

Impatto delle azioni di rete locale sulla riduzione di sale nel pane

Roberto Moretti

ASL di Bergamo

Venezia, 22 giugno 2012

CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO
... e guadagni in salute

IL TUO FORNAIO HA SCELTO DI PRODURRE IL PANE RIDUCENDO
IL CONTENUTO DI SALE A TUTELA DELLA TUA SALUTE.

Nella nostra dieta il pane fornisce un apporto quotidiano di sale.

"Il sale favorisce l'aumento della pressione arteriosa, principale causa di infarto e di ictus. Abituarsi gradualmente a consumare meno sale ha un effetto positivo sulla salute perché riduce la pressione arteriosa, migliora la funzionalità di cuore, vasi sanguigni e rene, aumenta la resistenza delle ossa."
Fonte: Ministero della Salute



Approccio strategico

Occasione del progetto “pane” per parlare di riduzione del consumo di sale nell'alimentazione

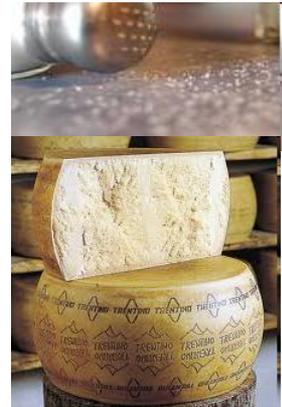
Noi aderiamo all'iniziativa di Regione Lombardia

**CON MENO SALE NEL PANE C'È PIÙ GUSTO
... e guadagni in salute**

Qui trovi pane con ridotto contenuto di sale per la tutela della tua salute



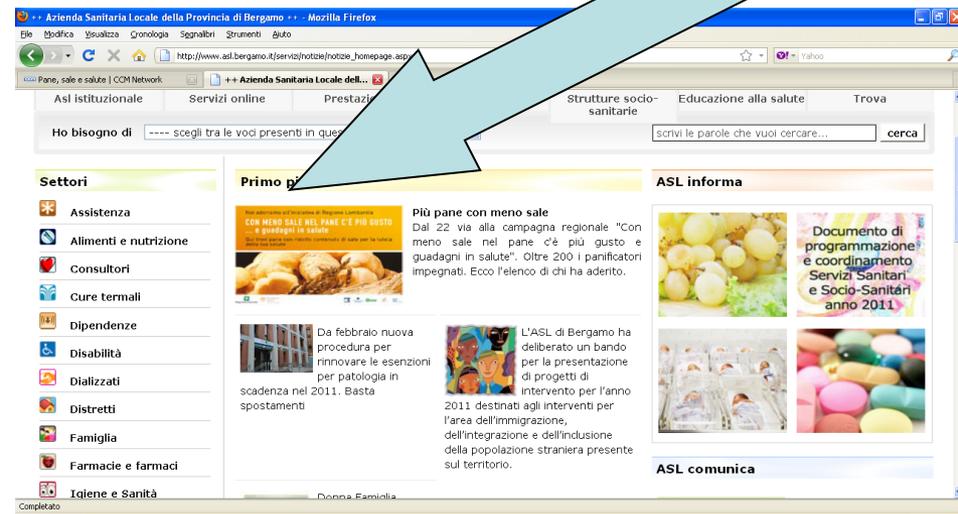
Ipertensione
Infarto
Ictus
... Cancro
(stomaco ?)



Obiettivo: Consumo di pane a ridotto contenuto di sale da parte di almeno il 90% della popolazione entro 3 anni.

AZIONI:

- Medici di Assistenza Primaria (MAP) 712
- home page del sito ASL
- RSA
- Ospedali
- Gruppi di cammino >100
- Amministrazioni comunali
- Scuole (ristorazioni scolastiche 960)
- WHP 44 aziende



MANUALE WHP BUONE PRATICHE

Pagina 12

WHP

Area tematica 1

Promozione di un' alimentazione corretta

Per l'accreditamento è necessario attuare almeno 3 delle seguenti buone pratiche:

1.1 OBBLIGATORIA*

Frutta e verdura presenti nel menù di tutti i pasti serviti in azienda (senza pagamenti aggiuntivi e non sostituibili con dolce o altri piatti) e **pane a basso contenuto di sale** (1,7% sulla farina: vedi dettagli allegato 1A)

