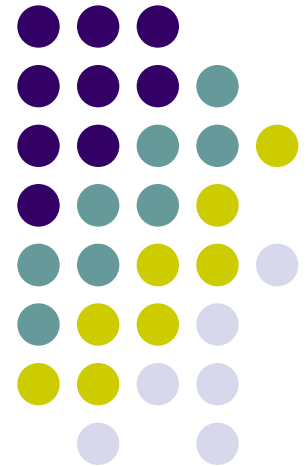
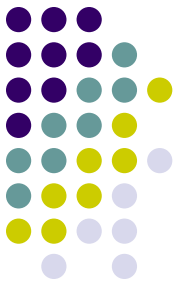


La sicurezza alimentare

Dott. Silvio Borrello
Direttore Generale della Sicurezza degli alimenti e
della nutrizione
Ministero della Salute
Parma 13 Maggio 2010



ALIMENTI



Cosa vuole oggi il consumatore?

- Alimenti sicuri
- Di qualità
- Essere informato
- Giusto rapporto qualità/prezzo

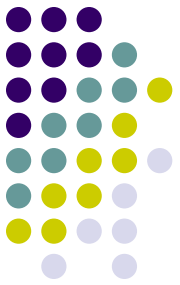




I CAMBIAMENTI

- Maggior disponibilità alimenti e modificazioni delle abitudini alimentari;
- Modificazione della composizione degli alimenti;
- La globalizzazione ha portato alla diversificazione della cultura alimentare ;
- Stili di vita .

IL CIBO COME FATTORE DI PROMOZIONE DELLA SALUTE



L'AUTORITA' SANITARIA DEVE ASSICURARE IL RISPETTO DELLE NORMATIVE PREVISTE AL FINE DI GARANTIRE L'IGIENICITA' E LA SICUREZZA DEL PRODOTTO

igiene degli alimenti

tracciabilità e rintracciabilità



ALIMENTO SICURO

IL CIBO COME FATTORE DI PROMOZIONE DELLA SALUTE



L'AUTORITA' SANITARIA DEVE CONSENTIRE AL CITTADINO
DI EFFETTUARE LE CORRETTE SCELTE ALIMENTARI IN
TERMINI DI CONTENUTI NUTRIZIONALI

etichettatura

informazione sui
corretti
comportamenti
alimentari

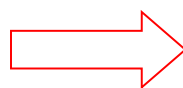
ALIMENTO SANO

IL CIBO COME FATTORE DI PROMOZIONE DELLA SALUTE



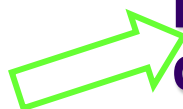
Evidenze scientifiche

**dieta non
corretta**

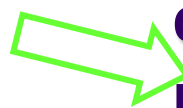


**aumento di incidenza
delle malattie croniche**

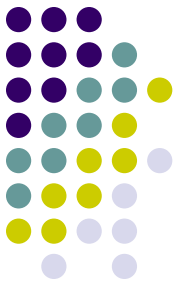
**riduzione dei
fattori di rischio**



**prevenzione
delle patologie legate
all'alimentazione**



**diminuzione della
possibilità di recidive**



Sicurezza alimentare

Per garantire la sicurezza degli alimenti è necessario utilizzare più strumenti e competenze.

E' importante un approccio integrato nella filiera:

- ❖ nella fase agricola
- ❖ nella trasformazione,
- ❖ nella distribuzione,
- ❖ commercializzazione
- ❖ preparazione per il consumo (ristorazione)

Sicurezza alimentare



Sicurezza alimentare

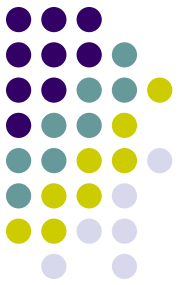
E' importante...

garantire la sicurezza degli alimenti

ma anche...

migliorare la qualità delle produzioni alimentari mediante:

