

**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2 OLBIA**

---

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

**N.1494            DEL 22/12/2016**

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
DOTT. PIETRO MASIA**

---

(firma digitale apposta)

**OGGETTO:** PRP 2014 - 2018: approvazione programma aziendale P 10.2 "Promozione sicurezza nutrizionale"

La presente Determinazione
è soggetta al controllo preventivo di cui al comma 1 dell'art. 29 della L. R. 10 / 2006
viene comunicata al competente Assessorato regionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 29 della L. R. 10 / 2006, qualora comportante impegno di spesa inferiore a euro 5.000.000

Si attesta che la presente determinazione viene pubblicata nell'Albo Pretorio on-line della ASL n. 2 di Olbia	
Dal 22/12/2016	Al 06/01/2017
Area Affari Generali, Affari Legali, Comunicazione	

## IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Premesso che** l'intesa Stato-Regioni 156/CSR del 13/11/2014 ha approvato il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2014-2018 e che lo stesso è stato recepito dalla Giunta Regionale con Deliberazione n. 53/28 del 29/12/2014 nella quale, tra l'altro, vengono individuati i programmi preliminari che hanno consentito la pianificazione del Piano stesso;

**Vista** la delibera n. 30/21 del 16/06/2015 con la quale la Giunta Regionale ha adottato in via definitiva il Piano Regionale di Prevenzione (PRP) 2014 – 2018 che prevede, tra l'altro nella Sezione "A" n 24 programmi che perseguono attraverso le azioni previste gli obiettivi centrali e quindi i Macro obiettivi ricompresi nel PNP;

**Vista** la determinazione n. 1140 del 02/11/2015 del Direttore Generale della Sanità recante "Adozione del modello organizzativo regionale e locale per l'attuazione del Piano Regionale di Prevenzione 2014 – 2018";

### **Preso atto che:**

- 1) con atto deliberativo n. 405 del 09/05/2016, il Commissario Straordinario in linea con le disposizioni regionali ha nominato il Coordinatore Aziendale del PRP 2014 – 2018 nella persona del Dr. Pietro Masia nonché il Gruppo di Programmazione e ha previsto la nomina dei referenti aziendali per i singoli programmi in attuazione del Piano Regionale su proposta del Coordinatore aziendale stesso e in accordo con i Direttori dell'Unità Operativa di appartenenza;
- 2) con atto deliberativo n. 443 del 16/05/2016 si è proceduto alla nomina dei referenti Aziendali per l'attuazione dei Programmi del Piano Regionale della Prevenzione 2014/2018;

**Rilevato che** relativamente al programma P 10.2 "Promozione sicurezza nutrizionale " è stata nominata referente la Dr.ssa Maria Rita Ara e che la stessa nell'ambito dell'incarico attribuito ha presentato la scheda operativa di programma aziendale;

**Visto** il progetto allegato, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, presentato dalla Dr.ssa Ara e validato dalla Direzione Aziendale che prevede azioni mirate alla all'attuazione del programma P. 10.2 in particolare:

- 1) linee guida per la ristorazione scolastica, ristorazione collettiva extrascolastica ed extraospedaliera e ristorazione pubblica con particolare riguardo ai soggetti affetti da celiachia ed altre intolleranze o allergie;

**Vista** la determinazione regionale n. 1323 del 07/11/2016 in cui è stato disposto l'impegno della somma di E. 5.000,00 a favore della Asl di Olbia, destinata al raggiungimento degli obiettivi anno 2016 del Programma in parola;

**Visti:**

- il D. Lgs 30 dicembre 1992 n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni;
- la L.R. 28 luglio 2006 n. 10;
- l'Atto Aziendale .
- Delega atti

