



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

# DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

## U.O. Igiene degli alimenti e Nutrizione

*Direttore Dott. G. Cosenza*



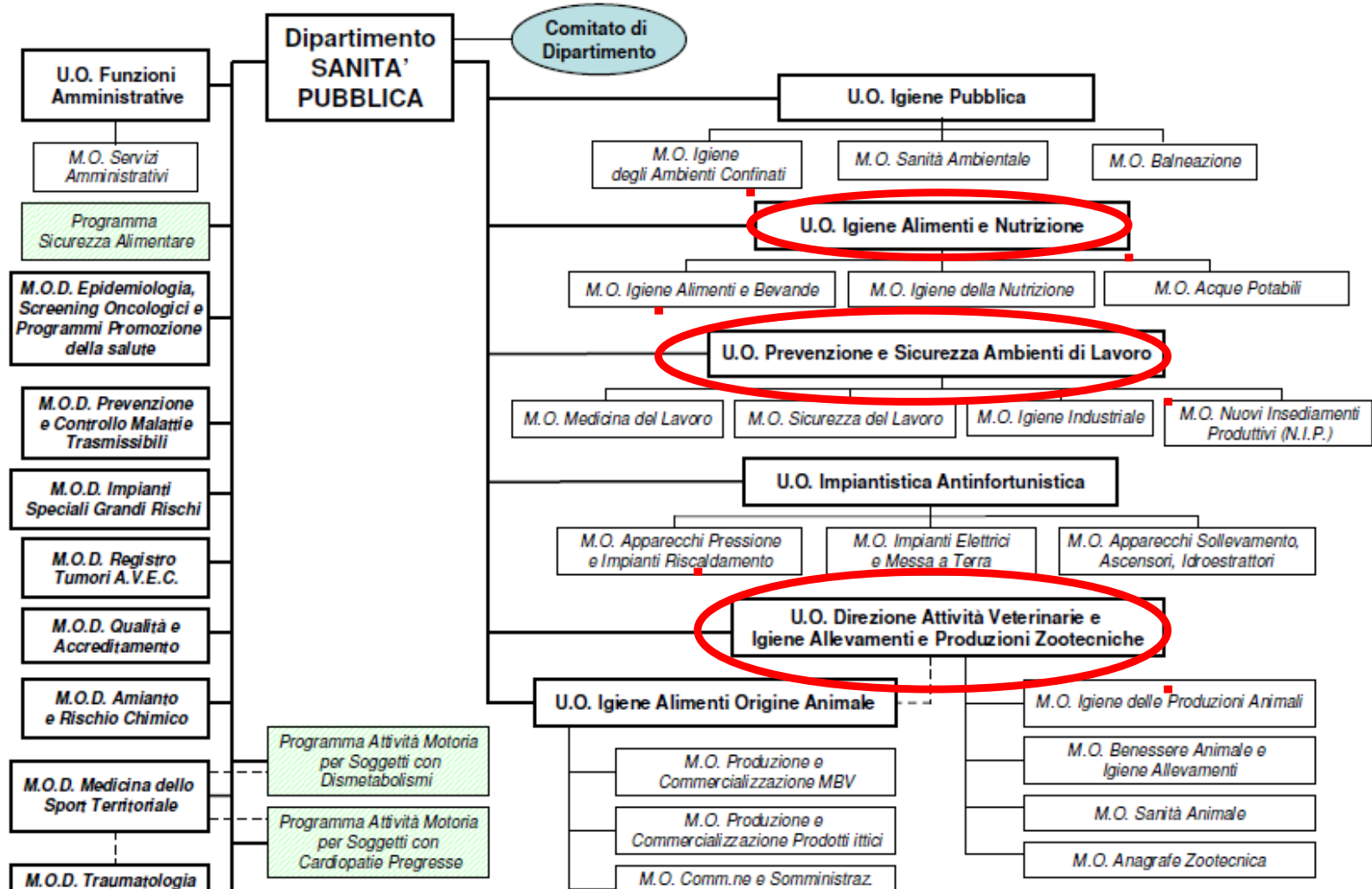
## **FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE: ADEMPIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DEI LUOGHI DI LAVORO**

