



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

RELAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITA'
Anno 2014
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
(SIAN)





AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

Il Sian è una struttura complessa articolata in due aree con diverse funzioni: **igiene degli alimenti e delle bevande ed igiene della nutrizione.**

UNITA' IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- attività previste dal Reg. CE 852/2004 (registrazione e aggiornamento registrazione attività food permanenti e temporanee)
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e di bevande
- sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari, con relative indagini, in occasione di focolai epidemici di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari
- tutela delle acque destinate al consumo umano;
- controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti
- prevenzione delle intossicazioni da funghi, attività di consulenza
- informazione di prevenzione nei confronti degli addetti alla produzione, manipolazione, trasporto, somministrazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- rilascio di pareri edilizi (pareri su progetto)
- verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di strutture recettive alberghiere ed extra alberghiere su progetto o con sopralluogo
- rilascio nulla osta Igienico per strutture recettive alberghiere ed extra alberghiere
- controllo degli stabilimenti balneari
- rilascio nulla osta Igienico stabilimenti balneari

UNITA' IGIENE DELLA NUTRIZIONE

- sorveglianza nutrizionale: prevenzione nella collettività degli squilibri nutrizionali qualitativi e quantitativi, con raccolta mirata di dati epidemiologici, abitudini alimentari, rilievi stato nutrizionale per fasce di popolazione
- interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, anziani e altre specificità) con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria
- interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione
- consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assistenziali, assistenza domiciliare, mense aziendali, ecc.)



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

ORGANIGRAMMA

Direttore:

Rocco Sciarrone

Dirigenti:

Elia Marianna

Marceca Antonino

Tecnici della Prevenzione

Artusi Claudio

Calderan Maurizio

Causin Franco

De Prà Francesca

Golfieri Luigi

Minto Raffaele

Scaramuzza Antonella

Vetere Nicola

Dietista a incarico

Loretta Pelizza

Segreteria

D'Este Mara

Golfetto Marta

Mason Manuela



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1) Riorganizzazione organico

- a) Da Settembre 2013, per due anni, si è proseguito l'incarico libero professionale con una dietista, data la convenzione con il Comune di Venezia per la ristorazione scolastica.

2) Riorganizzazione attività del servizio

- a) Sportello front-office per l'utenza, con sede dello sportello ed orari di ricevimento;
- b) Ricevimento su appuntamento del pubblico per il Direttore del Servizio;
- c) Aggiornamento del sito web per servizio SIAN all'interno del sito web ufficiale;
- d) Proseguo implementazione e perfezionamento del sistema SIAN-NET con inserimento di:
- sopralluoghi di vigilanza;
 - prescrizioni e relative sanzioni;
 - prelievi alimentari.



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

OBIETTIVI DI BUDGET 2014

Nel 2014 sono stati raggiunti i seguenti obiettivi di budget:

1. Vigilanza: si sono effettuate **2479** ispezioni di vigilanza, a fronte dei 2000 previsti;
2. Valutazione menù relativi alla ristorazione scolastica nei Comuni dell'ASL 12 (Venezia, Cavallino Treporti, Marcon e Quarto d'Altino): **33 valutazioni** effettuate, a fronte delle 30 previste; formazione del personale per un totale di 15 incontri (a fronte dei 10 previsti).
3. Valutazione ristorazione scolastica con **82 sopralluoghi** a scuole e centri di cottura (a fronte di 80 sopralluoghi previsti);
4. Attivazione progetto "Merenda sana" a Venezia con **9 Istituti** comprensivi (a fronte dei 7 Istituti comprensivi previsti);



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

ATTIVITA' ISTITUZIONALE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI

Oltre alle competenze per le attività del food, al Servizio competono anche il parere igienico ai Comuni per le attività ricettive nonché la conseguente vigilanza.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	107	36	73	1.035	30	12	3.002	319	231	4.845
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	29	17	13	305	4	1	875	121	79	1.444
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	30	25	16	452	4	1	1373	180	117	2.198
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	11	3	115	0	0	401	58	32	621
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	23	20	164	0	0	27	55	18	307
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1	10	3	95	0	0	387	73	33	602
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	4	0	54	0	0	191	16	15	280
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) Etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
f) Altro	0	3	1	11	0	0	60	3	1	79
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1	21	4	176	0	0	731	99	54	1.086
b) Notizie di reato	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2

