile Sanitario della ASL di Teramo, sito attualmente in località Castelbasso del Comune di Castellalto, dove procede alla visita veterinaria, alla identificazione mediante microchip, alla eventuale terapia, immunizzazione, sterilizzazione chirurgica ed ad ogni altro intervento necessario per la cura e la salute degli animali custoditi.
- **Promuove** la adozione consapevole e responsabile dei cani ricoverati.
- **Rintraccia** ed avverte il proprietario del cane avvisandolo dell'avvenuto ritrovamento e/o della avvenuta cattura e del luogo dove si trova.
- **Esegue** la sorveglianza epidemiologica nei confronti della leishmaniosi e di altre zoonosi, secondo piani predisposti d'intesa con l'IZS Abruzzo e Molise di Teramo.
- **Identifica**, a seguito di richiesta dei Comuni, le colonie feline su tutto il territorio della Provincia
- **Effettua il controllo** demografico della popolazione felina delle colonie attraverso metodi chirurgici che tengono conto della salute degli animali.
- **Effettua la vigilanza** veterinaria sui ricoveri e strutture gestiti da Enti, privati e Associazioni protezionistiche
- **Effettua la osservazione** ai fini della prevenzione della rabbia dei cani morsicatori, stabilendo un percorso mirato all'accertamento delle condizioni psicofisiche dell'animale e della corretta gestione da parte del proprietario.
- **Garantisce** interventi di pronto soccorso di prima necessità a favore di cani randagi o comunque vaganti

Obiettivi: migliorare la convivenza uomo-animale che sempre più inevitabilmente ci porta a condividere spazi creando non pochi "incidenti di percorso". Educazione alla adozione consapevole e responsabile e/o all'acquisto attraverso modalità corrette e informate.
Promuovere l'educazione al rispetto degli animali e tutelare la salute pubblica e l'ambiente.

STATISTICHE;

ANNO 2022 Cani catturati: 517

Canine e gatti sterilizzati: 674

Canine date in adozione: 195

Canine iscritte in anagrafe canina: 1138

Interventi in pronto soccorso per animali traumatizzati: 404

Triennio 2020 Canine catturate: 1513

2021 Canine e gatti sterilizzati: 2086

2022 Canine date in adozione: 546

Interventi in pronto soccorso per animali traumatizzati: 1096

Colonie feline censite al 31.12.2022: 440

UOC STSLL Direttore Marco Marinelli

Anche per il 2023 la Asl di Teramo partecipa con un proprio stand alla Fiera dell'Agricoltura. L'obiettivo della presenza della Asl alla FAT 2023 è di sensibilizzare la popolazione alla prevenzione di una serie di rischi, definiti "prioritari" dal Piano Regionale della Prevenzione, che possono pregiudicare la salute e la sicurezza di lavoratori e di cittadini in generale. Lo stand istituzionale, allestito a cura del Dipartimento di Prevenzione della Asl diretto dal dr. Ercole D'Annunzio, è animato dagli specialisti del settore, i quali per la propria competenza sia specifica che trasversale, si occupano del comparto agricolo in una visione più ampia di "One health", modello sanitario interconnesso sul quale il Piano Regionale della Prevenzione si basa, che integra discipline diverse e che racchiude in un'unica visione la salute umana, la salute animale e la salute dell'ecosistema.

Quello agricolo è uno dei comparti lavorativi in cui è più elevata la probabilità di accadimento di infortuni (spesso gravi o mortali) ed insorgenza di patologie professionali. I lavoratori in tali ambiti sono esposti e molteplici fattori: territorio sconnesso, all'uso di mezzi agricoli, l'uso di agenti chimici e fitosanitari, rischio incendio, movimentazione dei carichi, l'esposizione al rumore, alle vibrazioni, alle condizioni climatiche e ai raggi solari etc.. Il Piano Regionale di Prevenzione (PRP 2021-2025) mira a migliorare le condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori in agricoltura sostenendo i datori di lavoro nei percorsi di prevenzione attraverso SCHEDE DI AUTOVALUTAZIONE (disponibili anche nello stand), BUONE PRATICHE nella gestione dei rischi e sorveglianza sanitaria, sensibilizzazione sulla consapevolezza dei rischi lavorativi e delle corrette procedure di SICUREZZA, in particolare nell'utilizzo dei mezzi agricoli (trattrice, motocoltivatore, motozappatrice, fresatrice, trinciatrice, erpice rotante, etc.). Le finalità sono promuovere l'adozione di misure efficaci, privilegiando il controllo su aspetti sostanziali, di concreta applicazione, secondo delle priorità di rischio. Uno degli obiettivi specifici del Piano di Prevenzione Regionale è inoltre la lotta alle disuguaglianze al fine di garantire comportamenti omogenei in particolare per i lavoratori stagionali e per i lavoratori stranieri. Oltre alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, il Servizio TSLL sulla traccia della mission assegnagli dal PRP 2021-2025 si impegna per favorire la promozione dei CORRETTI STILI DI VITA NELLE NEI LUOGHI DI LAVORO (alimentazione sana, attività fisica, contrasto al fumo di sigaretta etc.) a partire dalle scuole e coinvolgendo i luoghi lavorativi, affinché essi divengano ambienti nei quali migliorare lo stato di salute degli studenti e lavoratori.

Ulteriore obiettivo per lo STSLL è la divulgazione e alfabetizzazione riguardo la CLASSIFICAZIONE E L'ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE CHIMICHE SECONDO IL REGOLAMENTO CLP, essere cioè di supporto informativo/formativo alle Imprese ed ai lavoratori in tema di REACH e CLP al fine di tutelare i lavoratori e la popolazione dai rischi derivanti dall'utilizzo di sostanze chimiche, miscele ed articoli (REACH-CLP).