***Dott. Cristina Saletti***

**Ferrara 3 MARZO 2016**

***Dott. Antonio Tosi***

# DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA



**Tutelare la salute della popolazione contribuendo a garantire la sicurezza degli alimenti e dei luoghi di lavoro**

**U.O. Igiene degli alimenti e Nutrizione**



**ORGANI DI  
VIGILANZA**

**OPERATORI DEL  
SETTORE**

## **Diritti e Doveri dei soggetti coinvolti**

# FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE: ADEMPIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DEI LUOGHI DI LAVORO

Attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande **a carattere temporaneo** in occasione di **festival, sagre, raduni ed altre manifestazioni similari** comunque aperte al pubblico che si svolgono per lo più all'aperto

Sono soggette a **SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore**. Le SCIA vengono trasmesse dai

Comuni al DSP al fine di censirle per la Programmazione dei controlli ufficiali



## **Fiere, feste e sagre**

**Adempimenti di legge a cui attenersi  
al fine del Controllo Ufficiale ai sensi  
del Reg.CE 852/2004 e  
Reg.CE 178/2002**

**Presentazione SCIA**

**Rispetto dei requisiti igienico sanitari**

**Dotazione di Piano di  
Autocontrollo**

**Dotazione di procedura  
di rintracciabilità**

**Informazione ai consumatori in merito agli allergeni**

**Attestato di Formazione Alimentaristi**

## Normativa di riferimento

Le FESTE TEMPORANEE devono attenersi alle disposizioni dettate dall'attuale normativa comunitaria (REG.CE.852/2004, REG.CE 178/2002), alla normativa nazionale e regionale (DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare" e DGR n.1869 del 17/11/2008 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del Settore Alimentare")

### DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare"

#### Attività a carattere temporaneo

Per attività a carattere temporaneo, soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore (es: Centri ricreativi, soggiorni estivi, fiere, sagre, ecc,) in cui vengono svolte anche preparazione/somministrazione/vendita di alimenti, non è richiesta ulteriore notifica ai sensi del Reg. CE 852/04.

Ai fini della registrazione dei dati delle attività sopra descritte presso l'anagrafe dei DSP per la programmazione dei controlli ufficiali sulla base della valutazione del rischio, il SUAP trasmette la documentazione ai DSP competenti.

Inoltre in considerazione di quanto precisato nella DGSANCO del 18 /6/2012 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Reg 852/2004", al punto 3.8 si precisa che "Operazioni quali manipolazione, preparazione magazzinaggio e il servizio di prodotti alimentari da **parte di privati a titolo occasionale** durante manifestazioni quali feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali, non rientrano nel campo di applicazione del regolamento".





COMMISSIONE EUROPEA  
DIREZIONE GENERALE SALUTE E CONSUMATORI

Bruxelles, 18 giugno 2012

**Guida all'attuazione di alcune disposizioni del  
regolamento (CE) n. 852/2004  
sull'igiene dei prodotti alimentari**

### **3.8. Manipolazione, preparazione, magazzinaggio e servizio occasionali di prodotti alimentari da parte di privati**

Operazioni quali la manipolazione, la preparazione, il magazzinaggio ed il servizio di prodotti alimentari da parte di privati a titolo occasionale durante manifestazioni – feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali – non rientrano nel campo di applicazione del regolamento. Lo specifica il considerando 9 del regolamento (CE) n. 852/2004. La seconda frase recita:

*"Le norme comunitarie dovrebbero applicarsi solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione".*

Il termine "impresa" è integrato nella definizione di "impresa alimentare" (a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della legislazione alimentare generale (regolamento (CE) n. 178/2002), un'"impresa alimentare" deve essere un'"impresa"). Chi manipola, prepara, immagazzina o serve prodotti alimentari a titolo occasionale e su scala ridotta (ad es. feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali e altre situazioni quali vendite di beneficenza gestite da volontari, per le quali i prodotti alimentari sono preparati a titolo occasionale) non può essere considerato "impresa" e quindi non è soggetto ai requisiti in materia di igiene della legislazione comunitaria.