Aziende Agricole	ispezioni	Infrazioni
N°	25	1

Rivendite fitosanitari	ispezioni	Infrazioni
N°	5	1

Pareri preventivi	Food ed Attività ricettive
N°	175

Prelievi acque potabili	Giudizi di potabilità
N° 195	1



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

PROGRAMMA DI AUDIT CON SERVIZIO VETERINARIO

La frequenza dei controlli ufficiali è proporzionata al rischio, tenendo conto dei risultati dei controlli eseguiti dagli operatori del settore alimentare in virtù di programmi di controllo basati su HACCP o di programmi di garanzia della qualità, laddove tali programmi sono concepiti per soddisfare i requisiti della normativa.

Il SIAN in collaborazione con il Servizio Veterinario ha svolto in alcune aziende del territorio audit di buone prassi igieniche nonché di procedure basate sull'HACCP, ai sensi del Reg. CE 882/2004 e del DDR 292/2007.

Per ogni ditta è stato concordato il giorno del sopralluogo e gli obiettivi dell'audit per la verifica delle conformità alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali degli stabilimenti di produzione dei prodotti alimentari.

Le ditte controllate sono le seguenti:

- ✓ Ditta "Volalto Srl" – Quarto d'Altino
- ✓ Ditta "Ittica Center" – Cavallino Treporti

ATTIVITA' DI FORMAZIONE PER OPERATORI CHE EFFETTUANO CONTROLLI UFFICIALI AI SENSI DEL REG. CE N. 882/2004.

L'attività di formazione è volta ad assicurare che tutto il personale che esegue il Controllo Ufficiale possa ricevere una formazione adeguata e mantenersi aggiornato, affinché riesca ad espletare i propri compiti con competenza e a svolgere i Controlli Ufficiali in modo coerente (art. 6 Reg. 882/04).

In relazione alle attività di formazione degli operatori delle Autorità Competenti che effettuano Controlli Ufficiali ai sensi del Reg. (CE) 882/2004 (AUDIT), il personale SIAN ha effettuato i seguenti corsi di formazione specifici che hanno previsto sia lezioni frontali in aula che addestramento sul campo:

1° Percorso di 3gg: qualifica AGA	Tdp Minto Raffaele Tdp De Prà Francesca
2° Percorso di 5gg: qualifica RGA su OSA	Dott.ssa Marianna Elia
3° Percorso di 6gg: qualifica RGA su SSN	Dott. Rocco Sciarrone



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

SERVIZIO IGIENE DELLA NUTRIZIONE

ISPEZIONI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il nostro servizio ha effettuato ispezioni di verifica presso i centri di cottura ed i refettori scolastici così suddivisi:

Ispezioni	N°
asili nido cucine refettori	17
scuole dell'infanzia refettori	20
scuole primarie e secondarie di primo grado refettori	29
centri di cottura	9
Totale	82

Prelievi alimenti	N°
centri di cottura	21

PREDISPOSIZIONE MENU' REFEZIONE SCOLASTICA

MENU' PRIMAVERILE, ESTIVO, AUTUNNO – INVERNO

- menù standard
- menù per celiaci
- menù latte-ovo-vegetariani
- menù latte-ovo-vegetariani per celiaci

MENU' ASILI NIDO

- Stesura menù autunno invernale
- Predisposizione tabelle dietetiche diversificate per fasce d'età
- Valorizzazione nutrizionale del menù, con computo calorico dei protidi, dei lipidi e dei carboidrati
- Realizzazione ricettario con le grammature dei singoli alimenti e le relative modalità di preparazione.