- ❖ controllo dei processi
- ❖ miglioramento della qualità igienica, nutrizionale e sensoriale
- ❖ sviluppo di alimenti funzionali e dietetici
- ❖ sviluppo di tecnologie per la conservazione
- ❖ valorizzazione dei prodotti tipici
- ❖ controllo della filiera produttiva



OMS



Secondo la relazione 2005 dell'OMS sulla sanità in Europa le cause principali di malattia sono:

- ❖ **malattie non trasmissibili (77%)**
- ❖ cause esterne di lesioni (14%)
- ❖ malattie trasmissibili (9%)



Fattori di rischio

- ❖ tabacco
- ❖ alcool
- ❖ ipertensione arteriosa
- ❖ ipercolesterolemia
- ❖ **sovrappeso**
- ❖ **consumo insufficiente di frutta e verdura**
- ❖ inattività fisica

Piano d'azione OMS per le politiche alimentari 2007-2012

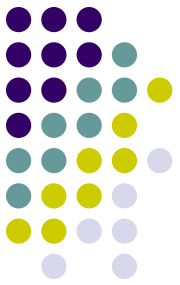


Il piano individua quattro sfide di salute:

- ❖ malattie legate alle abitudini alimentari
- ❖ obesità nei bambini e negli adolescenti
- ❖ carenza di micronutrienti
- ❖ malattie legate alla sicurezza del cibo



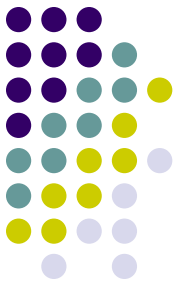
WHO EUROPEAN ACTION PLAN FOR FOOD AND NUTRITION POLICY 2007-2012



E tra le aree di intervento per garantire un'alimentazione sicura e sana.....

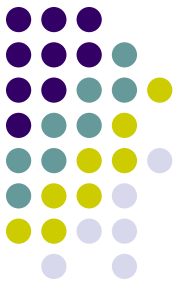
- ❖ promuovere e sostenere una appropriata e sicura nutrizione fin da piccoli
- ❖ promuovere lo sviluppo di politiche prescolari e scolari per la nutrizione e la sicurezza alimentare

Piano d'azione OMS per le politiche alimentari 2007-2012



- ❖ migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza del cibo nelle istituzioni pubbliche
- ❖ sviluppare delle linee guida sulla sicurezza del cibo e sulle abitudini alimentari
- ❖ migliorare la qualità dei servizi alimentari negli ospedali

Per raggiungere questi obiettivi...seguendo le raccomandazioni dell'OMS



- ❖ ridurre del 10% l'aggiunta di acidi grassi saturi
- ❖ ridurre dell'1% l'apporto di energia dagli acidi grassi trans
- ❖ ridurre del 10% l'apporto di energia dagli zuccheri
- ❖ aumentare o mantenere costante 400 gr al giorno di frutta e verdura
- ❖ ridurre a 5 gr al giorno il consumo di sale

Programma "Guadagnare salute"

D.P.C.M. 4 maggio 2007



❖ **Adottare comportamenti quotidiani corretti**



**guadagnare
salute**

rendere facili le scelte salutari

❖ **Contrastare l'insorgenza di patologie croniche**



❖ **Guadagnare anni di vita in salute**

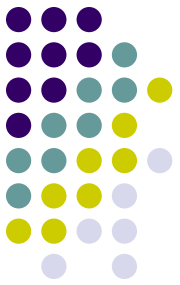
- 1. errata alimentazione**
- 2. sedentarietà**
- 3. fumo**
- 4. alcool**



guadagnare
salute

rendere facili le scelte salutari

INDICAZIONI

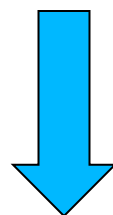


- Promuovere comportamenti salutari
- Promuovere prodotti sani per scelte sane
- Promuovere i consumi salutari
- Informare i consumatori e tutelare i minori
- **Favorire una alimentazione sana nella ristorazione**



