



Atti

“Rilevare il consumo alimentare per le politiche a tutela della salute”

Ministero della Salute

Roma

24 maggio 2016

Indice

Programma dell'evento	pag. 2
<i>Sintesi degli interventi e della discussione</i>	
Introduzione	pag. 4
Il Contesto	pag. 5
L'impegno richiesto	pag. 7
L'adesione, i riconoscimenti e le opportunità	pag. 9
Discussione e conclusioni	pag. 10
<i>Riferimenti</i>	pag. 11

Programma dell'evento

“Rilevare il consumo alimentare per le politiche a tutela della salute”

Ministero della Salute, Via Giorgio Ribotta 5, Roma¹

24 maggio 2016 dalle 14.30 alle 17.00

14:00-14:30 Registrazione dei partecipanti

Il Saluto istituzionale

14.30-14:45 Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Il contesto

14:45-15:00 Il programma EU-Menu
Davide Arcella, EFSA

15:00-15:15 La dieta nella popolazione: alimenti e nutrienti, adeguatezza e impatto ambientale; le raccomandazioni e le linee guida per una sana alimentazione
Aida Turrini, Laura Rossi, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

15:15-15:30 L'utilizzo dei dati sui consumi alimentari nella valutazione dei rischi connessi all'alimentazione: gli esempi della valutazione del rischio nutrizionale e dello Studio di Dieta Totale nazionale 2012-2014
Marco Silano, Francesco Cubadda, ISS

L'impegno richiesto

15:30-15:45 Metodologia e struttura del corso per la formazione continua del personale sanitario sul rilevamento dei consumi alimentari nazionali
Aida Turrini, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Alfonso Mazzaccara, Gruppo FAD-URE, ISS

15:45-16:00 PAUSA

L'adesione, i riconoscimenti e le opportunità

16:00-17:00 La comunità dei partecipanti: condividere per conoscere, acquisire la professionalità e creare la base per continuare

Conclusioni

Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Introduzione

L'importanza dell'evento che riunisce le competenze di diverse istituzioni per realizzare per la prima volta un progetto di formazione per l'Educazione Continua in Medicina che ha come oggetto il rilevamento dei consumi alimentari per la stima dei modelli di dieta in Italia, è stata sottolineata dal Dott. Giuseppe Celotto del Ministero della Salute che ha porto il benvenuto ai partecipanti.

L'Obiettivo principale dell'evento è fare conoscere questo progetto e ottenere adesioni per la partecipazione al percorso formativo organizzato in collaborazione con il Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CREA e l'Istituto Superiore di Sanità dal titolo "*Rilevamento dei consumi alimentari nazionali con metodiche armonizzate secondo le linee guida dell'European Food Safety Authority (EFSA): aspetti teorici e pratici, attività sul campo e significato in sanità pubblica*", come ha illustrato la Dott.ssa Gaetana Ferri della Direzione Generale degli Organi Collegiali e della Tutela della Salute sempre del Ministero Salute.

Il corso permette di formare personale altamente qualificato, specializzato nel campo degli studi di popolazione a carattere nutrizionale per la rilevazione dei consumi alimentari dei diversi gruppi di popolazione, aggiornando così le informazioni sulla dieta in Italia.

Si crea per la prima volta una comunità di rilevatori che oltre a garantire un'ottima qualità dei dati permetterà anche di dare continuità ad una attività di monitoraggio che fino ad ora ha avuto caratteristiche di sporadicità, sia pure come verrà illustrato in una relazione successiva, con una cadenza all'incirca decennale.

La necessità di creare una comunità di specialisti della raccolta dei dati in questo ambito deriva dal fatto che questo tipo di studi richiede di adottare una metodologia specifica per misurare i grammi di alimenti che giornalmente le persone assumono. L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) sta promuovendo attraverso il programma EU-Menu l'adozione di questo approccio attraverso call dedicate agli Stati Membri della Comunità Europea. Alla call del 2014 ha partecipato il Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CREA grazie all'attestazione del Ministero della Politiche Agricole Alimentari e Forestali basata proprio sulle esperienze pregresse. Il Centro di ricerca è, quindi, oggi responsabile della nuova rilevazione che fotograferà i consumi alimentari individuali dei bambini, in una prima fase, e di adolescenti e adulti, in una seconda.