1.2 Distributori automatici di alimenti con le seguenti caratteristiche:

1.3 Area refezione con:

- 1) frutta e/o verdura fresca di stagione disponibile
- 2) affissione di cartelli che riportino la piramide alimentare (allegato 1C), il decalogo INRAN (allegato 1D) e il regolo per il calcolo del BMI (vedi allegato 1G)

- #### 1.4
- Incontro di **formazione** per tutti i dipendenti e per tutto il personale della mensa (ove presente) **sulle porzioni** corrette (materiale utile in allegato 1E) ed esposizione nel locale mensa (se presente) di **cartelli sulle porzioni**

Valutazione e Risultati

1. Adesione Panificatori
2. Analisi di campioni di pane per verificare la quantità di Sale effettivo
3. Indagine su un campione di utenti dei panifici per valutare l'iniziativa in generale e l'impatto dell'utilizzo del logo Guadagnare Salute sui sacchetti di pane.

1. Adesione panificatori

- Panifici ASPAN in provincia: 350
 - Gli aderenti al progetto: 148
- Tasso di copertura 41,2%**
- » (quindi abbastanza rilevante per iniziare ad un ottenere un impatto di sanità pubblica).

2. Analisi di campioni di pane per verificare la quantità di sale effettivo

- 15 campioni di pane per l'effettiva quantità di sale:
 - Campionamento aleatorio dei panifici aderenti
 - Analisi al Laboratorio di Sanità Pubblica

TUTTO IL PANE ANALIZZATO E' RISULTATO AD EFFETTIVO RIDOTTO CONSUMO DI SALE! <1,7%

3. Indagine sugli utenti

- Campione di 441 utenti da 10 panifici
 - Selezionati da ASPAN (non randomizzati)
- Indagine su un campione di utenti dei panifici per valutare l'iniziativa in generale e l'impatto dell'utilizzo del logo Guadagnare Salute sui sacchetti di pane



