

SIAN E LA PROMOZIONE DEL CONSUMO DI SALE IODATO: L'ESPERIENZA DEL SIAN DELL'ASP DI CATANIA E DEL SIAN DELL'USL DI BOLOGNA

Elena Alonzo (a), Emilia Guberti (b), Patrizia Pisana (c), Maristella Fardella (c)

(a) *Direttore UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Azienda Sanitaria Provinciale Catania*

(b) *Direttore UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Azienda Unitaria Sanitaria Locale Bologna*

(c) *Dirigente Medico Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Azienda Sanitaria Provinciale Catania*

All'interno dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), svolgono la propria attività i Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), Strutture organizzative che, ai sensi del Decreto Ministeriale 16 ottobre 1998, (1) operano per garantire la gestione integrata dell'alimentazione e nutrizione umana attraverso una stretta interdipendenza tra "food safety" e "food security".

A seguito dell'entrata in vigore della Legge 55 del 21 marzo 2005, concernente le "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica", che ha introdotto nel nostro Paese il Programma Nazionale di Iodoprofilassi, i SIAN si sono prontamente attivati per promuovere, sia presso la Ristorazione Collettiva (centri cottura e mensa) che presso i punti vendita (ipermercati, supermercati, vendita al dettaglio, ecc.), la disponibilità e la scelta preferenziale del sale iodato.

Nello specifico si sono occupati della promozione dell'utilizzo del sale iodato in sostituzione del sale comune da cucina e del controllo ufficiale per la verifica del rispetto del tenore di iodio nelle confezioni di sale iodato immesse sul mercato, avviando una stretta collaborazione con l'Osservatorio Nazionale per il Monitoraggio della Iodoprofilassi in Italia (OSNAMI-ISS).

Successivamente, nel 2012-2015, hanno realizzato in sei Regioni italiane (Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Sicilia, Veneto), con il coordinamento della Sicilia, il Progetto CCM "Okkio alla Ristorazione".

Il Progetto ha promosso la costituzione di una Rete operativa tra SIAN e Operatori del Settore Alimentare (OSA) delle Ditte di Ristorazioni (ARC) Aziendali, Scolastiche e Ospedaliere, finalizzata al miglioramento dell'offerta nutrizionale e all'implementazione delle conoscenze, sia degli operatori che degli utenti delle Ristorazioni Collettive, in tema di corretta alimentazione e promozione di stili di vita salutari.

Con tutte le ARC che hanno aderito al progetto sono infatti state realizzate attività finalizzate a (2):

- migliorare le conoscenze degli OSA sulla corretta alimentazione e nutrizione;
- migliorare l'offerta nutrizionale dei menù;
- condurre campagne informative nutrizionali destinate agli utenti della ristorazione collettiva;
- incrementare l'adesione alle Linee di indirizzo Comunitarie e Nazionali e alle Campagne nazionali del Ministero della Salute, sulla sana alimentazione e sulla riduzione del consumo di sale con scelta di quello iodato: "Poco sale che sia iodato".

L'aver coinvolto in Rete 56 SIAN e 310 mense di Ristorazioni Collettive che hanno implementato l'uso del sale iodato ha permesso di realizzare su vasta scala una strategia unica e condivisa, coinvolgendo Regioni del Nord, Centro e Sud Italia (3).

Visto i validi risultati conseguiti (come indicato in Figura 1 e in Figura 2) a seguito di tale progetto, numerose regioni hanno inserito all'interno del Piano Regionale Prevenzione 2014-

2018, specifiche “Linee di Attività” sul sale iodato, sia all’interno del Macro-Obiettivo 1 “Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie non trasmissibili” che del Macro-Obiettivo 10 “Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del piano nazionale dei controlli”.