## **OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**



Obbligo di rispettare i  
requisiti igienico sanitari dettati dai vigenti  
regolamenti Comunali di Igiene e dal  
Reg.CE 852/2004- Allegato II, Capitolo III

## OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE



Obbligo di gestirsi in AUTOCONTROLLO CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP (art.5 Reg.CE 852/2004)

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?id=1187&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1187&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

Obbligo di detenere una PROCEDURA PER LA RINTRACCIABILITA' (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002) e il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002)



**Manuali GHP validati dal Ministero**

Manuali validati fino al 1° settembre 2007

Manuali validati con la nuova procedura (aggiornamento 17 luglio 2012).

La consultazione dei manuali è autorizzata dall'Associazione proponente.

1. **Manuale per il settore della panificazione Industriale** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) + scheda tecnica
2. **Manuale per le imprese agricole** (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori)
3. **Manuale per l'industria molitoria** (ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia)
4. **Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi** (COLDIRETTI - Confederazione Nazionale Coldiretti)
5. **Manuale per la distribuzione automatica di alimenti** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
6. **Manuale per la distribuzione di acqua in boccioni** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
7. **Manuale per la distribuzione di alimenti conservati in legame di temperatura** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
8. **Manuale per la produzione ed il confezionamento di caffè torrefatto e per il confezionamento di caffè solubile** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari e ANT - Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè)
9. **Manuale per la produzione primaria - attività di pesca** (Confcooperative, Lega Pesca)
10. **Manuale per gli allevamenti di ovicaprini** (AIA - Associazioni italiana allevatori)
11. **Manuale per gli allevamenti di bovini da latte** (AIA - Associazione italiana allevatori)
12. **Manuale per gli allevamenti di bovini da carne** (AIA - Associazione italiana allevatori)
13. **Manuale per gli allevamenti cunicoli** (AIA - Associazione italiana allevatori)
14. **Manuale per gli allevamenti bufalini** (AIA - Associazione italiana allevatori)
15. **Manuale per gli allevamenti suinicoli** (AIA-ANAS - Associazione nazionale allevamento suini)
16. **Manuale per il settore dell'estrazione dell'olio dalle sanse** (ASSITOL - Associazione italiana industria olearia)
17. **Manuale per l'industria della birra e del malto** (ASSOBIRRA - Associazione degli Industriali della Birra e del Malto)
18. **Manuale per la produzione primaria attività di molluschicoltura** (AGCI, federcoopescap, Lega Pesca)
19. **Manuale ad uso degli operatori dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso** (Fedagro)
20. **Manuale per gli integratori alimentari** (FEDER Salus - Federazione nazionale produttori prodotti salutistici)
21. **Manuale per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre** (UNIPLI - Unione nazionale pro loco d'Italia)
22. **Manuale con etichetta prassi in conceria applicabile alla filiera toscana delle pelli bovine** (Associazione Conciatori Toscana)
23. **Manuale per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico** (Associazione Aqua Italia)
24. **Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare** (Confindustria).

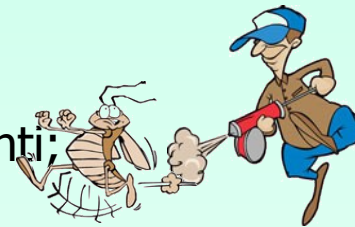




# SISTEMA HACCP E PRESCRIZIONI DI BASE

Garantire prescrizioni di igiene alimentare "di base" (PREREQUISITI) comprendenti :

- infrastrutture e attrezzature;
- materie prime e fornitori;
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);
- igiene delle lavorazioni;
- gestione dei rifiuti alimentari;
- procedure di lotta contro gli animali infestanti;
- procedure sanitarie (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico) ;
- controllo delle temperature e mantenimento di una catena fredda;
- salute del personale;
- igiene personale;
- formazione.