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
 P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
 Tel . 0412607135 Fax 0412607145
 E-mail yesian@ulss12.ve.it
 PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

PREDISPOSIZIONE DI MENU' SPECIALI

Questo Servizio ha provveduto alla realizzazione di **6 diete speciali** relative alle più frequenti tipologie di allergia/intolleranza alimentare:

- 1) menù privo di latte e derivati
- 2) menù privo di pomodoro
- 3) menù privo di uova e derivati
- 4) menù privo di pesce
- 5) menù privo di legumi e derivati
- 6) menù privo di frutta a guscio

PREDISPOSIZIONE MENÙ SERALE

Questo Servizio ha predisposto un menù serale nelle due versioni: primaverile e autunno/invernale con ricettario suddiviso per fasce d'età, destinato alle famiglie.

VALUTAZIONI CERTIFICATI MEDICI REFEZIONE SCOLASTICA

Valutazione certificati medici inviati al Comune di Venezia, da parte degli utenti che richiedono una dieta speciale per anno scolastico 2014/15:

- **n. 300** per allergie, intolleranze e malattie metaboliche
- **n. 54** per utenti affetti da celiachia.

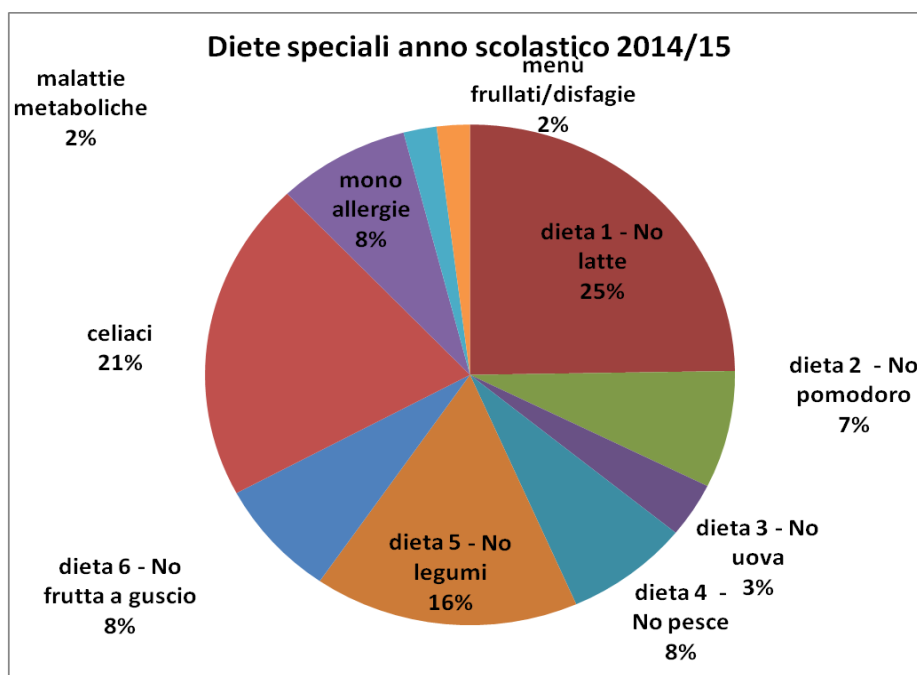
Di seguito si riporta uno schema dettagliato delle diete valutate:

Diete speciali 2014/15	pure	pluri	tot	shock anafilattico
dieta 1 - No latte	49	27	76	1
dieta 2 - No pomodoro	15	18	33	0
dieta 3 - No uova	7	8	15	2
dieta 4 - No pesce	15	4	19	2
dieta 5 - No legumi	32	10	42	0
dieta 6 - No frutta a guscio	15	11	26	8
celiaci	41	13	54	
pluri allergie	0	57	57	
mono allergie	16	0	16	
malattie metaboliche	4	2	6	
menù frullati/disfagie	4	6	10	
	198	156	354	13



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
 P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
 Tel . 0412607135 Fax 0412607145
 E-mail yesian@ulss12.ve.it
 PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

Si riporta inoltre un grafico che evidenzia le percentuali di diete speciali previste:



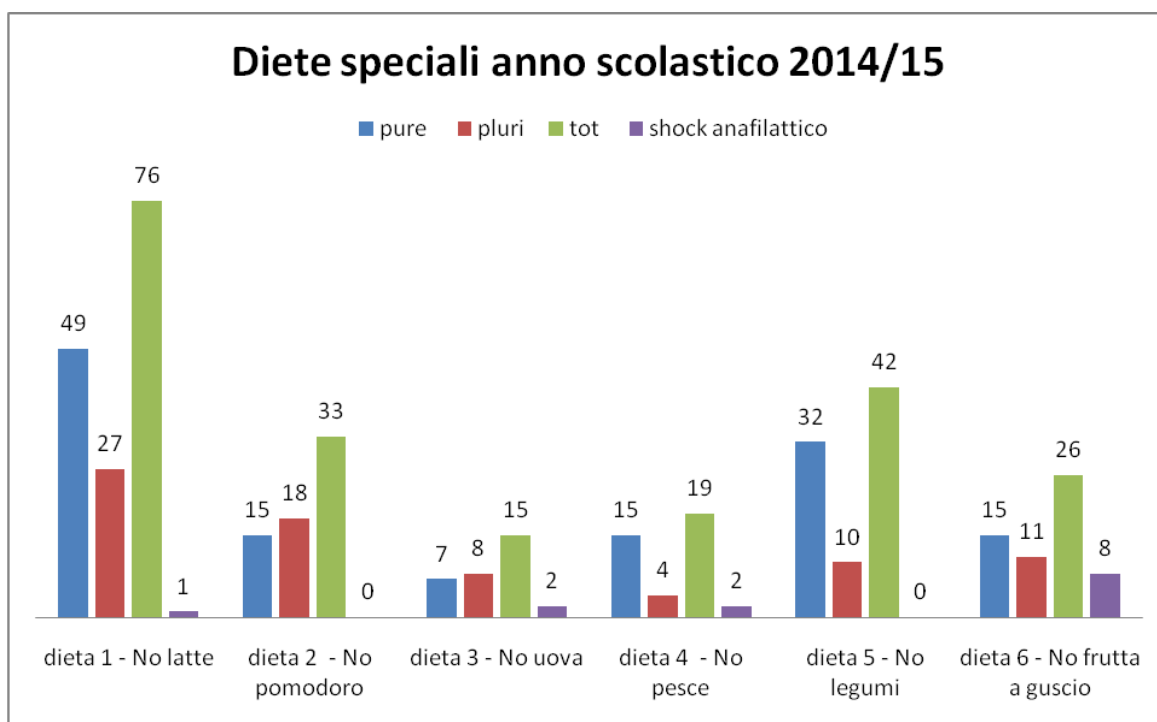
Si noti che nell'ambito delle diete speciali richieste il 25% è rappresentato da diete prive di latte e derivati e ben il 21% da diete per soggetti celiaci

Di queste diete è stato possibile ricollocarne **211** nell'ambito delle sei diete speciali per mono allergie, suddividendole come da schema sotto riportato.

Diete per mono allergie 2014/15	pure	pluri	tot	shock anafilattico
dieta 1 - No latte	49	27	76	1
dieta 2 - No pomodoro	15	18	33	0
dieta 3 - No uova	7	8	15	2
dieta 4 - No pesce	15	4	19	2
dieta 5 - No legumi	32	10	42	0
dieta 6 - No frutta a guscio	15	11	26	8
	133	78	211	13



