

PROGETTO

Progetto con meno sale, la salute sale - ASL NO

Regione Piemonte ASL Novara

Progetto avviato nell'anno 2017 - Ultimo anno di attività : 2023

Abstract

Obiettivo generale

- Diffondere la cultura dell'alimentazione quotidiana come pratica di salute con particolare attenzione all'importanza della riduzione del consumo di sale negli alimenti.
- Aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare aumentando la disponibilità e il consumo di pane a minor contenuto di sale.

Analisi di contesto

La quantità di cloruro di sodio "naturalmente" presente negli alimenti è molto modesta; il crescente uso del sale nella produzione alimentare, prima come conservante e poi come agente di sapidità, ha portato ad un progressivo aumento dei consumi e allo sviluppo dell'attuale preferenza per i cibi salati.

Il consumo medio di sale giornaliero nella popolazione italiana si attesta intorno agli 11 grammi negli uomini ed 8 nelle donne (Osservatorio Epidemiologico Cardiovascolare/Health Examination Survey), valori ben superiori ai 5 grammi al giorno raccomandati dall'OMS. E' stata anche osservata una significativa associazione diretta tra consumo di sale e indice di massa corporea, che potrebbe tra l'altro contribuire a spiegare il gradiente nord-sud nel consumo di sale, vista la maggiore prevalenza di sovrappeso/obesità nel meridione d'Italia.

Dati regionali

In Piemonte l'ipertensione viene riferita, senza differenze di genere, da circa un soggetto su cinque, aumenta con l'età ed è particolarmente diffusa tra i soggetti in eccesso ponderale (34%) e tra quelli che soffrono di diabete (56%) [fonte dati: PASSI]. È diffuso il ricorso ai farmaci nel trattamento del problema (77% delle donne e 71% degli uomini).

Metodi e strumenti

Obiettivi specifici: Azioni

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.

- Creazione di un gruppo di lavoro multidisciplinare ed intersettoriale che condivide obiettivi, linee d'azione, principi di base del disciplinare, modalità generali di attuazione, azioni comunicative e loro gestione
- Creazione di accordo quadro (Intesa) e di un disciplinare con gli impegni per i panificatori aderenti Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità - Seminario con Referenti ASL e Rappresentanti Associazioni Panificatori e Istituti arte bianca, rappresentanti MMG.
- predisposizione e distribuzione alle ASL di materiali informativi/ divulgativi Predisposizione in collaborazione con la rete delle strutture di Dietologia e Nutrizione clinica
- Attivazione nelle ASL dei corsi di informazione/formazione rivolti ai panificatori:
- attivazione di collaborazioni, da parte delle ASL, con Istituti Alberghieri o Professionali (arte bianca) o con le scuole e mense scolastiche
- sensibilizzazione, da parte delle ASL, dei Medici di medicina generale all'iniziativa.

Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare - Diffusione di materiale informativo nei punti vendita pane.

- Involgimento dei MMG (conoscenza iniziativa, apposizione negli studi medici di materiale informativo, ecc).
- Attuazione da parte dei SIAN delle ASL di azioni educative (scuola, popolazione generale, soggetti a rischio).

Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

- Adesione, da parte di un numero rilevante di panificatori al disciplinare definito e condiviso con l'ASL.
- Applicazione dei contenuti previsti.

Valutazione prevista/effettuata

La valutazione del progetto verrà effettuata in itinere e a conclusione in collaborazione fra i partners del gruppo di progetto.

L'Associazione Panificatori, in collaborazione con l'ASL si impegna, a verificare presso i panificatori il rispetto del disciplinare e ad attuare un programma di monitoraggio, mediante campionamenti conoscitivi del contenuto di sale nel pane prodotto.

