



•Dipartimento di prevenzione

•**Discussioni sulla prevenzione sanitaria  
nella provincia di Trieste**

•Incontri sui temi della sanità pubblica e della prevenzione

**SALUTE, CIBO E TERRITORIO: UN LEGAME VIRTUOSO  
L'ESEMPIO DEGLI AGRITURISMI E OSMIZE DEL CARSO TRIESTINO**



•Trieste, 10 dicembre 2014

•**tiziana del pio**



**la sicurezza alimentare**  
sussiste quando **tutte** le persone  
in qualsiasi momento  
hanno accesso fisico, sociale ed economico a  
**cibi nutrienti, sani e sufficienti**  
a soddisfare le loro preferenze dietetiche e  
alimentari  
per una **vita attiva e sana**



azioni di promozione, prevenzione e controllo di

**alimentazione sana, sicura e sostenibile,**

adottando un approccio

**olistico e multidisciplinare**

con particolare impegno nei confronti delle

**fasce più vulnerabili**



## Struttura interdisciplinare

21 operatori:

medici, veterinari, biologi

dietisti e tecnici della prevenzione

amministrativi



## Strategie

**rete di coordinamento e collaborazione**, in grado di incrementare i livelli di salute della comunità, rappresentata da:

- Strutture sanitarie Aziendali e extra-aziendali
- Enti e Pubbliche Amministrazioni
- Scuola
- Altri organi di controllo
- Imprese e Associazioni di categoria del settore alimentare e non
- Ass. volontariato
- Consumatori



## Strumenti:

- **Comunicazione e trasparenza:** incontri, convegni, documenti sul sito aziendale
- **Informazione e formazione:** operatori coinvolti direttamente o indirettamente, gruppi di interesse e cittadini
- **Ricerca di strumenti e soluzioni condivise:** linee guida, protocolli
- **Controllo** della produzione e distribuzione



## Target popolazione:

235.000 abitanti nella provincia di Trieste

- 3 – 10 anni 14.500 circa  
**11.000 pasti** (75% vs 67% naz. el.)
- > 75 anni 34.000 persone  
**3.000** in strutture assist. (8,8 % )  
di questi 1.000 non autosuff.



## Target imprese:

**3.300** imprese del settore alimentare:

1630 Ristorazione pubblica

385 Ristorazione collettiva (60% scolastica)  
(25% assist.)

946 Commercio al dettaglio (82 GDO)

270 Artigiani

36 Industrie

168 Imprese agricole, tra cui 114 osmizze  
27 agriturismi





## Attività:

**controllo** ufficiale di imprese e prodotti alimentari

1050 imprese controllate attraverso  
2280 sopralluoghi → 586 prescrizioni  
298 campioni di alimenti

40% ristorazione scolastica

40% ristorazione assistenziale



## Attività:

- **interventi di promozione nutrizionale:**  
scuole di ogni ordine e grado  
operatori sanitari e assistenziali in strutture dedicate
- **interventi in ristorazione collettiva (~120):**  
consulenza sui capitolati di ristorazione  
verifica dei menù  
verifica qualità nutrizionale dei pasti



## LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

LINEE GUIDA DELLA REGIONE  
FRIULI VENEZIA GIULIA

- alimentazione sana a scuola  
formulazione del menù,  
diete speciali

- refezione scolastica



appalti, gestione del servizio, valorizzazione del prodotto locale

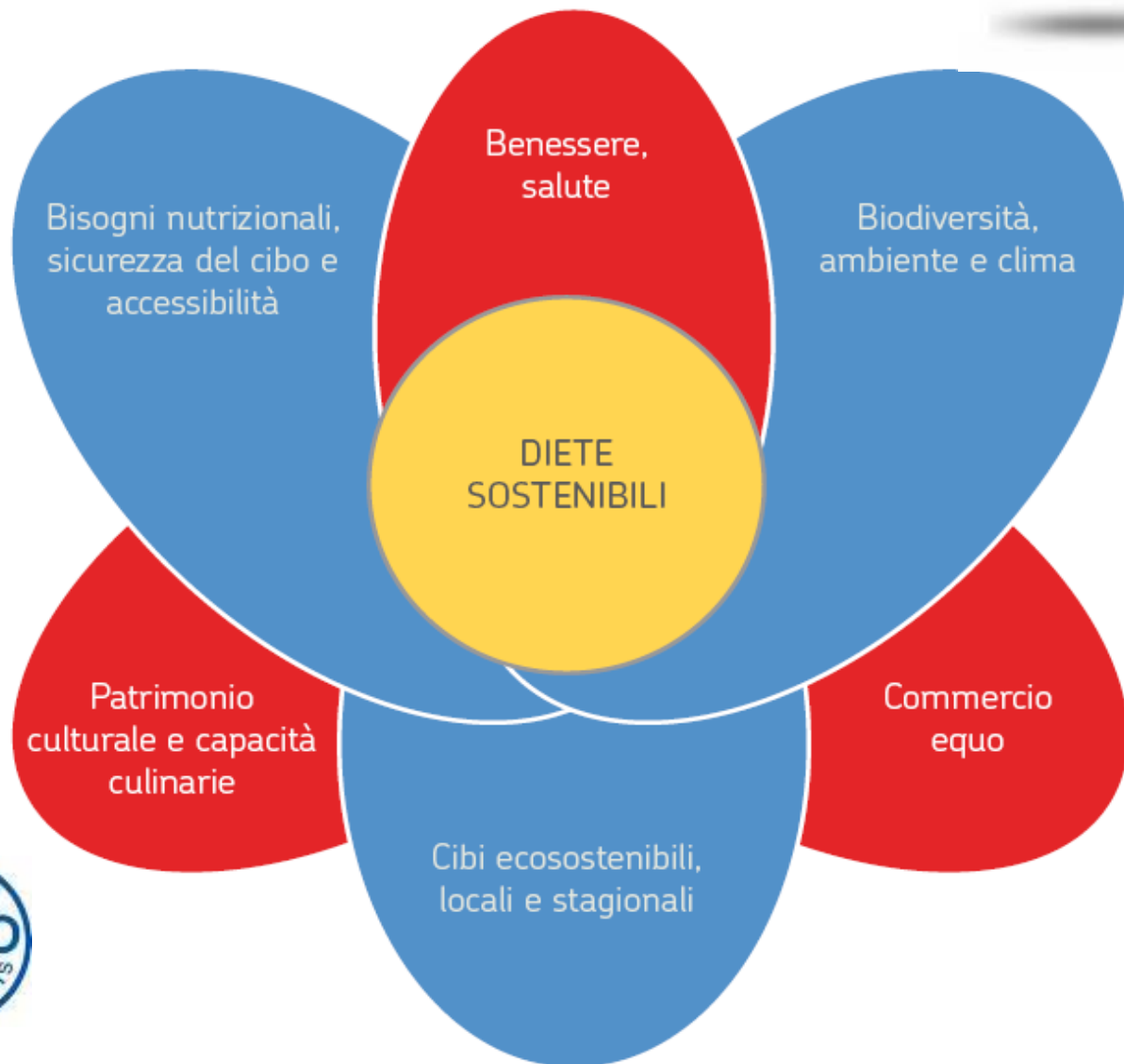
- approfondimenti e allegati  
determinanti sociali,  
agricoltura sociale,  
benessere nell'ambiente  
scuola, cibo e cultura,  
spreco alimentare,  
grammature, ambiente e  
alimentazione



## Alimentazione sana

Strumento di prevenzione dell'obesità e delle patologie croniche non trasmissibili

- adeguato apporto calorico
- riduzione degli zuccheri semplici
- riduzione dei grassi saturi
- riduzione del sale
- maggior consumo di frutta e verdura



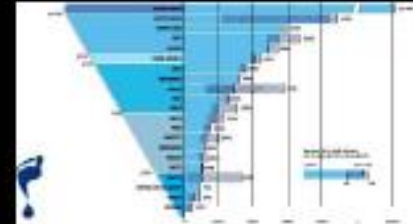
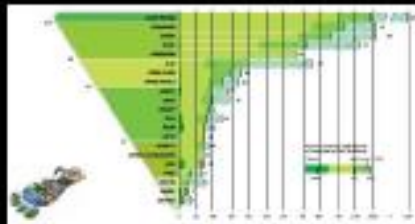
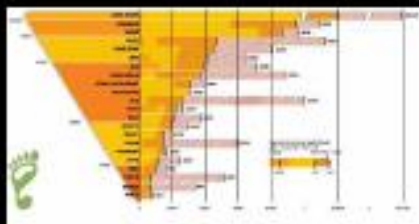
salute



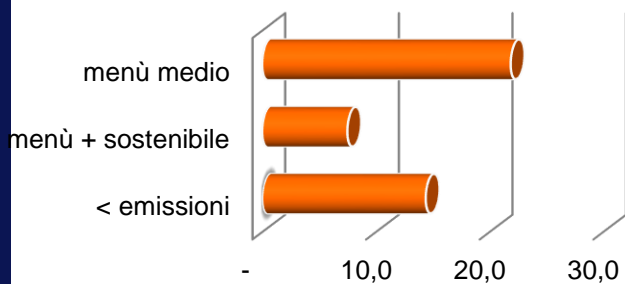
territorio

cibo

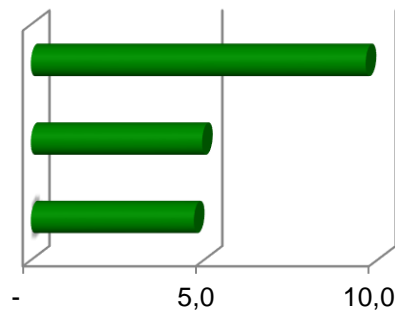




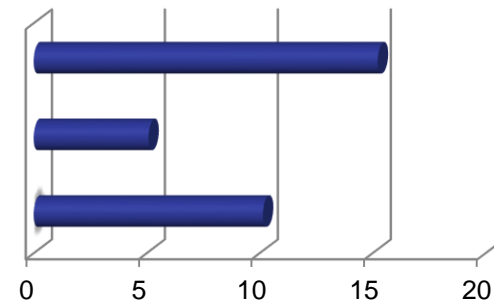
**ton CO2**



**ettari**



**1000 mc acqua**







**grazie per l'attenzione**