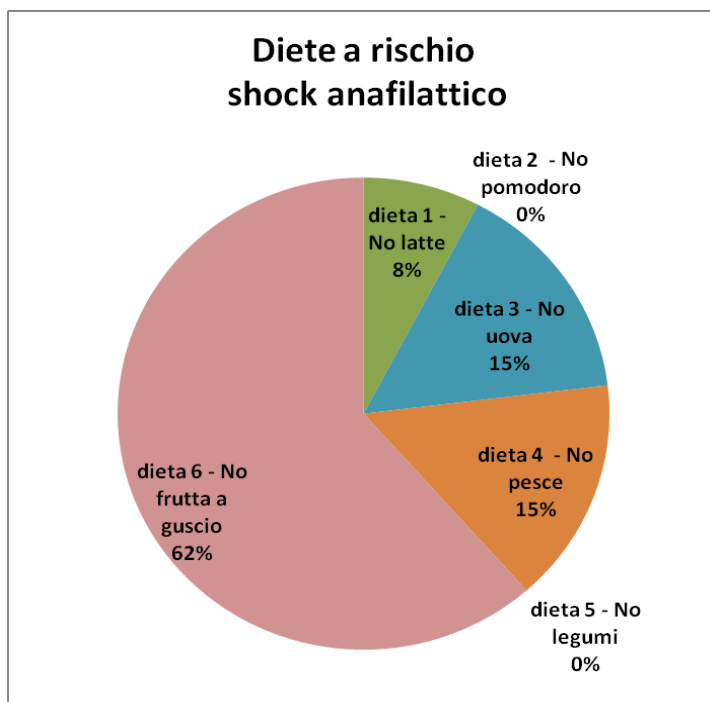
AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it



Delle 354 diete speciali **13 sono a rischio shock anafilattico** e per queste oltre alla massima attenzione nella preparazione e somministrazione è richiesta la presenza del “farmaco salva vita” a scuola.



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
 P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
 Tel . 0412607135 Fax 0412607145
 E-mail yesian@ulss12.ve.it
 PEC: sian.ulss12@pecveneto.it



Le restanti **89 diete speciali** riguardano:

- diete per pluriallergia;
- diete per diabete mellito
- diete frullate per disfagia o altre patologie.

Al fine di agevolare la produzione delle diete nei vari centri cottura, si è provveduto alla predisposizione di tabelle nelle quali sono indicati il centro cottura di riferimento, il numero della richiesta di dieta speciale, il nominativo dell'utente, la scuola di appartenenza e la tipologia di dieta da somministrare.

CORSI DI FORMAZIONE GENITORI COMITATI MENSA

Questo Servizio ha attivato dei corsi di formazione rivolti ai genitori dei Comitati Mensa, strutturati su due incontri di due ore ciascuno; argomenti:

- modalità di effettuazione dei controlli, gestione delle non conformità, norme di buona prassi igienica nella produzione del pasto veicolato.

Destinatari	Data	ora	Sede
Genitori comitati mensa	18/03/2014	Dalle 14.30 alle 16.30	Mestre
Genitori comitati mensa	25/03/2014	Dalle 14.30 alle 16.30	Mestre
Genitori comitati mensa	31/03/2014	Dalle 14.30 alle 16.30	Venezia
Genitori comitati mensa	08/04/2014	Dalle 14.30 alle 16.30	Venezia



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
 P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
 Tel . 0412607135 Fax 0412607145
 E-mail yesian@ulss12.ve.it
 PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

CORSI DI FORMAZIONE SULLA CELIACHIA

Destinatari	Data e ora	Argomenti	Sede
Cuochi, aiuto cuochi, personale scuole private	18/11/2014 dalle 14:30 alle 16.30	Cos'è la celiachia, menù senza glutine, norme di buona prassi	Mestre
Cuochi, aiuto cuochi, personale scuole private	4/12/2014 dalle 14:30 alle 16.30	Cos'è la celiachia, menù senza glutine, norme di buona prassi	Mestre

INCONTRI CON COMITATO TECNICO

Destinatari	Data e ora	Argomenti	Sede
Referenti Comune Venezia, Ames e genitori Comitato Tecnico	25/07/2014 Dalle 16.00 alle 18.30	Nomina presidente e vicepresidente	Municipalità di Mestre
Referenti Comune Venezia, Ames e genitori Comitato Tecnico	03/10/2014 Dalle 9:30 alle 12.30	Istituzioni e commissioni menù, regolamento	Municipalità di Mestre
Referenti Comune Venezia, Ames e genitori Comitato Tecnico	26/11/2014 Dalle 13:30 alle 16.30	Andamento del servizio, menù, proposte	Municipalità di Mestre