La valutazione verrà inoltre effettuata su:

- Numero di panificatori aderenti riduzione sale e produzione di pane senza/mezzo sale
- Numero MMG/pediatrici informati/coinvolti nelle asl
- Numero di iniziative divulgative (corsi panificatori, iniziative educative in collaborazione con istituti scolastici interessati, comunicazione e coinvolgimento dei MMG) realizzate dalle ASL
- Numero di ASL che ha introdotto moduli educativi sulla riduzione del sale nell'attività ordinaria o straordinaria rivolta a scuole, popolazione generale, gruppi a rischio
- Gradimento dell'iniziativa da parte di panificatori / utenza
- Consumo di pane con riduzione percentuale sale
- Consumo di pane linea mezzo sale/senza sale o altre linee prodotti senza sale

Tema di salute prevalente : Sale

Temi secondari : Sale

Setting :
Ambiente scolastico
Luoghi informali
Comunità

Destinatari finali :
Minori
Giovani
Adulti
Anziani

Mandati :
Piano Regionale di Prevenzione (PRP)
Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute

Finanziamenti : Attività corrente istituzionale

Responsabili e gruppo di lavoro

Dr.ssa GROSSI PATRIZIA (responsabile)

dirigente medico

ASL NO - Novara - SIAN

e-mail : patrizia.grossi@asl.novara.it

Tel. : 0321 374305

GUERRIERO MAURO

ASL NO - Novara funzione. Medicina dello Sport -

e-mail : mauro.guerriero@asl.novara.it

Tel. : 0321 374340

Enti promotori e/o partner

OBIETTIVI

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.

Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità

Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare

Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutareAumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

Aumentare la disponibilità di alimenti a ridotto contenuto di sale e l'informazione al consumatore (Progetto regionale "Con meno sale la salute sale")

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutareAumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.Aumentare la disponibilità di alimenti a ridotto contenuto di sale e l'informazione al consumatore (Progetto regionale "Con meno sale la salute sale")

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/05/2017

PANE IN PIAZZA

Numero edizioni : 1

Ore singola edizione : 8

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Novara;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Medico - ore 8

- Num. 1 Dietista - ore 6

Documentazione dell'intervento :

Materiale di comunicazione e informazione - OPUSCOLO

Materiale di comunicazione e informazione - opuscolo ASL NO per adulti

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/11/2017

CORSO PANIFICATORI

Numero edizioni : 1

Ore singola edizione : 6

Totale persone raggiunte : 6

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Medico - ore 8

- Num. 1 Dietista - ore 4

Descrizione dell'intervento :

Nell'ambito del Progetto regionale si è provveduto ad organizzare un corso rivolto ai panificatori del territorio dell'ASL NO per sensibilizzarli alla produzione di pane senza sale o a mezzo sale.

Documentazione dell'intervento :

Altro - lettera per convocazione utilizzata per il corso

Materiale di comunicazione e informazione - poster per panificatori

INTERVENTO AZIONE #3 - 01/12/2017

POSTER PER LE SALE DI ASPETTO DEI MMG

Setting : Servizi Sanitari

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Medico - ore 5

Documentazione dell'intervento :

Materiale di comunicazione e informazione - poster per le sale d'aspetto dei MMG

INTERVENTO AZIONE #4 - 01/01/2017

LETTERA di trasmissione tabelle dietetiche per le scuole

Ore singola edizione : 1

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Medico - ore 1

Descrizione dell'intervento :

si è modificata la lettera di trasmissione dei menù scolastici, inserendo una frase per sensibilizzare le
Ditte di ristorazione sulla necessità di una riduzione dell'utilizzo del sale preferendo quello iodato

Documentazione dell'intervento :

Materiale di comunicazione e informazione - lettera di trasmissione menù scolastici

INTERVENTO AZIONE #5 - 01/01/2018

corso panificatori 2018

Numero edizioni : 1

Ore singola edizione : 2

Totale persone raggiunte : 4

Setting : Ambienti di vita

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Dietista - ore 2

- Num. 1 Medico - ore 2

INTERVENTO AZIONE #6 - 01/01/2019 - 31/12/2019

con meno sale la salute sale 2019

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Vaprio d'Agogna; Oleggio Castello; Novara; Galliate; Borgomanero;