**IL DIRETTORE GENERALE**

per i motivi sopra espressi,

**DELIBERA**

- di approvare il Programma Aziendale P – 10.2 “Promozione della sicurezza nutrizionale ”” presentato dal Referente Dr.ssa Maria Rita Ara allegato parte integrante e sostanziale del presente atto ;
- di imputare la spesa complessiva del progetto pari a E. 5.000,00 di cui al finanziamento regionale disposto dalla RAS con determinazione n. 1323 del 17/11/2016, nelle modalità specificate nella tabella di seguito indicata:

<b>ANNO</b>	<b>UFF. AUTORIZZ</b>	<b>MACRO</b>	<b>NUMERO CONTO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>IMPORTO</b>
2016	UA2_PROG	53	A102020701	Macchine d'ufficio elettroniche	E. 3.500,00
			A102020501	Concessioni, licenze marchi e diritti simili	E. 1.500,00

- di trasmettere il presente provvedimento all'Area Programmazione Controllo e Committenza, al Servizio Bilancio, al Sisa, al Servizio Acquisti e al Servizio del Personale per il seguito di competenza.

**Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione**

**Dr. Pietro Masia**

Allegati: n. 1

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione: Dr. Pietro Masia

Il Responsabile dell'istruttoria : Conti Flavia

04

**“PRP 2014/2018”**

**PROGRAMMA 10.2 :**

**PROMOZIONE SICUREZZA**

**NUTRIZIONALE**

**REFERENTE:DR.SSA ARA**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E DE SANIDADE E DE S'ASSISTENZIA SOTZIALE

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE    Referente del Programma 10.2  
Obiettivo 10.9.  
Dott.ssa Maria Rita Ara

## Programma 10.2 – Obiettivi 10.9 – 10.10

**Programma P 10.2 – Obiettivo Generale 10.9** Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici e intolleranti, ivi incluse le persone celiache.

Per raggiungere l'obiettivo centrale "Aumentare l'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici e intolleranti, ivi incluse le persone celiache", il piano prevede la messa in atto di specifiche azioni al fine di realizzare un programma integrato di formazione/informazione per gli operatori del settore alimentare, distinguendo fra gli Operatori del Settore Alimentare (OSA)

- a) quelli che preparano/distribuiscono pasti per la ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica,
- b) gli OSA della ristorazione pubblica

### 1) Situazione aziendale.

Nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione sono operativi i Servizi i cui obiettivi sono quelli della prevenzione primaria.

La prevenzione primaria si sviluppa attraverso numerosi ambiti di intervento.

In ambito nutrizionale si opera alla prevenzione delle Malattie Trasmesse da Alimenti, che poggiano su due impianti

- a) prevenzione delle malattie infettive a trasmissione alimentare
- b) prevenzione delle malattie cronico-degenerative, nella cui insorgenza sono coinvolti diversi fattori, tra cui le non corrette abitudini alimentari.

A queste si aggiunge il ruolo importante nella prevenzione delle situazioni che interessano individui affetti da patologie da intolleranza e/o allergia.

In ambito aziendale si attuano funzioni che mirano al raggiungimento degli obiettivi suddetti, soprattutto con interventi di controllo sugli OSA e, in ambito scolastico, con la validazione dei regimi dietetici standard e speciali, cioè prescritti in situazioni di patologia.

In vari momenti sono stati offerti agli OSA eventi di formazione destinati a rendere gli operatori più attenti e consapevoli delle responsabilità che assumono nelle loro attività e che possono avere risvolti sulla salute dei consumatori.

## 2) Popolazione target

I maggiori beneficiari degli interventi che verranno posti in essere con le azioni suddette sono tutti coloro che ricorrono ai servizi di ristorazione e che, trovandosi in una situazione di fragilità prodotta dall'essere soggetti con patologie di intolleranza e/o allergia, richiedono attenzioni particolari nella preparazione dei pasti loro destinati.