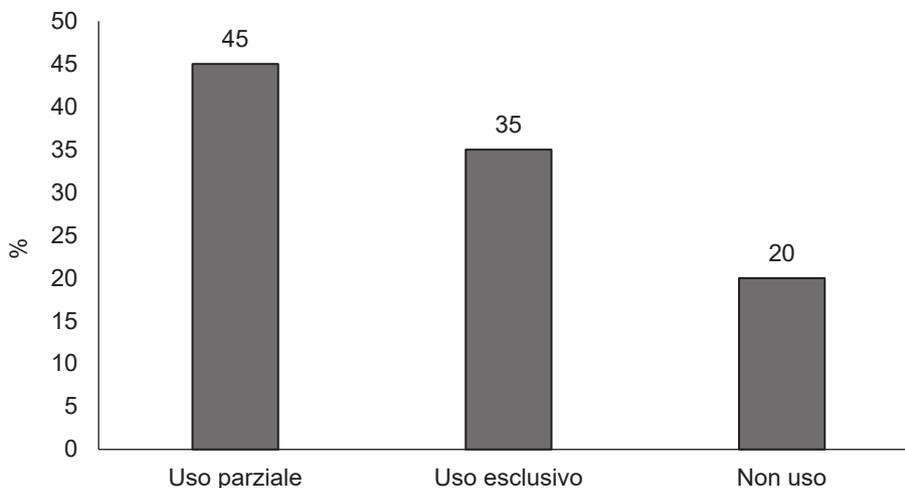


Figura 1. Percentuale di utilizzo del sale iodato nelle cucine delle Aziende di Ristorazione Collettiva che hanno partecipato al Progetto CCM “OKKIO alla Ristorazione”

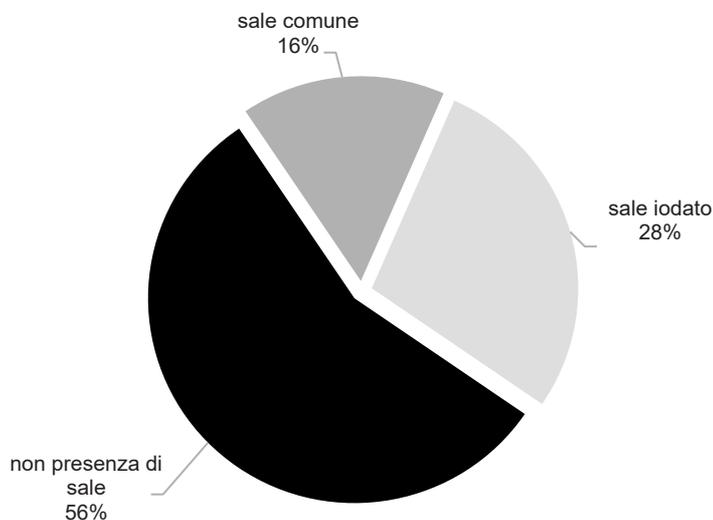


Figura 2. Percentuale di presenza di sale comune/iodato nelle mense delle Aziende di Ristorazione Collettiva che hanno partecipato al Progetto CCM “OKKIO alla Ristorazione”

La più che decennale collaborazione dei SIAN con OSNAMI-ISS (Istituto Superiore di Sanità), poggia su solide basi scientifiche; basti pensare che, già dal 1992 la *World Health Organization* (WHO) e la *Food and Agriculture Organization* (FAO) hanno indicato la riduzione dei disturbi da carenza alimentare di iodio quale obiettivo primario per la salute pubblica.

Inoltre, le Campagne di Promozione dell'uso del sale iodato hanno fatto sì che recentemente sia stata raggiunta la iodo-sufficienza nel nostro Paese (4-5).

Secondo i nuovi Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (6) il fabbisogno giornaliero di iodio è nell'adulto di 150 µg, nel bambino e nell'adolescente è compreso tra i 100 e i 130 µg, in gravidanza e durante l'allattamento aumenta fino a 200 µg al giorno; in questi ultimi due casi una sua eventuale carenza aumenta il rischio di aborto nella donna e i deficit cognitivi nel bambino.

Portare avanti interventi di promozione del consumo del sale iodato continua pertanto, a rappresentare un importante obiettivo per la prevenzione di dette complicanze.

Consapevoli di ciò, i SIAN hanno aderito al Position Statement sull'uso del sale iodato proposto nel 2017 dal Ministero della Salute e da OSNAMI-ISS e sottoscritto anche dalle principali società scientifiche di nutrizione umana e dalla Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SIIP) (7); analogamente da lungo tempo promuovono ogni anno, in occasione della Settimana Mondiale "WASH", la campagna per la riduzione del consumo di sale nell'alimentazione quotidiana per la prevenzione dell'ipertensione e delle malattie cardiovascolari.

Forti di tali esperienze i SIAN hanno inoltre realizzato differenti importanti progettualità territoriali in numerose regioni.

Tra queste si citano, a titolo di esempio, alcuni progetti realizzati dal SIAN di Catania e da quello di Bologna.

SIAN dell'ASP di Catania

Il SIAN dell'ASP di Catania ha inserito la campagna di promozione del consumo di sale iodato e di riduzione del sale comune sia all'interno dei numerosi percorsi di cucina didattica avviati a partire dal 2013 (8), dedicata a gruppi di soggetti target (genitori, donne operate di tumore al seno, ecc.), che nell'ambito del Percorso Preventivo Diagnostico Terapeutico (PPDTA), dedicato all'obesità in età evolutiva, avviato nel 2017.