## PRESCRIZIONI DI BASE:

- La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti



## PREREQUISITI

Requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione

(Breve e sintetica descrizione dell'attività)

Procedura	Requisiti minimi
<b>INFRASTRUTTURE ATTREZZATURE MANUTENZIONE</b>	Evidenza di un processo per la <b>manutenzione periodica e straordinaria</b> degli ambienti e delle attrezzature in uso con particolare riferimento a <u>dispositivi di conservazione</u> per sostanze deteriorabili





## PREREQUISITI

- Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi)
- Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto)



Procedura	Requisiti minimi
<b>GESTIONE FORNITURE</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificazione dei fornitori con riferimento ai prodotti acquistati</li><li>2. Eventuali criteri di scelta dei fornitori</li><li>3. Criteri di accettabilità delle derrate con limiti critici per individuazione delle non conformità</li></ol>

# PREREQUISITI

## Gestione dei rifiuti

Procedura	Requisiti minimi
<b>GESTIONE RIFIUTI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Individuazione di aree destinate a questo scopo;</li><li>2. Evidenza di un processo di gestione ed eliminazione del rifiuto razionale e rispettoso della normativa vigente</li></ol>



# PREREQUISITI

## Procedure di controllo degli infestanti

Procedura	Requisiti minimi
<b>LOTTA AGLI INFESTANTI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Monitoraggio situazione ed eventuale applicazione di misure antiinvasive</li><li>2. Disposizione di esche o altri sistemi in presenza di situazioni di non conformità quale misura repressiva</li></ol>



# PREREQUISITI

## Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)

Procedura	Requisiti minimi
<b>SANIFICAZIONE</b>	Presenza di una procedura , piano o scheda indicate frequenze e modi (prodotti) di sanificazione di ambienti, apparecchiature, attrezzi e superfici di lavoro



# PREREQUISITI

## Qualità dell'acqua

(modalità di approvvigionamento idrico)

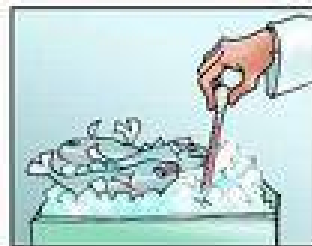
Procedura	Requisiti minimi
<b>QUALITA' DELL'ACQUA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Evidenza di Manutenzione impianto, per quanto di competenza</li><li>2. Effettuazione di analisi periodiche in caso di erogazione con pozzo privato</li></ol>



# PREREQUISITI

## Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo

Procedura	Requisiti minimi
<b>CONSERVAZIONE PRODOTTI</b>	<p>Evidenza di criteri per lo stoccaggio dei deperibili; definizione delle modalità di controllo delle temperature e delle date di scadenza /TMC.</p> <p>In assenza di procedura tali criteri possono essere riportati sulle schede utilizzate per il controllo.</p>





# PREREQUISITI

Igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale.

## Procedura

## Requisiti minimi

### **IGIENE DEL PERSONALE**

Presenza di regole minime a cui attenersi anche attraverso cartelli, opuscoli informativi, istruzioni operative.



## PREREQUISITI

Formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Procedura	Requisiti minimi
<b>FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE</b>	Evidenza di un processo di formazione/addestramento in corso con registrazione di attestati di partecipazione a corsi, verbali di incontri, eventuale presenza di istruzioni operative con frequenza minima biennale



## PRESCRIZIONI DI BASE

La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti

Procedura	Requisiti minimi
<b>RINTRACCIABILITA'</b>	<p>Presenza di una procedura . Deve essere sempre possibile rintracciare chi è il fornitore di ogni <b>prodotto finito, materia prima, materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti</b> in uso nell'impresa. Se l'impresa vende ad altri operatori economici deve garantire la possibilità di identificare i clienti cui il prodotto è stato venduto, le quantità vendute e le date delle vendite.</p>

## Rintracciabilità

Reg.(CE)n.178/02(entrato in vigore il 1/01/2005)



✓ FOOD

✓ FEED



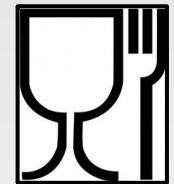
✓ MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI



# Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

Il Regolamento (CE) n.1935/2004 (norma quadro) stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle **buone pratiche di fabbricazione** e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti estranei tali da:

- costituire un **pericolo per la salute umana**
- comportare una **modifica inaccettabile della composizione** dei prodotti alimentari
- comportare un **deterioramento delle caratteristiche organolettiche**



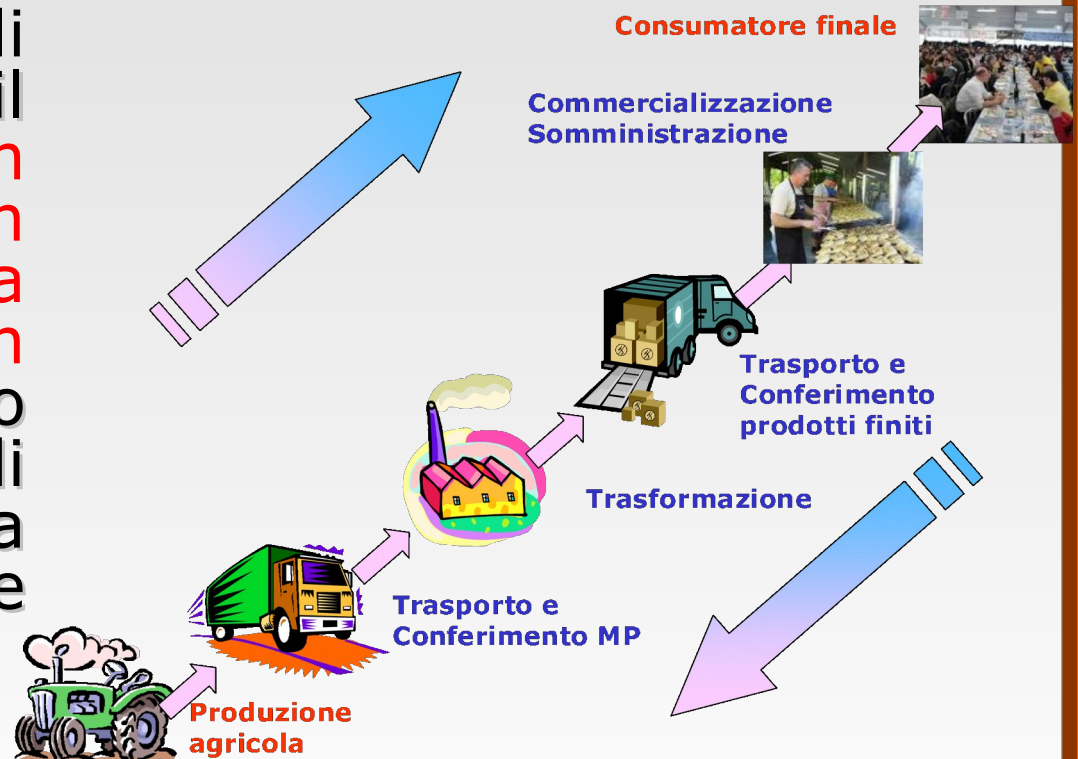
## **I MOCA devono :**

1. *Essere idonei per alimenti*
2. *Essere utilizzati secondo le indicazioni d'uso riportate in etichetta*
3. *Avere la dichiarazione di conformità (rilasciata dal fornitore)*
4. *Essere rintracciabili*