guadagnare
salute

rendere facili le scelte salutari

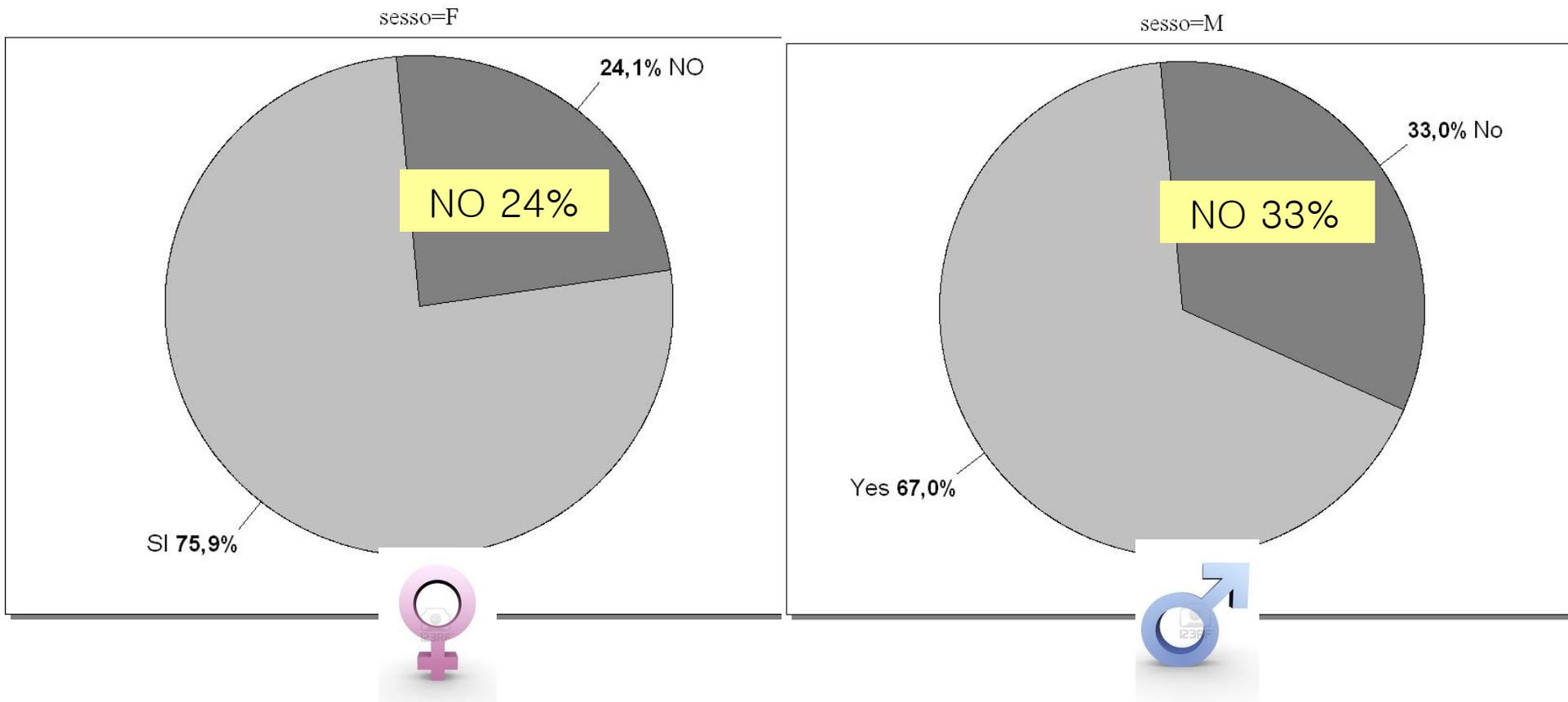
Questionario

	n	Età media	Dev. Std
f	276	49,4	14,4
m	113	52,9	16,6

Sapeva che il suo fornaio produce il pane contenente il 10% in meno di sale ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
E' a conoscenza dei danni che il sale causa alla salute del cuore e delle arterie?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Come valuta l'iniziativa del pane con meno sale?	<input type="checkbox"/> Molto positiva <input type="checkbox"/> Positiva <input type="checkbox"/> Indifferente <input type="checkbox"/> Inutile
Si è accorto di una qualche differenza di sapore nel pane?	<input type="checkbox"/> Sì è più buono <input type="checkbox"/> No è uguale a prima <input type="checkbox"/> Sì è meno buono
Ha notato il logo Guadagnare Salute sul sacchetto ?  guadagnare salute <small>rendere facili le scelte salutari</small>	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Secondo lei la presenza del logo sul sacchetto l'ha fatta riflettere sul quantitativo di sale negli alimenti e il suo impatto sulla salute	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non so
vedendo il logo sui sacchetti di pane:  guadagnare salute <small>rendere facili le scelte salutari</small>	<input type="checkbox"/> 1. Non ho visto il logo <input type="checkbox"/> 2. Non ho variato il consumo di sale <input type="checkbox"/> 3. Ho pensato che dovrei ridurre il consumo di sale <input type="checkbox"/> 4. Mi è capitato salare meno i cibi

