



•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

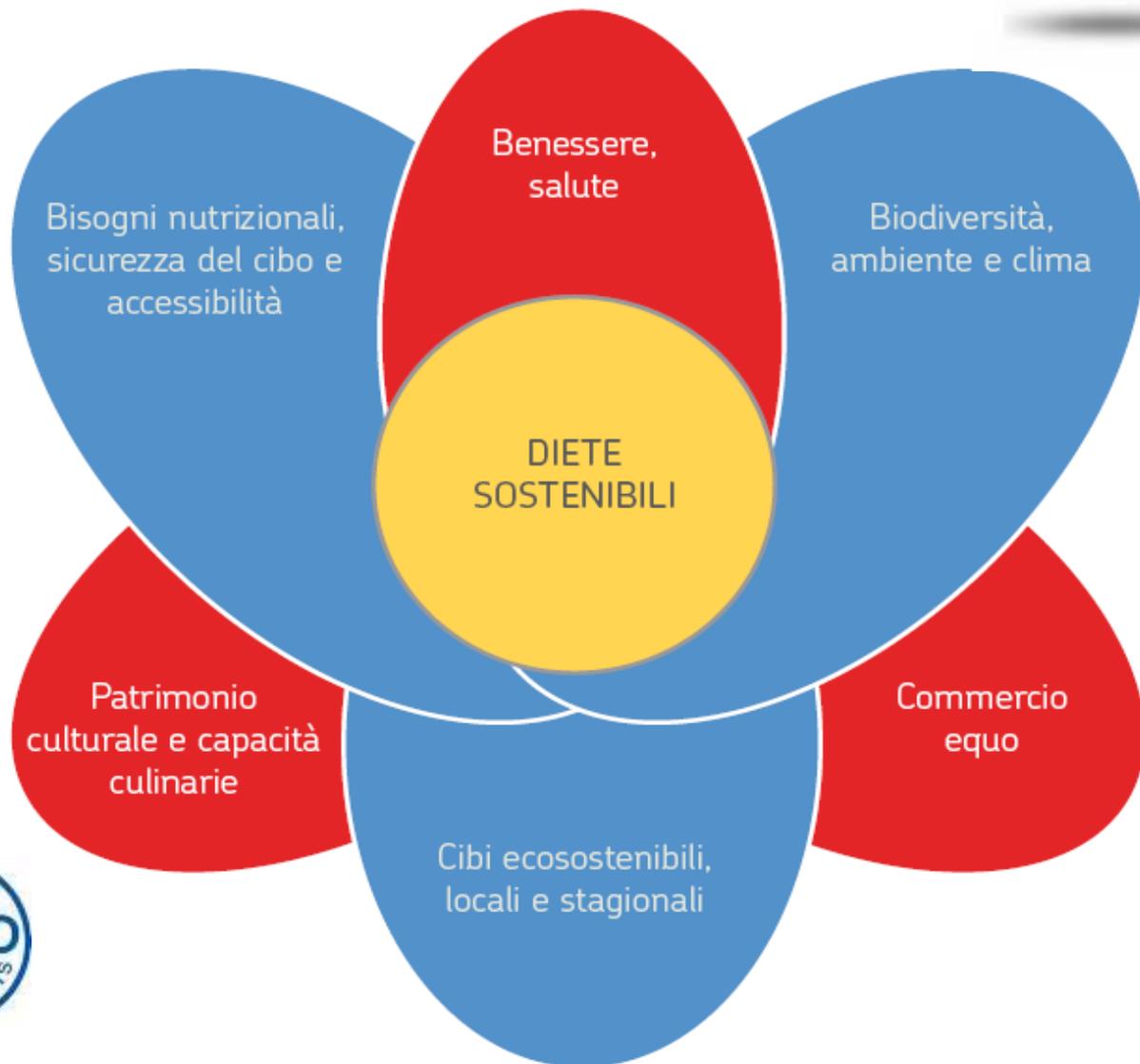
- approfondimenti e allegati
determinanti sociali,
agricoltura sociale,
benessere nell'ambiente
scuola, cibo e cultura,
spreco alimentare,
grammature, ambiente e
alimentazione



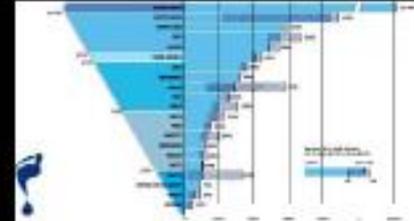
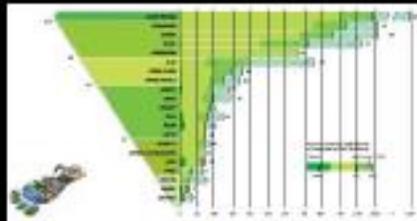
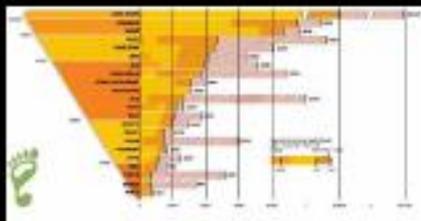
Alimentazione sana

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

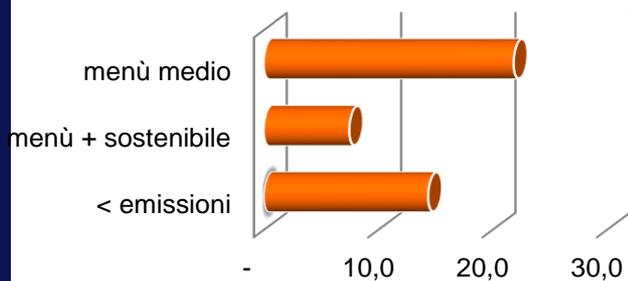
- adeguato apporto calorico
- riduzione degli zuccheri semplici
- riduzione dei grassi saturi
- riduzione del sale
- maggior consumo di frutta e verdura



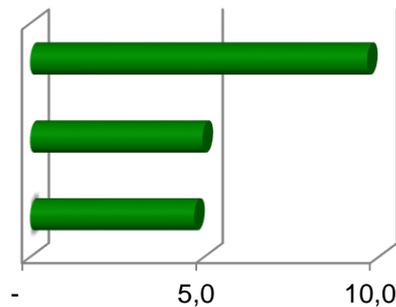




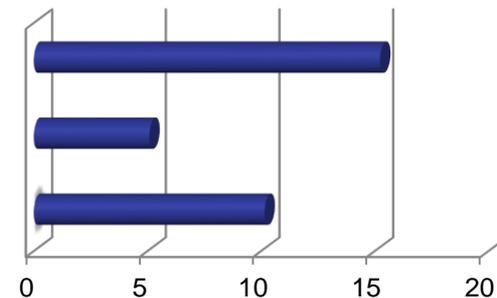
ton CO2



ettari



1000 mc acqua





grazie per l'attenzione