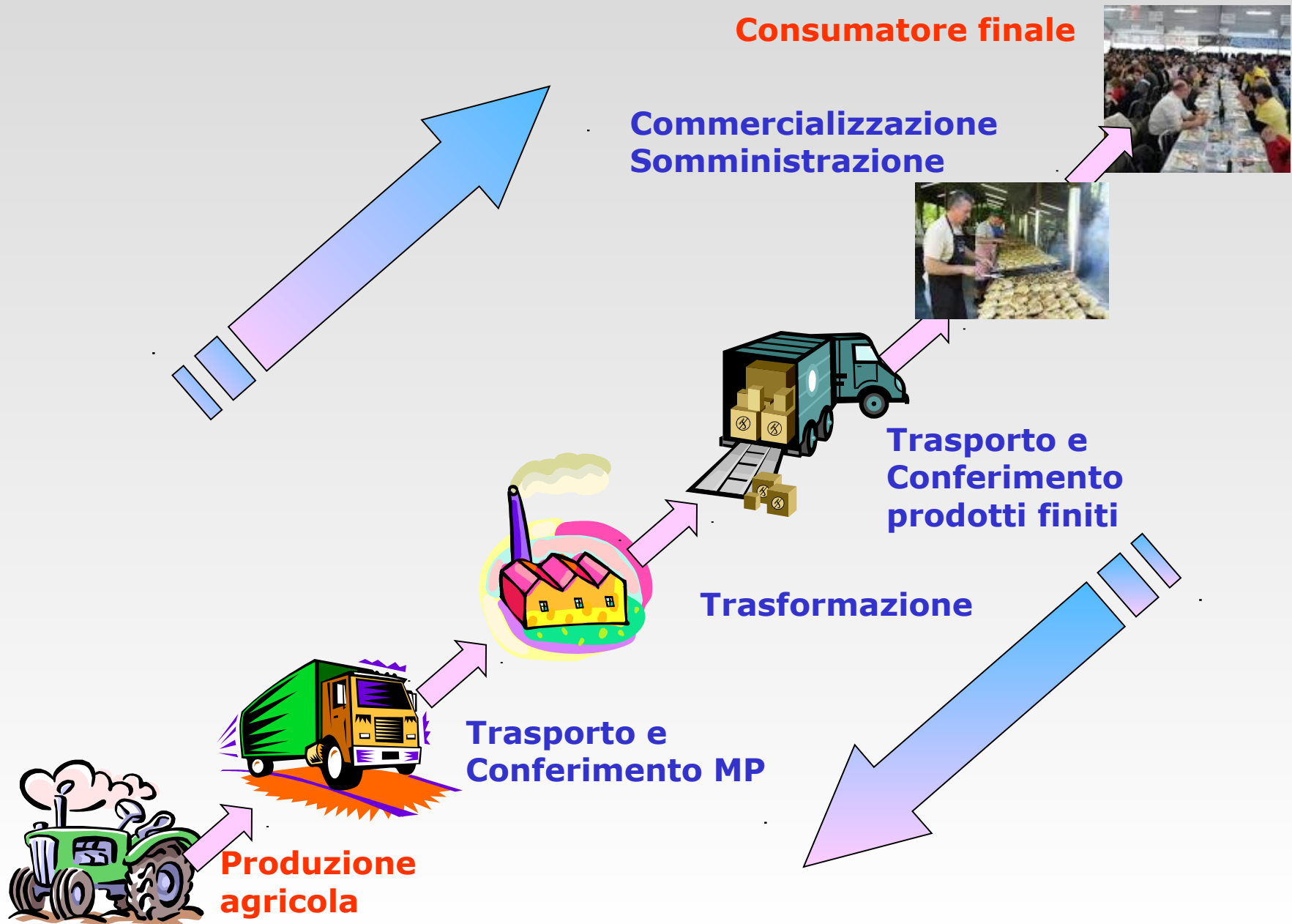
# Rintracciabilità ("traceability") art. 3 punto 15

“la possibilità di ricostruire e seguire il **percorso** di un **alimento** o di un **materiale** destinato a venire a contatto con **gli alimenti** attraverso tutte le fasi di produzione **trasformazione** e **distribuzione**”





# OBBLIGHI -RINTRACCIABILITA'



## Sicurezza alimenti

Gli alimenti e i MOCA **a rischio** non possono essere immessi sul mercato

Gli alimenti e i MOCA sono considerati a rischio nei seguenti casi:

- Se sono dannosi per la salute
- Se sono inadatti al consumo umano

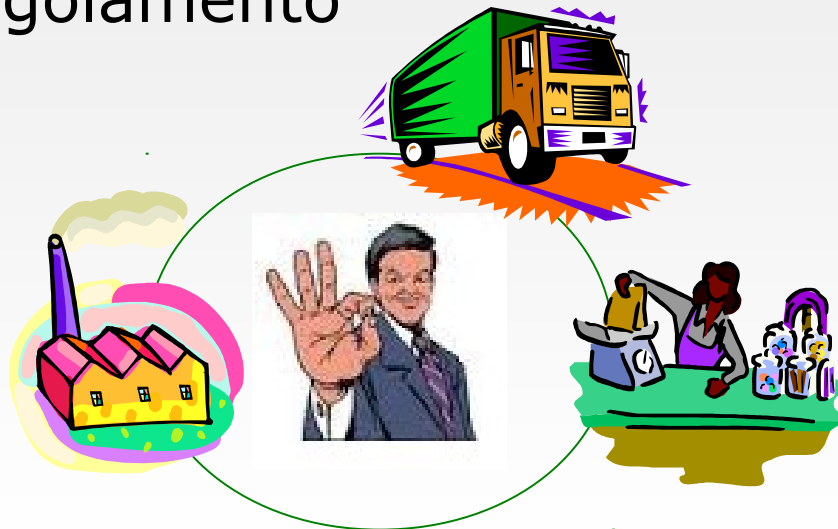


# Responsabilità

La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti spetta all'operatore del settore alimentare

L'operatore del settore alimentare (OSA) ha un solo obbligo:

garantire che tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti da lui controllate soddisfino i requisiti di igiene fissati dal regolamento



## **Ritiro dell'alimento/MOCA:**



qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme a requisiti di sicurezza alimentare



## **Richiamo dell'alimento/MOCA:**

qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute

(informazione al consumatore art. 19 comma 1 riguardo i motivi del richiamo .....

## **OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**



Obbligo di informare i consumatori in merito alla presenza di allergeni negli alimenti prodotti e somministrati (art.44 del Reg.UE 1169/20011)

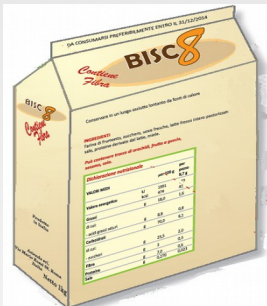


# **Regolamento 1169/2011 (REGOLAMENTO FIAC)**

## **Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

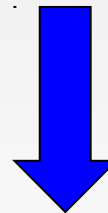
### **OBIETTIVO:**

**Fornire strumenti per poter effettuare acquisti e utilizzi sempre più consapevoli degli alimenti CONFEZIONATI/PREIMBALLATI posti in commercio**



**INFORMAZIONI OBBLIGATORIE** da riportare in etichetta (TMC/scadenza, Condizioni conservazione/impiego, Istruzioni USO, denominazione di vendita, elenco ingredienti, quantita' di taluni ingredienti, ALLERGENI, quantita' netta, Paese origine/ luogo provenienza, Nome- Rag. Soc.- indirizzo OSA, Dichiarazione nutrizionale, Alcol V/V% (allegato XII))

Alimenti **non** preimballati su richiesta del consumatore o per la vendita diretta (**OBBLIGO ALLERGENI**)



Alimenti **preimballati**

**Regolamento 1169/2011 (REGOLAMENTO FIAC)**  
**Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

**INFORMAZIONI OBBLIGATORIE**  
**ALLERGENI**



1. **Cereali** contenenti glutine

2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei



3. **Uova** e prodotti a base di uova



4. **Pesce** e prodotti a base di pesce

5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi



6. **Soia** e prodotti a base di soia

7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



8. **Frutta a guscio**

9. **Sedano** e prodotti a base di sedano



10. **Senape** e prodotti a base di senape

11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo



12. **Anidride solforosa e solfiti**

13. **Lupini** e prodotti a base di lupini



14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi



# ALLERGENI: presentazione delle informazioni

## PER CHI?

Per qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura:

- Ristorante - Mensa - Scuola - Ospedale - Servizio di catering - Mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile

## COME?

La modalità attraverso cui viene indicata la presenza degli allergeni nelle preparazioni rimane a discrezione dell'OSA



Riportare sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"

Indicare, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo:

*"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"*



## **OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**



Obbligo di acquisire l'attestato di FORMAZIONE ALIMENTARISTI (L.R.11/2003 e DGR 342/2004) da parte di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione

<http://www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-igiene-alimenti/attestato-di-formazione-per-alimentaristi>

# L'Epatite A è una malattia causata da un virus

**NON CORRERE IL RISCHIO! SEGUI QUESTE SEMPLICI REGOLE**

**CONSUMA** i frutti di bosco surgelati **SOLO SE COTTI**

**CONSUMA** i frutti di mare **SOLO SE COTTI**

**LAVA** accuratamente frutta e verdure prima di consumarle

**NON** bere acqua di pozzo

**CURA** l'igiene personale, specie delle mani, quando manipoli cibi e bevande

**L'EPATITE A può essere prevenuta grazie ad un vaccino efficace e sicuro.**  
Per maggiori informazioni chiedi al tuo medico di fiducia.

**I frutti di bosco** sono ricchi di antocianine e carotenoidi, sostanze dotate di capacità antiossidante, vitamina C e sali minerali

Consuma i **frutti di bosco surgelati sempre cotti** facendoli bollire a 100°C per almeno 2 minuti

Se li usi per preparare i tuoi dolci ricordati di cuocerli

Per ulteriori informazioni  
consulta il sito del Ministero della Salute  
[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

  
*Ministero della Salute*



  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
della Lombardia e dell'Emilia-Romagna



# HAV – TRASMISSIONE

DOSE INFETTANTE:  
**10 – 100 unità virali**

TRASMISSIONE INTERUMANA



VEGETALI



MOLLUSCHI



TRASMISSIONE ALIMENTARE



ACQUE CONTAMINATE

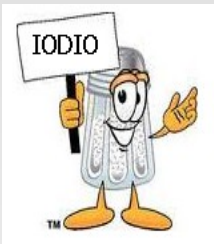


Il periodo di incubazione circa 30 gg

Il malato elimina il virus da 1 settimana prima dell'ittero fino ad alcuni giorni dopo.

Esiste la possibilità di diventare portatore sano (di breve durata); non esiste lo stato di portatore cronico.

# POCO SALE.....E SOLO IODATO



La **legge n. 55 del 21 Marzo 2005 e s.m.i** concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica".

Il metodo più efficace ed economico per effettuare la **iodoprofilassi** è usare sale arricchito di iodio al posto del comune sale da cucina.



La legge, ai fini della iodoprofilassi, definisce le modalità di utilizzo e di vendita del **sale alimentare arricchito con iodio** destinato al consumo diretto oppure impiegato come ingrediente nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari.

# POCO SALE.....E SOLO IODATO

DECRETO 9 luglio 2012

**Modifiche al decreto 29 marzo 2006, recante: Interventi di attuazione degli articoli 3 e 5 della legge 21 marzo 2005, n. 55, recante: «Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.» - *Punti principali***

- 1)** In tutti i punti vendita di sale alimentare destinato al consumo diretto deve essere assicurata la disponibilità del sale arricchito con iodio
- 2)** Il sale alimentare comune deve essere venduto solo su specifico richiesta del consumatore
- 3)** Nella ristorazione pubblica (bar, ristoranti) e collettiva (mense e comunità) deve essere disponibile anche il sale arricchito di iodio
- 4)** Nei punti vendita deve essere affissa la locandina (vedi allegato) in maniera ben visibile al pubblico, in prossimità degli espositori sui quali è collocato il sale (*...e nella versione a colori e con un formato minimo di stampa equivalente ad un foglio A3..*)
- 5)** Nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari è consentito anche l'uso del sale arricchito con iodio
- 6)** Sulle confezioni di vendita del sale arricchito e dei prodotti che lo contengono







**UN PIZZICO  
DI SALUTE PER TUTTI?**

**SÌ**

**UN PIZZICO  
DI SALE  
IODATO!**

**Lo iodio aiuta a prevenire  
molti disturbi della tiroide  
ed è fondamentale per la crescita  
dei bambini.**



*Ministero della Salute*

Ricorda che il sale va usato con moderazione  
e che molti prodotti alimentari lo contengono già