Beneficiari di queste azioni sono anche le Amministrazioni committenti dei Servizi di mensa, soprattutto scolastica alle quali si offrono elementi di supporto per tutti gli adempimenti relativi all'espletamento del servizio di mensa che afferiscono loro, e gli OSA ai quali vengono offerti interventi informativi ed educativi, finalizzati alla maggiore conoscenza delle norme e delle modalità operative relative agli ambiti operativi in cui gli stessi si muovono

## 3) Strategie

Lo svolgimento del programma prevede varie azioni:

A) lo sviluppo di Linee Guida Regionali :

a) per la ristorazione scolastica P10.2.9.1

b) per la ristorazione collettiva extrascolastica ed extraospedaliera P 10.2.9.2

c) per la ristorazione pubblica P10.2.9.3

con particolare riguardo per i soggetti affetti da celiachia e/o altre intolleranze, e/o allergie e che mira inoltre alla promozione del consumo di sale iodato, per la prevenzione delle patologie della ghiandola tiroide.

B) la programmazione ed effettuazione di eventi formativi per gli OSA

## 4) Attività,

a) Predisposizione delle Linee guida per la ristorazione scolastica

<b>FASI</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELLE FASI DEL PROGETTO</b>
<b>Fase 1</b>	Analisi
<b>Fase 2</b>	Stesura della Bozza
<b>Fase 3</b>	Riesame
<b>Fase 4</b>	Stesura definitiva e adozione
<b>Fase 5</b>	Presentazione ai portatori d'interesse
<b>Fase 6</b>	Svolgimento di almeno 1 evento formativo

Le Fasi da 1 a 4 coinvolgono il Gruppo di lavoro regionale, pertanto, a livello locale si attuano le fasi 5 e 6

**Quadro sintetico delle attività da sviluppare a livello locale: fase 5 e 6**

Azioni previste nel Programma del PRP	Attività previste dall'azione del Programma del PRP	Attività previste a livello aziendale	Responsabilità	Strumenti necessari	Tempi previsti
Presentazione delle LG ai portatori d'interesse	Previsione delle modalità di presentazione	Preparazione materiale per la diffusione dell'informazione relativa all'adozione delle LG	Resp. OBV+ Collaboratori SIAN	Accordo con Servizio stampa aziendale	Dicembre 2016
Presentazione delle LG ai portatori d'inter	Identificazione dei gruppi di P di	Calendarizzazione	Resp. OBV+ Collaboratori SIAN	Spazi per le riunioni	Gennaio-Febbraio 2017
Organizzazione eventi formativi	Preparazione materiale didattico		Dirigenti Medici e Tecnici della Prev.ne	PC e supporti digitali. Proiettori	Gennaio 2016 Dicembre 2018

b) Predisposizione delle Linee guida per la ristorazione collettiva extrascolastica ed extra ospedaliera

<i>FASI</i>	<i>DESCRIZIONE SINTETICA DELLE FASI DEL PROGETTO</i>
<b>Fase 1</b>	Analisi
<b>Fase 2</b>	Stesura della Bozza
<b>Fase 3</b>	Riesame
<b>Fase 4</b>	Stesura definitiva e adozione
<b>Fase 5</b>	Presentazione ai portatori d'interesse

Le Fasi da 1 a 4 coinvolgono il Gruppo di lavoro regionale, pertanto, a livello locale si attuano le fasi da 5 a 6

**Quadro sintetico delle attività da sviluppare a livello locale: fase 5**

Azioni previste nel Programma del PRP	Attività previste dall'azione del Programma del PRP	Attività previste a livello aziendale	Responsabilità	Strumenti necessari	Tempi previsti
Presentazione delle LG ai portatori d'interesse	Previsione delle modalità di presentazione	Preparazione materiale per la diffusione dell'informazione relativa all'adozione delle LG	Resp. OBV+ Collaboratori SIAN	Accordo con Servizio stampa aziendale	Ottobre - Dicembre 2018

c) Predisposizione delle **Linee guida per la ristorazione pubblica**

<b>FASI</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELLE FASI DEL PROGETTO</b>
<b>Fase 1</b>	Analisi
<b>Fase 2</b>	Stesura della Bozza
<b>Fase 3</b>	Riesame
<b>Fase 4</b>	Stesura definitiva e adozione
<b>Fase 5</b>	Presentazione ai portatori d'interesse
<b>Fase 6</b>	Predisposizione programma formativo per gli OSA
<b>Fase 7</b>	Realizzazione di almeno 1 evento formativo