EDUCAZIONE NUTRIZIONALE

In relazione ai progetti di educazione alimentare programmati per l'anno scolastico in corso, questo Servizio ha effettuato degli incontri in collaborazione con la Provincia di Venezia nell'ambito del Progetto "Paean"

Progetto "PAEAN": Scuole secondarie di 1° Grado "Fermi" e "Marconi"

Obiettivo specifico: incontro sulle proprietà nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli, con particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti tipici del nostro territorio.

date incontri	orari	Classi coinvolte	Plesso
Martedì 04/02/2014	Dalle 9:00 alle 11:00	1^ B	Fermi
Venerdì 07/02/2014	Dalle 8:00 alle 10:00 Dalle 11:00 alle 13:00	1^ C 1^ A	Fermi Fermi
Lunedì 10/02/2014	Dalle 8:00 alle 10:00	2^ C	Fermi



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
 P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
 Tel . 0412607135 Fax 0412607145
 E-mail yesian@ulss12.ve.it
 PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

Martedì 18/02/2014	Dalle 8:00 alle 10:00 Dalle 10:00 alle 12:00	1^ E 1^ D	Marconi Marconi
Giovedì 20/02/2014	Dalle 8:00 alle 10:00 Dalle 10:00 alle 12:00	2^D 2^A	Marconi Fermi
Lunedì 24/02/2014	Dalle 8:00 alle 10:00	2^ F	Fermi
Venerdì 28/02/2014	Dalle 9:00 alle 11:00	2^ B	Fermi

VALUTAZIONE MENU' SCUOLE PRIVATE

Questo Servizio ha effettuato nel corso dell'anno 2014 la valutazione di menù delle seguenti strutture:

scuola	indirizzo	località	data valutazione
Istituto S. Giuseppe	Castello 502	Venezia	21/02/2014
Scuola Immacolata Concezione	Via Altinia 211	Dese	27/02/2014
Fondazione Groggia	Via A. Costa, 16	Mestre	10/02/2014
Scuola primaria Cavanis	Dorsoduro 898	Venezia	17/02/2014
Scuola dell'Infanzia Santa Dorotea	Cannaregio 1104/C	Venezia	20/02/2014
Convitto Nazionale "Foscarini"	Cannaregio 4941/4942	Venezia	28/02/2014
Scuola dell'Infanzia Ippolita Forante	Via G. B.t.G. S. Marco, 4	Cavallino Treporti	10/02/2014
Scuola dell'Infanzia Luigi Caburlotto	Via Terraglio, 92	Mestre	19/02/2014
Scuola dell'Infanzia Mario Battistella	Via C. Nigra, 40	Mestre	26/02/2014
Scuola dell'Infanzia Madonna della Pace	Via Porto di Cavergnago, 5	Mestre	31/03/2014
Scuola dell'Infanzia S. Michele	Via Roma, 14	Quarto d'Altino	17/02/2014
Scuola dell'Infanzia Madonna del Suffragio	Via Asseggiano, 260	mestre	21/02/2014
Scuola dell'Infanzia S. Giovanni Bosco	Via Asseggiano 2/A	Mestre	25/02/2014
Scuola dell'Infanzia Vittoria	Via Piave, 36	Mestre	14/02/2014
Scuola dell'Infanzia S. Pio X	Via Monego, 1	Mestre	20/02/2014
Micro nido Capitan Uncino	Via Scaramuzza, 5	Zelarino	10/03/2014
Micronido Grisù	Via S. Donà, 327	Favaro Veneto	10/03/2014



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

PROGETTO MERENDA SANA ANNO SCOLASTICO 2013-2014

Si è conclusa la terza annualità relativa all'anno scolastico 2013/14 del **Progetto MERENDA SANA** effettuato in collaborazione con il Comune di Venezia, la Provincia, la Regione Veneto- Assessorato all'Agricoltura e Scuole Primarie del territorio dell'Aulss 12, oltre che personale del SIAN e dell'U.O.S. di Educazione e Promozione della Salute del Dipartimento di Prevenzione. Viene proposta l'introduzione della Merenda Sana come comportamento alimentare corretto, da strutturare e consolidare nel tempo.