La promozione del sale iodato è stata inoltre inserita nel progetto "Globesity", realizzato dalla Fondazione *Food Education Italy* e dal SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale (ASP) di Catania, con il patrocinio della Regione Sicilia e l'attivazione di una importante rete di stakeholder, in un quartiere disagiato della città, al fine di promuovere la sana alimentazione e il movimento in mamme e bambini.

Si riportano a seguire i principali dati relativi all'utilizzo del sale iodato prima e dopo l'intervento di promozione (Figura 3, 4 e 5).

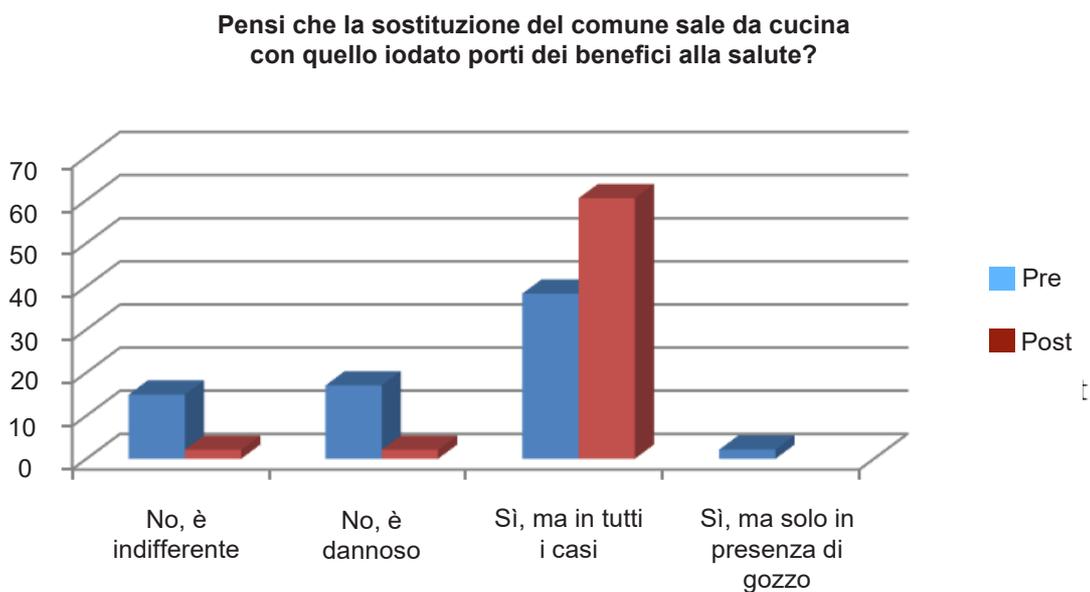


Figura 3. Promozione del consumo di sale iodato. Progetto Globesity, Fei, ASP Catania

