SIANET – GIUSEPPE UGOLINI – SIAN ASL RM C

Roma, mercoledì 25 ottobre 2006

Prevenzione **A**limentazione **N**utrizione

La Salute vien mangiando … dalla nascita

Fitosanitari…..ma quanti ce ne sono sugli alimenti?”…..”OGM :….a che punto siamo nei confronti della salute umana?”…”Mucca pazza: c’è ancora? ”…..“Ma l’acqua che beviamo è buona?”…..”Ho trovato questi funghi…posso mangiarli?”…..”Una volta sì che il brodo profumava tutta la casa!” ....” Ho letto che <>….e quindi debbo mangiare bene !”… “Evviva il biologico!....ma giusto?”…..”I nostri figli mangiano bene nelle mense scolastiche?”…..”Ma davvero la salmonella è un pericolo?”…..”Ma è vero che anche le Marche hanno una popolazione in sovrappeso?....e quanti sono gli obesi?”…..”Come fare per mangiare senza problemi di salute?”….”Ho sentito dire che l’eccesso di peso facilita l’insorgenza dei tumori…”…..”Dottore chi mi vende il pane prima tocca i soldi!...”Ma lo sa che in quel ristorante succede di tutto ?!.....”Sarebbe ora di sistemare i mercati generali?!”…..”Ho aperto una bottiglia di acqua ed aveva un cattivo sapore…”…..”Qui è il Pronto Soccorso…..Ci sono dodici persone in sospetta tossinfezione alimentare…..” “Dottore mi dia un consiglio…sa….ho bambini piccoli e vorrei mangiassero il meglio…..”

E’ solo una breve rassegna dei contatti e dei quesiti che, quotidianamente, vengono posti al **Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione** un po’ da tutti: Cittadini, Produttori alimentari, Organizzazioni Sindacali degli Alimentaristi, Associazioni dei Consumatori, Autorità Locali, Comuni, …

Questo Servizio si adopera, in ogni ambito alimentare, nell’attuare interventi di Prevenzione finalizzati alla stessa Promozione della Salute che rappresenta il tramite per consentire a ciascuno di disporre degli strumenti che gli consentano di valutare il proprio stato di benessere e di salute e di agire in autonomia, nei limiti possibili, interagendo positivamente con se stesso. Ciò accanto alle storiche competenze riferite al Controllo Alimentare (cardine di certezza nelle azioni di verifica del rispetto della igienicità e salubrità degli alimenti e delle bevande) ed al supporto tecnico alle varie Autorità al fine della emissione degli indispensabili atti autorizzativi.

Un Servizio, inoltre, che, in chiave di Prevenzione, attua anche interventi nella **rilevazione epidemiologica, studio ed analisi degli stili di vita connessi con la alimentazione e la nutrizione** al fine di prospettare interventi utili di Promozione della Salute tesi a cercare di modificare favorevolmente i comportamenti e gli stili di vita. Ciò nella speranza dichiarata di riuscire a contenere e, a medio/lungo periodo, a ridurre quel trend che appare inarrestabile della incidenza e della prevalenza del sovrappeso e dell’obesità, note fonti accreditate di rischio evolutivo nelle patologie più varie e gravi che caratterizzano i nostri tempi.

1. cosa è il SIAN

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) che si trova all’interno del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Regionali

2. a che serve il SIAN

per tutelare la salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi legati all’alimentazione

3. cosa è la sigla SIANET

i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL che si mettono in Rete tra loro

2. in che anno è nato il SIANET

Nel 2004, in occasione della presentazione del progetto Sianet al II° convegno Nazionale dei Sian, (Roma S. Spirito, Borgo S. Spirito- 2 luglio 2004).

4. quanti sono in tutta Italia i SIAN che aderiscono al SIANET

poco meno di 200: non essendo ancora possibile la piena operatività in quanto non attivati i collegamenti ai portali regionali).

5. perché è nato il SIANET

dall'esigenza di collaborazione a tutto campo, di creare sinergie operative, di trasparenza e semplificazione del lavoro, di conoscenza ed informazione corretta per il cittadino consumatore, il tutto con risparmio dei costi in sanità.

6. quali gli obbiettivi che si propone

realizzare una rivoluzione tecnologica-comunicativa, basata sull'uso delle tecnologie informatiche, che porti la Prevenzione italiana in campo alimentare e nutrizionale finalmente a livelli europei.

7. come agisce operativamente

E' previsto un Operatore Referente dedicato alla raccolta dei Dati e alle Comunicazioni, in entrata ed uscita, per ogni Sian di ciascuna ASL. Tutti gli Operatori referenti di ogni Regione comunicano tra loro e si scambiano dati, informazioni, consulenze etc..., ed inviano al Referente Regionale (unico per tutti i Sian della Regione di appartenenza) che li inserisce nel portale regionale.

8. come è strutturato operativamente il Sianet

è prevista una Commissione nazionale, costituita dai Delegati Regionali e presieduta da Autorità della Politica Sanitaria o Scientifica.

9. quante persone lavorano sul Sianet

Sono previste almeno 200 persone "fisse", in quanto Delegate al compito, ma vi partecipano tutti gli Operatori dei Sian (circa 1500) più un centinaio di Esperti Referenti di politica sanitaria esterni al servizio.

11. quali azioni si propone o ha già intrapreso

E' già possibile la comunicazione, lo scambio di dati ed informazioni, la "consulenza" tra Operatori ed anche, in certi casi, con l'esterno (Docenti Universitari, Autorita' della Politica sanitaria, etc..) e si propone, una volta attivati i collegamenti con portali regionali, una diffusione dei DATI in tempo reale, in entrata ed uscita, così da poter realizzare inchieste epidemilogiche e studi multicentrici, ad oggi ancora impossibili, e conoscere esattamente tutto quanto viene prodotto e con quale livello qualitativo.