Il programma di questa giornata che sfocerà nella discussione generale per l'approfondimento delle tematiche e delle problematiche che l'attuazione del progetto formativo comporta, si articola in tre sessioni per illustrare il contesto scientifico nel quale si colloca l'iniziativa, le modalità con cui si svolge il corso e i riconoscimenti che i partecipanti riceveranno.

Il Contesto

Il programma EU Menu nasce da un processo avviato dal comitato scientifico dell'EFSA che nel 2005 ha visto la collazione di raccolte di dati sulle diete individuali costituite da banche dati costituite a partire da indagini alimentari nazionali che sono state incluse nella banca dati sintetica dei consumi di alimenti in Europa relativa ad un insieme già aggregato di voci alimentari (CONCISE database) per la stima dell'esposizione all'assunzione di sostanze indesiderabili attraverso la dieta. A questa prima esperienza è seguita la realizzazione di una banca dati contenente i consumi alimentari a livello dettagliato (singole occasioni di consumo) che consentono una valutazione più precisa perché permettono di analizzare anche voci specifiche di interesse per particolari sostanze veicolate dagli alimenti. Questa banca dati è stata denominata COMPREHENSIVE database e contiene dati sulle abitudini e sui modelli di consumo in tutta l'Unione Europea. Il progetto EU Menu mira ad accrescere ulteriormente la banca dati estendendo a più Paesi e aggiornando i dati più vecchi, focalizzandosi sulle fasce di popolazione dai 3 mesi ai 74 anni, senza però trascurare gruppi particolari come le donne in stato di gravidanza o allattamento. L'EFSA ha prodotto, sottoposto a test e successivamente revisionato le linee guida [1] finalizzate ad armonizzare le tecniche di rilevazione discutendone con i rappresentanti degli Stati Membri che compongono il "Network on Food Consumption Data". La disponibilità di dati particolareggiati e ampiamente confrontabili permette a chi effettua la valutazione del rischio alimentare di calcolare con maggiore precisione la probabilità di esposizione a sostanze pericolose negli alimenti nei vari Paesi e nelle regioni europee. Ogni anno l'EFSA assegna un certo numero di contratti finalizzati alla raccolta di dati per il progetto. (D. Arcella, EFSA)

In Italia, la dieta nella popolazione italiana è stata rilevata in tre precedenti rilevazioni dei consumi alimentari a livello nazionale a partire dalla prima metà degli anni '80, con una frequenza all'incirca decennale. I dati rilevati sono stati utilizzati come base informativa per molti diversi ambiti, primariamente per valutare l'adeguatezza della dieta media della popolazione in termini di nutrienti, formulare le basi per le linee guida alimentari, prendere decisioni in termini di politica alimentare e nutrizionale, progettare campagne di educazione alimentare adeguate e stimare l'esposizione alimentare alle sostanze chimiche presenti nella dieta e, più recentemente la valutazione dell'impatto ambientale dei diversi profili nutrizionali e, si può aggiungere, dei comportamenti complementari ad esempio il trattamento degli scarti di cucina e di piatto. (A. Turrini, CREA)

Non da ultimo, la base di dati sui consumi alimentari entra di diritto nella formulazione delle raccomandazioni sia dell'assunzione di energia e nutrienti (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana, LARN 2016) che della traduzione in comportamenti quotidiani nella scelta appropriata di alimenti per la composizione bilanciata dei pasti anche con un arco temporale più ampio, ad esempio settimanale (Linee Guida per una sana alimentazione, in corso di revisione); in questo modo la valutazione delle raccomandazioni tiene conto sia dei fabbisogni e criticità nell'alimentazione della popolazione, che delle abitudini alimentari che si legano alle tradizioni locali e non. Come fare questo in modo equilibrato è oggetto di questa attività di

formulazione di uno strumento di politica alimentare a forte impatto educativo, come appunto le linee guida per una sana alimentazione. (L. Rossi, CREA)

La valutazione dei rischi connessi all'alimentazione e la stima dell'esposizione con metodi che producono stime robuste sono stati oggetto dei due interventi successivi.