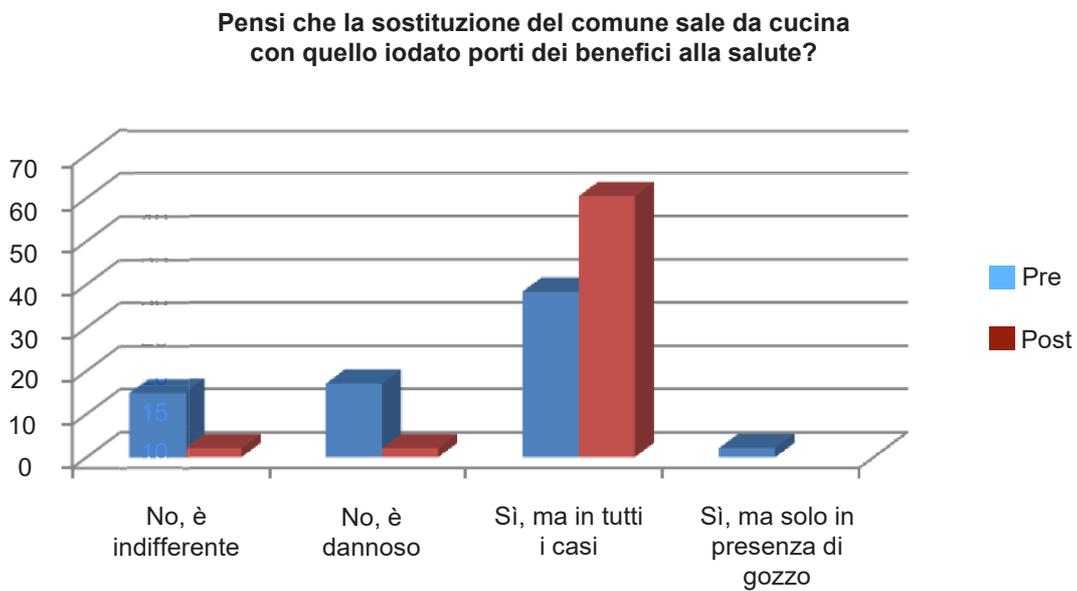


Figura 4. Promozione del consumo di sale iodato. Progetto Globesity, Fei, ASP Catania

**Sono d'accordo con la riduzione del consumo di sale:
solo un pizzico di sale ma iodato**

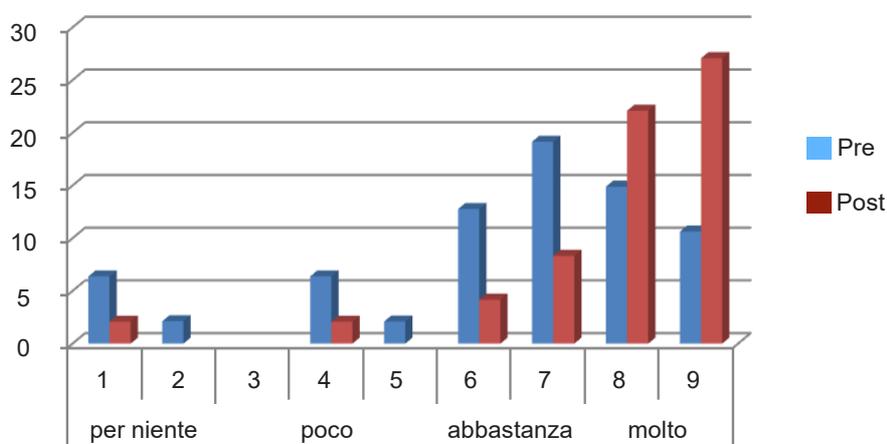


Figura 5. Promozione del consumo di sale iodato. Progetto Globesity, Fei, ASP Catania

Parallelamente sono state condotte le specifiche linee di attività previste, in tema di sale iodato, dal Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2014-2019 della Regione Sicilia.

Nello specifico:

- incontri periodici annuali con gli OSA (operatori del settore alimentare) delle Ditte di Ristorazione collettiva del territorio di Catania e Provincia, per la formazione e sensibilizzazione sulla riduzione del consumo di sale e utilizzo di sale iodato, per la prevenzione dell'ipertensione, delle malattie cardiovascolari e delle malattie da carenza di iodio;
- presenza di sale iodato e relativa locandina ministeriale all'interno dei punti vendita (ipermercati, supermercati, dettaglio);
- verifica della rispondenza del tenore di iodio a quanto riportato nell'etichetta delle confezioni di sale iodato posto in vendita (Tabella 1).

Tabella 1. SIAN ASP Catania- Accertamento della presenza e /o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura – Anno 2019

Tipologia di distribuzione	n. controlli	Presenza del prodotto
supermercato	135	132
ipermercato	10	10
dettaglio tradizionale	22	11
centro di cottura ristorazione collettiva	40	37
Totale	207	190

SIAN dell'USL di Bologna

In Regione Emilia-Romagna, l'attività di promozione del sale iodato è iniziata sin dalla emanazione della Legge 55/2005 rafforzandosi con i Piani della Prevenzione che si sono succeduti dal 2005 a oggi. L'ultimo Piano della prevenzione RER "Costruire Salute" 2015-19 nell'ambito del Programma di Comunità "Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari" 2.15 ha previsto la promozione della riduzione del sale nella dieta, per la prevenzione delle malattie cardiovascolari con la contestuale incentivazione dell'uso del sale iodato per ridurre l'incidenza di patologie tiroidee.

Accanto agli interventi di promozione dell'offerta di sale iodato (*poco sale, ma iodato!*) presso gli Operatori del settore alimentare (ristorazione, commercio, panificatori) è stata prevista la verifica dell'effettivo utilizzo presso la ristorazione e nei punti vendita.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL di Bologna, negli anni e in attuazione agli obiettivi del PRP 2015-19, ha promosso l'utilizzo del sale iodato verificandone la presenza attraverso controlli presso le ristorazioni pubbliche e collettive, interessando il 100% di queste ultime. Nello specifico nel corso del 2019 ha effettuato 435 controlli presso le ristorazioni pubbliche e 292 presso la ristorazione collettiva.

