

8th



EUROPEAN
PUBLIC
HEALTH
CONFERENCE

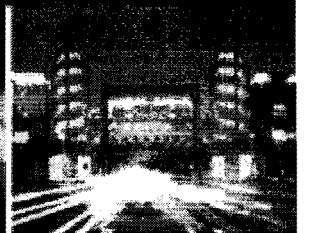
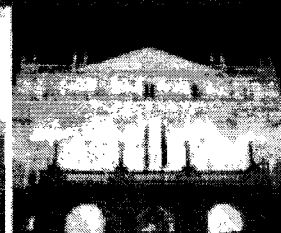


MILANO 2015

14 - 17 OTTOBRE 2015

48° CONGRESSO NAZIONALE SITI

Alimentare la Salute



Tutte le informazioni congressuali su:

www.siti2015.org

ABSTRACT BOOK

286 - ANALISI DI MFDNA NELLA VALUTAZIONE DELL'IGIENE DI POSATE E STOVIGLIE RIUTILIZZABILI PER LA RISTORAZIONE.

Gianluca Gianfranceschi⁽¹⁾ - **Federica Valeriani**⁽¹⁾ - **Vincenzo Romano Spica**⁽¹⁾
Unità di Sanità Pubblica, Università degli Studi di Roma 'Foro Italico', Roma, Italia⁽¹⁾

Keywords: Sicurezza alimentare, mfdDNA, ristorazione, Real Time PCR. **Introduzione:** Cambiamenti nello stile di vita della popolazione attuale hanno determinato un incremento del numero di individui che consumano almeno un pasto fuori casa, utilizzando la ristorazione collettiva: scolastica, ospedaliera, aziendale e commerciale. Emerge l'opportunità di sviluppare controlli rapidi per la sorveglianza della pulizia e igiene. **OBIETTIVO:** applicare tecniche molecolari per la ricerca di mfdDNA all'ambito della sicurezza alimentare. Il principio generale è quello di identificare tracce di residui di saliva e microrganismi su posate e stoviglie usate anche dopo lavaggio. **Metodi:** Per il campionamento sono stati utilizzati sia tamponi microbiologici che swab forensi. Un totale di 30 superfici potenzialmente in diretto contatto con la bocca sono state analizzate per la ricerca di tracce di saliva e batteri. Sono stati campionati sia utensili puliti che sporchi. Il DNA estratto è stato processato mediante amplificazione multipla in Real time PCR adattando il sistema ForFluid (MDD). **Risultati:** L'analisi in cieco eseguita sul DNA estratto ha permesso di confermare la effettiva pulizia in tutti gli utensili trattati secondo norma (100%); sono invece risultati positivi >90% dei prelievi da posate e/o stoviglie usate, e/o non sottoposte a pulizia completa. L'applicazione di campionatori forensi si è rivelata efficace. **Conclusioni:** L'analisi di mfdDNA viene proposta in modo originale e innovativo per la identificazione di residui di saliva su superfici di stoviglie e posate utilizzate. Tale approccio già applicato anche in altri contesti di sanità pubblica può rappresentare uno strumento promettente che merita approfondimenti. **Dichiarazione conflitto di interesse:** il Prof. Romano Spica è componente dello Spin Off Universitario MDD (Medical Digital Diagnostics), che ha fornito i reagenti.

596 - ADERENZA ALLA DIETA MEDITERRANEA E QUALITA' DELLA DIETA NEGLI ADOLESCENTI RESIDENTI IN SICILIA

Gabriele Giorgianni⁽¹⁾ - **Francesca Nolfo**⁽¹⁾ - **Stefania Rametta**⁽¹⁾ - **Antonella Cagnetti**⁽¹⁾ - **Stefano Marventano**⁽¹⁾ - **Giuseppe Grosso**⁽¹⁾ - **Marina Marranzano**⁽¹⁾ - **Antonio Mistretta**⁽¹⁾
Dipartimento di Scienze Mediche, Chirurgiche e Tecnologie Avanzate G.F. Ingrassia Sezione di Igiene e Medicina Preventiva, Università degli Studi di Catania, Catania, Italia⁽¹⁾