Metodi non specificati

Documentazione dell'intervento :

Materiale di comunicazione e informazione - opuscolo a supporto del progetto

- opuscolo a supporto del progetto

Materiale di comunicazione e informazione - opuscolo a supporto del progetto

- opuscolo a supporto del progetto

- poster divulgato nelle sale d'aspetto dell'ASL NO e trasmesso alle Ditte di ristorazione per apporlo nelle mense aziendali

INTERVENTO AZIONE #7 - 01/01/2020 - 31/12/2020

interventi 2020

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Novara; Castelletto sopra Ticino; Borgomanero; Arona;

Metodi non specificati

Descrizione dell'intervento :

In occasione dei controlli effettuati nelle attività di vendita al dettaglio si è proceduto a verificare la disponibilità, per la vendita (privilegiata) di sale iodato, a verificare la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato e alla registrazione dell'esito di tale verifica nel sistema informativo "sianpiemonte alimenti".

Analogamente, si è verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense, in occasione dei controlli ufficiali e di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva (scolastica, assistenziale ed aziendale). Gli esiti di tali verifiche sono stati registrati nella scheda informativa "sianpiemonte alimenti" e in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale" presente in "sianpiemonte nutrizione". In tale ambito si è continuato ad enfatizzare la necessità di utilizzare, nelle preparazioni dei pasti delle mense scolastiche ed assistenziali, sale iodato in quantità ridotta, riproponendo, come negli anni precedenti, nelle lettere di trasmissione dei menù, la dicitura: "Si raccomanda la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti e l'utilizzo esclusivo di sale iodato".

INTERVENTO AZIONE #8 - 01/01/2021 - 31/12/2021

interventi azioni 2021

Numero edizioni : 2

Ore singola edizione : 10

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Novara;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Medico - ore 10

Descrizione dell'intervento :

Nell'ambito del programma 3 del PLP rivolto ai dipendenti ASL sono stati elaborati dei poster per favorire scelte alimentari corrette durante il pranzo in mensa dal titolo "Gusto o Giusto? al lavoro e a casa" (rendicontato nel programma dedicato) con consigli utili nella scelta delle combinazioni del pasto. Inoltre è stato prodotto un poster per favorire la riduzione del sale durante il pasto in mensa e si sono definiti accordi con la ditta di ristorazione per la fornitura di spezie e aromi in sostituzione del sale aggiunto

Documentazione dell'intervento :

Materiale di comunicazione e informazione

INTERVENTO AZIONE #9 - 01/01/2023 - 31/12/2023

interventi azioni 2023

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Novara; Vicolungo; Vespolate; Trecate; Tornaco; Terdobbiate; Sozzago; Sillavengo; San Pietro Mosezzo; Romentino; Recetto; Nibbiola; Landiona; Granozzo con Monticello; Garbagna Novarese; Galliate; Fara Novarese; Cerano; Casalvolone; Casalino; Casalbeltrame; Carpignano Sesia; Cameri; Caltignaga; Briona; Borgolavezzaro; Biandrate; Varallo Pombia; Vaprio d'Agogna; Suno; Soriso; Sizzano; Pombia; Pogno; Pisano; Paruzzaro; Oleggio Castello; Oleggio; Nebbiuno; Momo; Mezzomerico; Meina; Massino Visconti; Marano Ticino; Lesa; Invorio; Gozzano; GATTICO-VERUNO; Gargallo; Fontaneto d'Agogna; Dormelletto; Divignano; Cressa; Cavaglio d'Agogna; Castelletto sopra Ticino; Briga Novarese; Borgomanero; Borgo Ticino; Bolzano Novarese; Bogogno; Boca; Bellinzago Novarese; Barengo; Arona; Agrate Conturbia;

Metodi non specificati