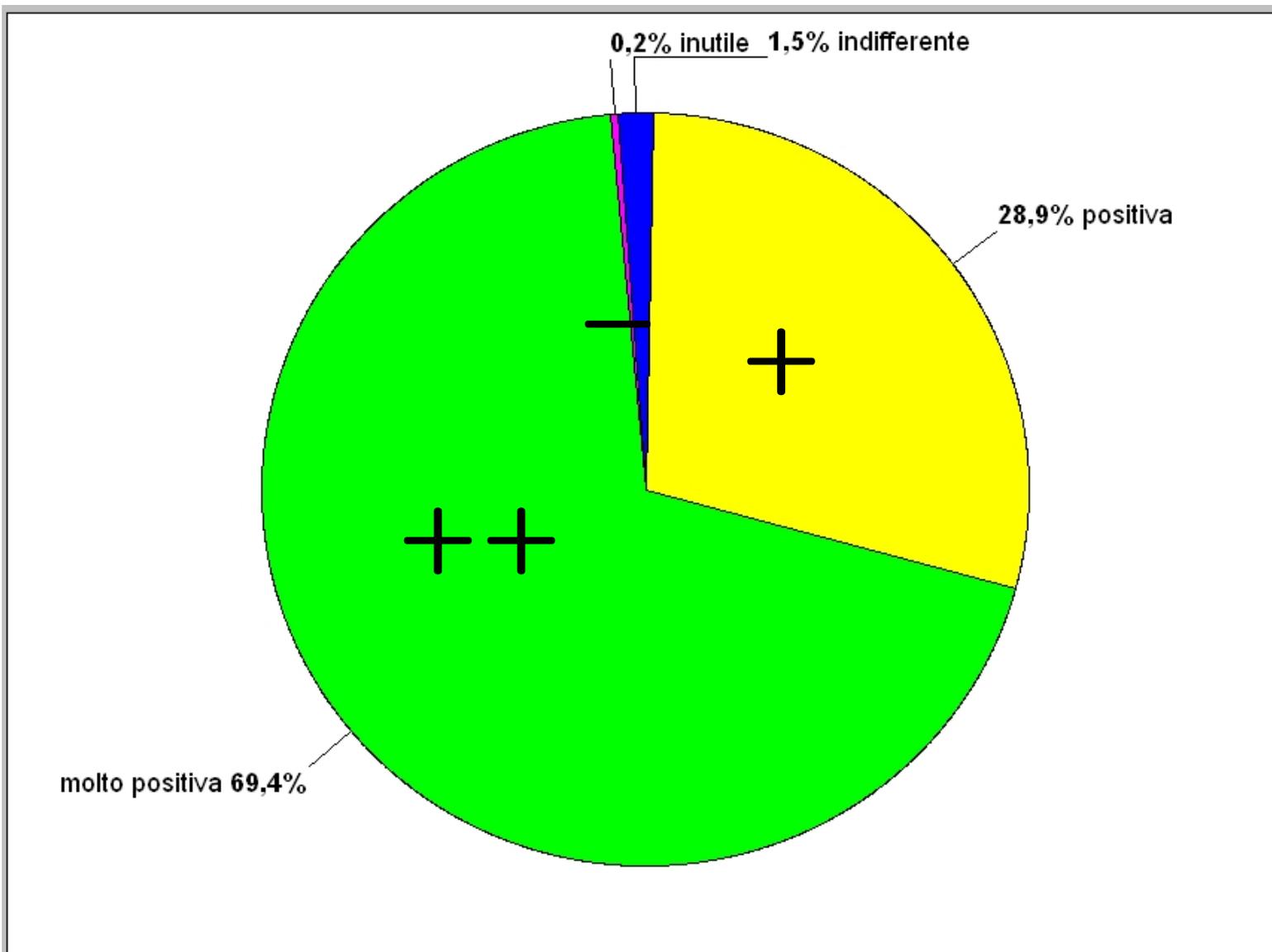
Conoscenza della campagna

- **Fig.1 Conoscenza dell'iniziativa da parte degli utenti.**
ASL di Bergamo. Indagine presso i clienti dei panifici aderenti sulla campagna "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute". Maggio 2012. N= 441