Keywords: Obesità, adolescenti, BMI, dieta mediterranea, qualità della dieta **Introduzione:** L'obiettivo di questo studio è stato quello di valutare l'associazione tra la qualità della dieta e il livello di aderenza alla dieta Mediterranea in un campione di giovani adolescenti residenti in Sicilia, Italia. **Metodi:** È stato condotto uno studio osservazionale trasversale dal settembre 2012 al giugno 2014 in 14 scuole medie di Catania. Sono state raccolte informazioni sulle abitudini alimentari tramite un questionario di frequenza alimentare, i dati demografici e antropometrici mediante bioimpedenziometria. Il Diet Quality Index-International è stato usato per valutare la qualità della dieta focalizzata su 4 domini (varietà, adeguatezza, moderazione e l'equilibrio generale), il KIDMED score è stato usato per valutare l'aderenza alla dieta Mediterranea. **Risultati:** Soltanto il 3,9% degli individui ha mostrato un'alta aderenza alla dieta Mediterranea mentre circa la metà aveva un'aderenza media. Nessuno dei parametri di qualità della dieta era associato all'alta aderenza alla dieta Mediterranea mentre coloro che avevano un'aderenza media hanno mostrato una significativa migliore varietà, adeguatezza ed in parte per l'equilibrio generale. Nessuna correlazione è stata trovata con moderazione. **Conclusioni:** A causa dello scarso numero di individui che avevano alta aderenza alla dieta Mediterranea, non è stato possibile trovare significatività per questa fascia di campione. Al contrario, coloro che avevano un'aderenza nella media hanno mostrato anche certe caratteristiche di qualità della dieta. **Dichiarazione conflitti di interesse:** Nessuno

302 - COMPOSIZIONE CORPOREA E RISCHIO DI MALNUTRIZIONE IN UN CAMPIONE DI ULTRANOVANTENNI TOSCANI: APPROCCIO CLASSICO VS APPROCCIO SPECIFICO NELL'ANALISI DEI PARAMETRI BIOELETTICI.

Tommaso Grassi⁽¹⁾ - **Vega Ceccherini**⁽¹⁾ - **Tommaso Tanini**⁽¹⁾ - **Francesca Santomauro**⁽²⁾ - **Chiara Lorini**⁽²⁾ - **Guido Pasquini**⁽³⁾ - **Claudio Macchi**⁽³⁾ - **Raffaele Molino-Iova**⁽³⁾ - **Guglielmo Bonaccorsi**⁽⁴⁾
Scuola di Specializzazione In Igiene e Medicina Preventiva, Università degli Studi di Firenze, Firenze, Italia⁽¹⁾ - *Dipartimento di Scienze della Salute, Università degli Studi di Firenze, Firenze, Italia*⁽²⁾ - *Fondazione Don Gnocchi, Don Gnocchi, Firenze, Italia*⁽³⁾ - *Dipartimento di Medicina Sperimentale, Università degli Studi di Firenze, Firenze, Italia*⁽⁴⁾

Introduzione. Gli ultranovantenni costituiscono un gruppo dalle caratteristiche peculiari e ancora poco investigato. L'obiettivo dello studio è descrivere la composizione corporea e il rischio di malnutrizione in un campione di ultra novantenni ed identificare quale sia il migliore approccio analitico (analisi di bioimpedenza vettoriale - BIVA - classica o specifica) correlato con il rischio di malnutrizione.

Metodi. Tra il 2010 e il 2011 nella zona rurale del Mugello (Firenze) è stato condotto uno studio (Mugello Study) per analizzare diversi aspetti di salute, compreso lo stato nutrizionale, in un campione rappresentativo di ultranovantenni. Lo stato nutrizionale è stato indagato utilizzando: indice di massa corporea (BMI), circonferenza del braccio (MUAC), circonferenza del polpaccio (CC), Malnutrition Universal Screening Tool (MUST) e BIVA sia classica che specifica.

Risultati. Il gruppo al quale sono stati rilevati tutti i parametri di valutazione dello stato nutrizionale è costituito da 312 ultranovantenni (92 maschi e 229 femmine; 65,7% dell'intero campione). I risultati indicano, in generale, un buon stato nutrizionale: il 74,8% presenta un basso rischio di malnutrizione secondo MUST, il 62,5% valori di CC superiori a 31 cm e l'86,8% valori di MUAC maggiori di 22 cm.

I parametri bioelettrici variano con lo stato nutrizionale, indipendentemente dall'indicatore utilizzato per rilevarlo. In particolare, quelli calcolati con l'approccio BIVA specifico risultano più fortemente correlati al punteggio MUST e ai valori di MUAC e CC.

Conclusioni. Il nostro studio costituisce una delle poche indagini sugli aspetti nutrizionali degli ultranovantenni, contribuendo ad arricchire le conoscenze su questo specifico target.

Dichiarazione conflitti d'interesse: nessuno.