La recente questione del consumo dell'olio di palma è un caso esemplare che l'Istituto Superiore di Sanità ha trattato. La DGISAN del Ministero della Salute ha, infatti, chiesto al Dipartimento di Sanità pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare un parere sulla tossicità dell'olio di palma come ingrediente alimentare. Identificato che il rischio nutrizionale dell'olio di palma, deriva dal suo apporto di acidi grassi saturi, apporto superiore a quello di altri oli vegetali. Quindi utilizzando i dati di consumo, è stato costruito uno scenario di assunzione dietetica nelle varie fasce di età della popolazione italiana, considerando sia gli acidi grassi saturi veicolati da alimenti che li contengono naturalmente (uova, carne, formaggi e latticini) che quelli da produzione industriale, potenzialmente contenenti olio di palma. Ne è emerso che i consumatori italiani, soprattutto bambini e adolescenti, assumono una quota di energia da acidi grassi saturi superiore al 10% delle calorie totali giornaliere, limite che le linee guida e raccomandazioni nazionali ed internazionali consigliano di non eccedere. (M. Silano, ISS)

Altro esempio dell'uso della banca dati dei consumi alimentari individuali è l'applicazione nello studio della dieta totale, in particolare in relazione allo studio nazionale condotto nel periodo 2012-2014, finanziato dal Ministero della Salute e condotto dall'Istituto Superiore di Sanità. Uno studio di dieta totale o, brevemente, TDS (Total Diet Study) consiste nella selezione, raccolta e analisi degli alimenti consumati abitualmente, acquistati al dettaglio sulla base dei dati di consumo alimentare. Gli alimenti vengono preparati pronti per il consumo secondo le usuali pratiche quotidiane della popolazione oggetto di studio (preparazione, cottura, etc.) e riuniti in gruppi di alimenti rappresentativi, omogeneizzati e analizzati per le sostanze chimiche di interesse. Tale metodologia, basandosi sul campionamento rappresentativo degli alimenti costituenti la dieta totale della popolazione e considerando le modifiche sui contenuti delle sostanze legate ai processi di preparazione e cottura, rappresenta l'approccio più accurato per la stima dell'assunzione di nutrienti e l'esposizione a contaminanti attraverso la dieta ed è stata oggetto della produzione di linee guida congiunte da parte di EFSA, FAO ed OMS [2]. Il TDS nazionale 2012-2014 ha preso in esame circa 50 sostanze fra nutrienti (microelementi essenziali) e contaminanti (elementi tossici, radionuclidi, diossine, PCB e micotossine). (F. Cubadda, ISS)

L'impegno richiesto

Il corso ECM, atto a formare il personale che effettuerà la rilevazione della prossima indagine sui consumi, rappresenta la fase preliminare assolutamente necessaria affinché i rilevatori familiarizzino con i metodi di rilevazione specifici e i dati siano raccolti usando tecniche armonizzate, precise e accurate, rendendoli così standardizzati e per questa via anche più affidabili per i confronti con altri studi e compatibili con diversi sistemi di gestione dei dati. In questo modo, ci si garantisce che i risultati siano valutabili in modo corretto. L'indagine comprenderà due cicli che riguarderanno due campioni distinti: bambini (da 3 mesi a 9 anni) e adolescenti/adulti/anziani (da 10 a 74 anni). In ciascun ciclo i consumi alimentari (espressi in grammi di alimenti ingeriti) saranno raccolti nell'arco di 12 mesi per catturare la variabilità stagionale. Inoltre sarà considerata la distribuzione dei giorni di intervista nell'arco della settimana in modo da ottenere una distribuzione rappresentativa dei giorni feriali e festivi. La metodologia EFSA prevede due diverse tecniche di rilevamento, la registrazione di due giornate alimentari su un diario (bambini) e del ricordo dell'alimentazione delle 24 ore precedenti (adolescenti e adulti). Si prevedono quindi due corsi ECM distinti: il primo, relativo allo studio dei consumi alimentari dei bambini da 3 mesi a 9 anni, e il secondo relativo ai soggetti nella fascia di età 10-74 anni. In entrambi i casi, il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze teorico-pratiche per la valutazione dei consumi alimentari, mediante l'acquisizione di competenze specifiche sull'uso degli strumenti e delle tecniche di rilevamento dei consumi, applicando la metodologia EFSA in tutte le sue componenti. Nel primo corso, relativo alla rilevazione dei bambini, verranno perseguiti i seguenti obiettivi di apprendimento: disegno campionario e tecnica di rilevamento – diario alimentare, questionari socio-demografici e di frequenza di consumo, misurazione di peso e statura/lunghezza, banche dati e utilizzo software [1]. Il campione comprenderà circa 1200 unità distribuite nelle 4 aree geografiche (Nord-Ovest; Nord-Est, Centro; Mezzogiorno). Il disegno campionario è a più stadi con estrazioni di clusters (unità territoriali) in base all'ampiezza demografica dell'unità e stratificato per aree geografiche (Nord-Ovest; Nord-Est; Centro; Mezzogiorno). I soggetti verranno inclusi nello studio con criterio di scelta casuale. (A. Turrini, CREA)