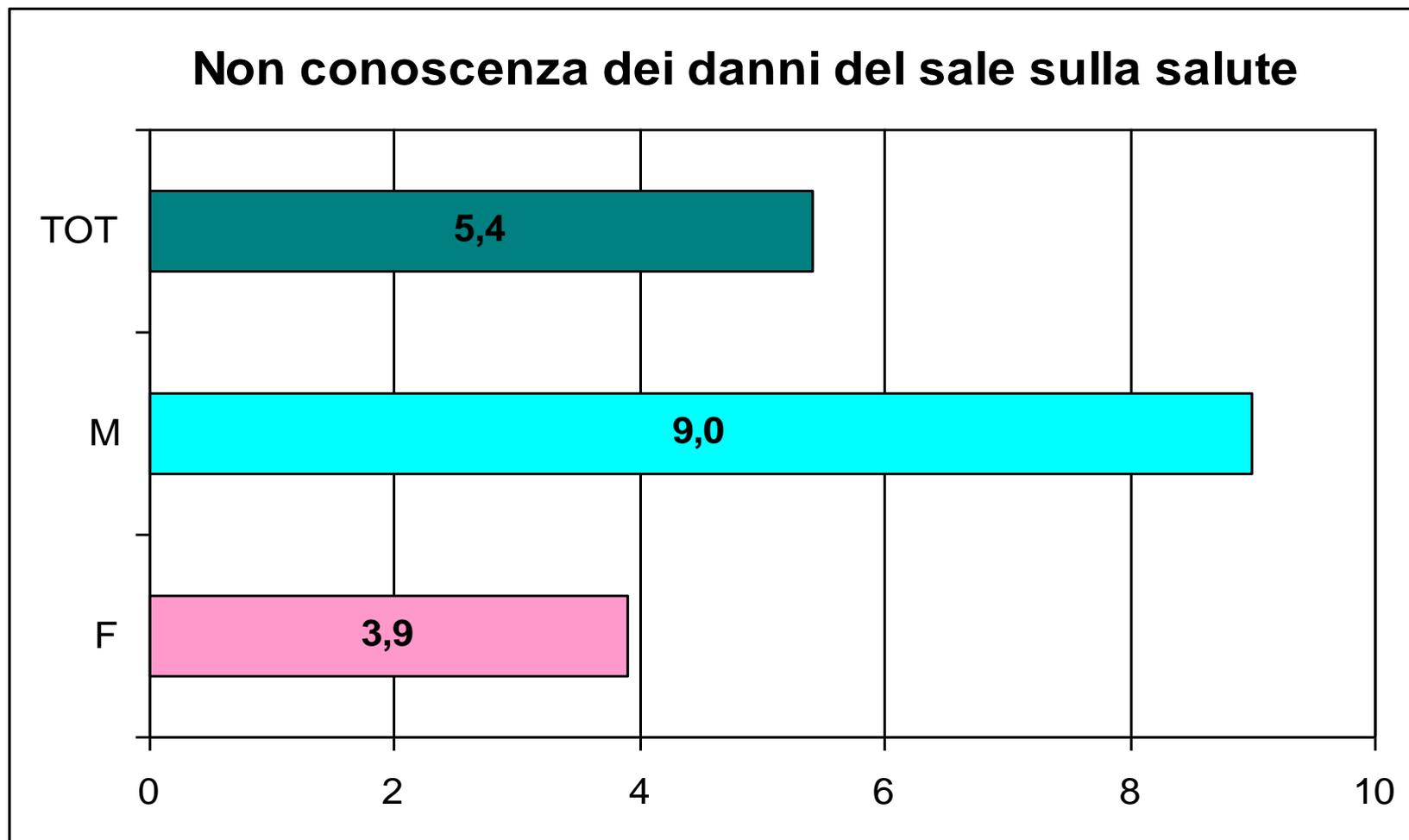


- **Fig. 2 Valutazione dell'iniziativa.** ASL di Bergamo.

Indagine presso i clienti dei panifici aderenti sulla campagna "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute". Maggio 2012. N= 411



- **Tab. 1 Conoscenza dei danni del sale sulla salute.** ASL di Bergamo. Indagine presso i clienti dei panifici aderenti sulla campagna “Con meno sale nel pane c’è più gusto e guadagni in salute”. Maggio 2012. N= 411



- Tab. 2 Percezione sulle differenze nel gusto del pane.**

ASL di Bergamo. Indagine presso i clienti dei panifici aderenti sulla campagna
 “Con meno sale nel pane c’è più gusto e guadagni in salute”. Maggio 2012. N= 409

Si e' accorto di qualche differenza di sapore nel pane?	n	%	cum %	
si, è più buono	169	41,3%	41,3%	
no è uguale a prima	230	56,2%	97,6%	
si è meno buono	10	2,4%	100,0%	
total	409	100,0%		

Logo Guadagnare Salute

- **Tab. 3 % di clienti che ha notato il logo GUADAGNARE SALUTE sul sacchetto di pane.** ASL di Bergamo.

Indagine presso i clienti dei panifici aderenti sulla campagna “Con meno sale nel pane c’è più gusto e guadagni in salute”. Maggio 2012. N= 320

SESSO	Si	No
F	238 (84,4%)	44 (15,6%)
M	82 (72,6%)	31 (27,4%)
Totale	320 (81,0%)	75 (19,0%)

Risultati

- **Tab. 4 Impatto dichiarato del logo GUADAGNARE SALUTE sul consumo di sale.** ASL di Bergamo.

Indagine presso i clienti dei panifici aderenti sulla campagna “Con meno sale nel pane c’è più gusto e guadagni in salute”. Maggio 2012. N= 411

VEDENDO IL LOGO GS	n	%	
Non ho visto il logo	57	14,1	
Non ho variato il consumo di sale	61	15,1	
Ho pensato che dovrei ridurre il consumo di sale	161	39,8	
Mi è capitato di salare meno i cibi	126	31,1	
Totale	405	100,0	

Prospettive

- **Ulteriore aumento dell'adesione dei panificatori mediante:**
 - Maggiore pressione provocata dai progetti sinergici (WHP, Scuole)
 - Rilancio della campagna con MAP e PLS
 - Rilancio con ospedali e RSA
 - Rilancio mediatico
 - Rilancio con le amministrazioni comunali
 - Progressivo coinvolgimento della grande distribuzione?