Nello stesso periodo si è proceduto al controllo dell'effettiva disponibilità di sale iodato in oltre il 90 % dei punti vendita presenti sul territorio aziendale e regionale.

Interventi di formazione e sensibilizzazione sul tema sono stati realizzati a favore degli operatori sanitari delle Aziende USL di Bologna e dell'intera regione col coinvolgimento di OSNAMI - ISS, delle Scuole alberghiere e delle Associazioni dei pazienti (APE).

Tali interventi si aggiungono a quelli in atto già dal 2006, che hanno concretamente contribuito a fare uscire il territorio dell'Azienda USL di Bologna e dell'intera Regione Emilia-Romagna dalle aree con presenza di gozzo endemico.

Conclusioni

Le attività riportate vogliono rappresentare solo alcuni esempi del quotidiano e silenzioso lavoro svolto dagli operatori dei SIAN su tutto il territorio nazionale, sia in tema di "Sicurezza Alimentare" che di "Sicurezza Nutrizionale". Consapevoli dell'importanza della promozione dell'utilizzo del sale iodato per la promozione della salute e la prevenzione di gravi patologie, i SIAN, utilizzando un linguaggio univoco e condiviso, hanno sviluppato negli anni una notevole capacità di lavorare in rete, sia tra loro che con istituzioni quali il Ministero della Salute, l'OSNAMI-ISS e le Regioni.

Lavoro in Rete che costituisce uno strumento efficace per promuovere la salute e contribuire alla riduzione delle malattie cronico degenerative non trasmissibili, che oggi costituiscono la principale sfida per la salute pubblica.

Bibliografia

1. Italia. Decreto Ministeriale 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. *Gazzetta Ufficiale - Serie Generale* 258 del 4 novembre 1998 - Suppl. Ordinario 185.

2. Alonzo E, Cairella G, Chilese S, Fei F, Giostra G, Guberti E, Lorenzo E, Pierucci P, Pontieri V, Requirez S, Ugolini G, Vanzo A, Fardella M. *Il Contributo del Progetto "OKkio alla Ristorazione" al Programma di Iodoprofilassi*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2014. (Rapporti ISTISAN 14/6).
3. Ugolini G, Minnielli S, Fei F, Ugolini A, Giacchi MV, Guberti E, Alonzo E, Fardella M, Giostra G, Pontieri V, Panunzio MF, Antoniciello A, Spagnoli D, Montaldi M, Vanzo A, Stano A, Andreoli P, Gerosa S, Lorusso A, Prugnola D, Massimiani ML, Pasanisi P, Berrino F, Ruggeri S, Taruscio D, Olivieri A, Cairella G, Fagioli P. In: De Castro P (Ed.). *Okkio alla Ristorazione Collettiva - Progetto Operativo Integrato in Rete per la Sorveglianza, Monitoraggi e Promozione della Salute nella Ristorazione Collettiva*. Venezia, 21-22 giugno 2012. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2012 (ISTISAN Congressi 12/C4). p. 414-5.
4. Olivieri A, Andò S, Bagnasco M, Meringolo D, Mian C, Moleti M, Puxeddu E, Regalbuto C, Taccaliti A, Tanda ML, Tonacchera M, Ulisse S. The iodine nutritional status in the Italian population: data from the Italian National Observatory for Monitoring Iodine Prophylaxis-OSNAMI (period 2015-2019). *Am J Clin Nutr* 2019;110:1265-6.
5. Olivieri A, Trimarchi F, Vitti P. Global iodine nutrition 2020: Italy is an iodine sufficient country. *J Endocrinol Invest* 2020 in press.
6. SICS (Ed.). *I Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN). Anno 2014*. Milano: Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU); 2014.
7. Position Statement. *Uso del sale iodato in età adulta e in età pediatrica*. Roma: Ministero della Salute; 2017. Disponibile all'indirizzo: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2593_allegato.pdf; ultima consultazione 07/10/2020.
8. Alonzo E, Anelli S, Arras P, Cairella G, Dignitoso F, Fanini C, Giostra G, Guberti E, Panunzio M, Pascali F, Petrucci S, Pontieri V, Sciarrone R, Ugolini G, Fardella M. Le Buone Pratiche nella lotta all'obesità. *Ann Ig* 2013;25(Suppl. 1):103-8.