La componente di formazione a distanza (FAD) che permette l'apprendimento in rete (e-learning) è curata dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) che sin dal 1987 ha iniziato la sua esperienza nel campo formativo con la sperimentazione progressiva di metodi formativi attivi (Problem Based Learning - PBL). Nel 2004 ha sviluppato modelli didattici innovativi nel campo della FAD in salute pubblica e nel 2011 ha erogato, in qualità di Provider ECM corsi andragogici residenziali, a distanza e blended (FAD+OPERATIVA), accreditati per il personale sanitario. Il corso sarà, conseguentemente strutturato in più fasi e ad ogni fase saranno attribuiti un numero di crediti formativi, secondo lo schema stabilito dalla norma. La prima fase riguarda una fase di formazione a distanza (FAD) e gli obiettivi specifici sono:

- Organizzare e programmare il lavoro sul campo per la raccolta dei dati di consumo alimentari: selezione delle unità campionarie (individui soggetti di indagine), calendarizzazione degli incontri, somministrazione e compilazione di questionari, definizione del flusso dei dati raccolti

- Rilevare i consumi alimentari (alimenti/supplementi) utilizzando il diario alimentare (struttura, compilazione e controllo dei dati, definizione della quantità consumata, descrizione degli alimenti)
- Rilevare le misure antropometriche (peso corporeo e lunghezza/statura) in base alle linee guida internazionali; somministrare il questionario socio-demografico e il “Food Propensity Questionnaire” (per valutare i consumi di alimenti meno frequenti e i supplementi)
- Inserire i dati di consumo registrati tramite il diario su supporto informatico, mediante il software FOODSOFT 1.0; effettuare il controllo di qualità dei dati rilevati ed inseriti
- Descrivere le ricadute per la salute pubblica inerenti all’uso dei dati di consumo rilevati (raccomandazioni; linee guida per una sana alimentazione; studio della dieta totale nazionale; valutazione del rischio nutrizionale).

Tale fase sarà operativa dal 15 settembre al 15 dicembre 2016 con un impegno della durata di 24 ore e l’attribuzione di 36 crediti formativi. L’iscrizione al corso sarà attivata tramite un modulo di adesione. Saranno valutati i criteri di selezione indicati in tale modulo. Parteciperanno alla fase FAD un massimo di 500 partecipanti bilanciati per area geografica. Le fasi successive avranno una componente residenziale, in cui sono richieste 7 ore di impegno per ogni evento formativo. I corsisti parteciperanno ad un solo evento formativo e saranno divisi in piccoli gruppi (15 partecipanti a gruppo) per la discussione interattiva dell’indagine pilota individualizzata e della prova pratica sulle misure antropometriche. A tale fase saranno attribuiti circa 10,5 crediti ECM e lo svolgimento è previsto dal 15 Gennaio al 15 Febbraio 2017. Una terza ed ultima fase riguarda la componente di ricerca attiva e richiede da 7 a massimo 9 ore di impegno per ogni soggetto intervistato. In base al numero di partecipanti selezionati e alla distribuzione geografica si potranno seguire 12-24 soggetti intervistati/anno per partecipante/rilevatore (pari a 1-2 soggetti/mese). I crediti formativi saranno attribuiti sulla base della valutazione delle interviste eseguite (\cong 1-3 crediti ECM ad intervista). L’esecuzione di tale fase è prevista a partire dal 15 Febbraio 2017 per 12 mesi. Il secondo corso, relativo all’apprendimento della tecnica di rilevazione (recall delle 24 ore) da applicare al campione adolescenti/adulti/anziani sarà simile al precedente. La previsione della tempistica è la seguente:

- Componente FAD prevista a partire da Maggio 2017
- Parte residenziale prevista da Settembre/Ottobre 2017
- parte di Ricerca attiva prevista dal Novembre 2017 per 12 mesi

Il dettaglio definitivo della tempistica e degli ECM che si potranno acquisire sarà reso disponibile a breve dopo l’evento presente. (A. Mazzaccara, ISS).