Il progetto si sviluppa attraverso le seguenti azioni:

- incontri preliminari con gli insegnanti delle classi coinvolte per la stesura del programma degli interventi e delle attività e consegna di materiale didattico;
- rilevazione delle merende consumate abitualmente a scuola dai bambini ad inizio progetto;
- percorsi di educazione alimentare rivolti ai bambini, specifici per l'età, attraverso attività ludico-didattiche di supporto all'introduzione della pratica della Merenda Sana;
- incontri informativi ai genitori dei bambini;
- costituzione di un gruppo di lavoro formato da alcuni rappresentanti dei genitori con il compito di organizzare e supportare il progetto a livello locale;
- rilevazione periodica delle merende per monitorare l'adesione al progetto da parte dei genitori.

Si riportano gli Istituti scolastici nei quali è stato effettuato l'intervento durante l'anno scolastico 2013/14:

1. F. FILZI
2. F. GRIMANI
3. G. C. PAROLARI
4. F. QUERINI
5. G. F. MALIPIERO
6. A. GRAMSCI
7. ISTITUTO M. FOSCARINI
8. A. RONCALLI
9. L. DA VINCI

Complessivamente l'intervento ha coinvolto **97 classi** (dalla 1^a alla 4^a della scuola primaria) per un **totale di 2288**.



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

PROGETTO “OKKIO ALLA SALUTE 2014”

Nell’ambito del programma interministeriale Guadagnare salute, il Ministero della Salute e quello dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca hanno avviato una collaborazione per conoscere la reale situazione italiana e per definire un’efficace azione educativa.

OKkio alla SALUTE è un sistema di sorveglianza che consente di rilevare alcune abitudini alimentari dei bambini e le attività di promozione della salute realizzate nelle scuole primarie. In questo ambito si è ritenuto necessario monitorare lo stato ponderale degli alunni delle classi terze, con un campione rappresentativo degli alunni delle scuole primarie. La raccolta dei dati avviene ogni due anni. Dal 2008 al 2012 sono state realizzate rilevazioni che hanno permesso di raccogliere importanti informazioni sullo stato ponderale e sulle abitudini dei bambini, nel 2014 si è conclusa la quarta rilevazione.

Il progetto ha previsto la raccolta **di informazioni** sugli stili alimentari, sull’abitudine all’esercizio fisico, sui comportamenti sedentari dei bambini e sulle eventuali iniziative scolastiche.

Descrizione del campione Asl 12

Nell’ambito del progetto **Okkio alla Salute per l’Asl 12 Veneziana sono state campionate 4 classi terze** per un totale di **85** di cui 42 Maschi e 43 Femmine.

Comune	scuole	N° alunni misurati	N° questionari genitori	data rilevazioni
Quarto d'Altino	Primaria L. Da Vinci Via f.lli Grigolato e Pasqualato, 14	23	23	15.04.2014
Venezia Mestre	Primaria Vecellio Via Giardino 16	23	23	17.04.2014
Venezia Mestre	Primaria santa Maria Goretti	22	22	11.04.2014
Venezia	Primaria Canal San Polo 2515	17	17	10.04.2014



AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Servizio: Dott. Rocco Sciarrone
P.le S.L. Giustiniani 11/d – 30174 Mestre (Ve)
Tel . 0412607135 Fax 0412607145
E-mail yesian@ulss12.ve.it
PEC: sian.ulss12@pecveneto.it

Inoltre si è proceduto anche con la rilevazione diretta di **misure antropometriche (peso e statura)** dei bambini per la rilevazione dello stato ponderale.

Di seguito si riporta il grafico con i risultati del campione dell'Ulss 12.