**Quadro sintetico delle attività da sviluppare a livello locale: fase da 5 a 7**

Azioni previste nel Programma del PRP	Attività previste dall'azione del Programma del PRP	Attività previste a livello aziendale	Responsabilità	Strumenti necessari	Tempi previsti
Presentazione delle LG ai portatori d'interesse	Previsione delle modalità di presentazione	Preparazione materiale per la diffusione dell'informazione relativa all'adozione delle LG	Resp. OBV+ Collaboratori SIAN	Accordo con Servizio stampa aziendale	Dicembre 2017
	Coinvolgimento delle Associazioni di categoria	Contatti con i rappresentanti locali delle Associazioni	Resp. OBV e operatori SIAN	Disponibilità di locali e attrezzature	

L'attività didattica prevista per tutti gli operatori, si sviluppa nel corso del triennio 2016-2018

**5) Strumenti**

Per l'attuazione degli Obiettivi del Piano, nel corso del triennio è previsto l'utilizzo e, di conseguenza, l'acquisizione degli strumenti che consentono lo svolgimento delle attività.

Le attività che si implementeranno a livello locale sono:

- la diffusione delle Linee Guida predisposte dal gruppo di lavoro Regionale che si estrinsecheranno con contatti con i portatori d'interesse, incontri/dibattiti
- l'attuazione di interventi di tipo educativo agli Operatori del Settore Alimentare, intendendo con questo termine i titolari delle Imprese e i loro collaboratori
- la raccolta e trasmissione di dati relativi ai controlli sulla diffusione dell'utilizzo del sale iodato nelle attività ristorative
- la raccolta di dati di riscontro degli interventi attuati

Affinchè queste attività possano esprimersi si ritiene necessario di poter disporre di strumenti informatici, elettrici ed elettronici (P.C, note book, software relativi alla gestione dei dietetici delle

mense collettive), la possibilità di accedere alla produzione e diffusione di materiale didattico, la possibilità di disporre del tempo lavoro, anche al di là dell'orario destinato ai compiti istituzionali.

## **6) Risorse economiche**

Per il raggiungimento degli Obiettivi del Programma P10.2 (Promozione della Sicurezza nutrizionale), di cui alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare n° 29813 del 18/11/2016, che stanziava per l'anno 2016, per il SIAN della ASL n° 2 di Olbia la somma di € 5.000,00 (Euro Cinquemila), finalizzato all'acquisto di idonee attrezzature elettroniche e strumenti informatici.

E' previsto, per gli anni successivi, analoghi finanziamenti, con destinazioni diverse.

Per quanto concerne il finanziamento relativo all'anno 2016, si ritiene di impiegare le risorse attribuite, per l'acquisto di:

- 1 Software che consenta la gestione dei dietetici adottati nelle ristorazioni collettive, sottoposti alla valutazione/validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per il quale si stima una spesa di circa € 1.500,00 (comprensivi di IVA);
- 2 Notebook con adeguati strumenti per la gestione del materiale necessario per gli incontri con i portatori di interessi e per lo svolgimento delle attività didattiche, per i quali si prevede una spesa di € 1.300,00 (comprensivi di IVA);
- 3 Personale Computer da tavolo, per un costo complessivo di circa € 2.200,00 (comprensivo di IVA)

Le eventuali risorse che saranno attribuite per gli anni 2017 e 2018, anche in funzione della loro destinazione, saranno oggetto di integrazione della presente scheda.