L'adesione, i riconoscimenti e le opportunità

L'evento è stato organizzato richiamando la presenza delle istituzioni, enti, federazioni e società scientifiche che operano nell'ambito della salute pubblica, nutrizione e scienza dell'alimentazione per poter trasmettere e promuovere nei rispettivi ambiti lavorativi il messaggio principale di attuazione di un corso di formazione di specialisti che consentirà più in generale il perseguimento degli obiettivi del progetto, ossia la costituzione di una base di dati quantitativa dei consumi alimentari individuali.

Ai partecipanti che completeranno le attività previste dallo studio, oltre ai crediti formativi, sarà riconosciuto

- l'inserimento in una banca dati di "personale altamente qualificato alla rilevazione dei consumi alimentari a livello nazionale"
- I nomi dei rilevatori compariranno nelle pubblicazioni nazionali ed internazionali come gruppo di lavoro che ha partecipato alla IV rilevazione dei consumi alimentari nazionali
- Avranno un accesso permanente al software FOODSOFT che viene usato nella rilevazione dei consumi e che permette la valutazione nutrizionale degli stessi.

Il riconoscimento alle società scientifiche/istituzioni sarà contenuta in un testo condiviso che potrà essere riportato nei punti di divulgazione pubblicizzando così il proprio sostegno all'iniziativa.

Discussione e conclusioni

Nel complesso, si è registrato un forte interesse per la raccolta dei dati sui consumi alimentari e un apprezzamento per l'elevata valenza del lavoro in termini di ricadute scientifiche e di sanità pubblica.

Si è registrato un interesse ad estendere la rilevazione anche ad altre fasce di età (es. 0-3 mesi) o di approfondimento di alcuni aspetti come i consumi di una classe d'età specifica come quella 3-5 anni, a particolari ingredienti (es. sale), ad informazioni su modalità di consumo, stile di vita e classi di reddito.

In particolare è stato proposto di estendere la valutazione dei consumi alimentari anche alla popolazione compresa tra 0 e 3 mesi, per avere informazioni dei consumi specifici sui diversi latti adattati e dell'incidenza dell'allattamento al seno su scala nazionale in questa fascia d'età. La metodologia EFSA di rilevamento non esclude i lattanti (0-3 mesi) tuttavia restringe il campionamento a partire dai 3 mesi a causa delle difficoltà logistiche del reclutamento a quest'età.

Sugli strumenti per rilevare i dati è stato chiarito che l'uso di metodi quantitativi come il recall delle 24h o il diario, invece del questionario di frequenza, spesso denominato con il termine inglese food frequency questionnaire e indicato in breve con FFQ, permette stime più precise soprattutto per quanto riguarda la tossicità acuta, in quanto l'alimento viene descritto in modo dettagliato, mentre nel FFQ il riferimento è a categorie di alimenti.

Nella discussione è emerso che diverse sono le tematiche di sanità pubblica che possono essere affrontate impostando uno studio come quello prospettato. Ad esempio, potrebbe essere l'occasione di somministrare nell'indagine un questionario validato sull'uso del sale messo a punto da esperti della Società Italiana di Nutrizione Umana.

Le figure professionali cui il corso si rivolge sono medici generici, medici pediatri, biologi, nutrizionisti e dietisti, interessati alla prevenzione oltre che alla cura dei cittadini che si rivolgono al sistema sanitario nazionale. Un suggerimento è stato quello di usare anche reti di rilevazione già esistenti, quali la rete SIAN per il progetto Okkio alla Salute, la rete della Società Italiana Medici Pediatri (SIMPE).

Gli Enti, gli Ordini, e le Società Scientifiche riceveranno il materiale della giornata e una documentazione idonea a promuovere l'adesione al corso.

- gli atti della riunione con le slide degli interventi
- la lettera di invito di adesione alle società/aziende/enti/federazioni
- le modalità di accesso per dare l'adesione al corso nella fase FAD
- la calendarizzazione delle diverse fasi del corso e relativi crediti formativi assegnati ad ogni fase.

Riferimenti

1. Guidance on the EU Menu methodology, 2014 -
http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/3944.pdf
2. Towards a harmonised total diet study approach: a guidance document -
http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/2450.pdf