**Direzione Generale
Sicurezza degli alimenti
e Nutrizione**

Ha coordinato



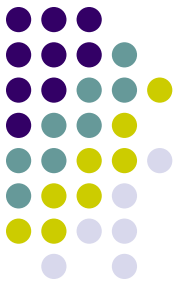
In
futuro

**Linee guida
ristorazione scolastica
Approvate in Conferenza
Stato-Regioni ad Aprile 2010**

**Linee guida
ristorazione ospedaliera
e assistenziale**

**Linee guida
ristorazione collettiva**

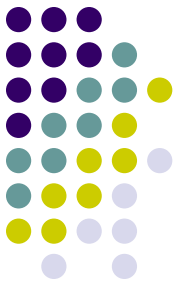
Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica



Il documento elaborato da un gruppo tecnico istituito presso la Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della Nutrizione è rivolto a tutti gli operatori della ristorazione scolastica e fornisce a livello nazionale indicazioni per:

- ❖ migliorare la qualità nei vari aspetti, in particolare a livello nutrizionale
- ❖ indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione
- ❖ fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce d'età

Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica



Nella ristorazione scolastica bisogna:

- ❖ elevare il livello qualitativo dei pasti come qualità nutrizionale e sensoriale
- ❖ mantenere saldi i principi di sicurezza alimentare

ASPETTI NUTRIZIONALI



A scuola una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino:

- ❖ all'apprendimento di abitudini alimentari salutari
- ❖ comportamenti alimentari salutari

ASPETTI NUTRIZIONALI



Il menù deve essere elaborato:

- ❖ secondo i principi di un'alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale
- ❖ preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce d'età
- ❖ utilizzare alimenti tipici al fine di insegnare le tradizioni alimentari
- ❖ definire grammature idonee per il pasto al fine di prevenire l'obesità in età evolutiva

sistema gestionale della ristorazione scolastica



obiettivi:

- ❖ promuovere abitudini alimentari corrette;
- ❖ sicurezza e conformità alle norme;
- ❖ appropriatezza rispetto ai bisogni non solo come caratteristiche nutrizionali delle ricette ma anche in termini di gradimento sensoriale
- ❖ rispetto dei tempi e delle modalità del servizio
- ❖ congruo rapporto qualità/prezzo
- ❖ soddisfazione dell'utenza

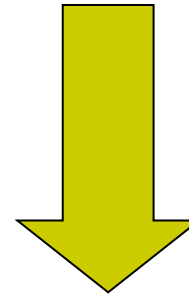


Ruoli e responsabilità

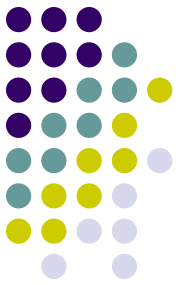


- ❖ SIAN
- ❖ COMUNE
- ❖ GESTORE DEL SERVIZIO
- ❖ COMMISSIONE MENSA

**Cooperazione delle
competenze specifiche**



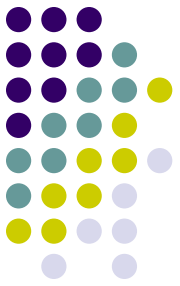
**Miglioramento abitudini
alimentare dei bambini**



Ruoli e responsabilità

Attività dell'ASL (SIAN)

- ❖ Sorveglianza caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti
- ❖ Vigilanza e controllo in conformità alla normativa vigente
- ❖ Controlli sulla base della graduazione del rischio
- ❖ Educazione alimentare



Ruoli e responsabilità

Comune/scuola paritaria

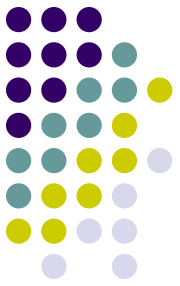
- ❖ scelta della tipologia del servizio da offrire
- ❖ programmazione di investimenti e risorse
- ❖ elaborazione del capitolato
- ❖ controllo del servizio
- ❖ sorveglianza del buon andamento



Ruoli e responsabilità

Gestore del servizio

- ❖ svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente
- ❖ offerta di prodotti qualitativamente idonei
- ❖ formazione/aggiornamento del personale



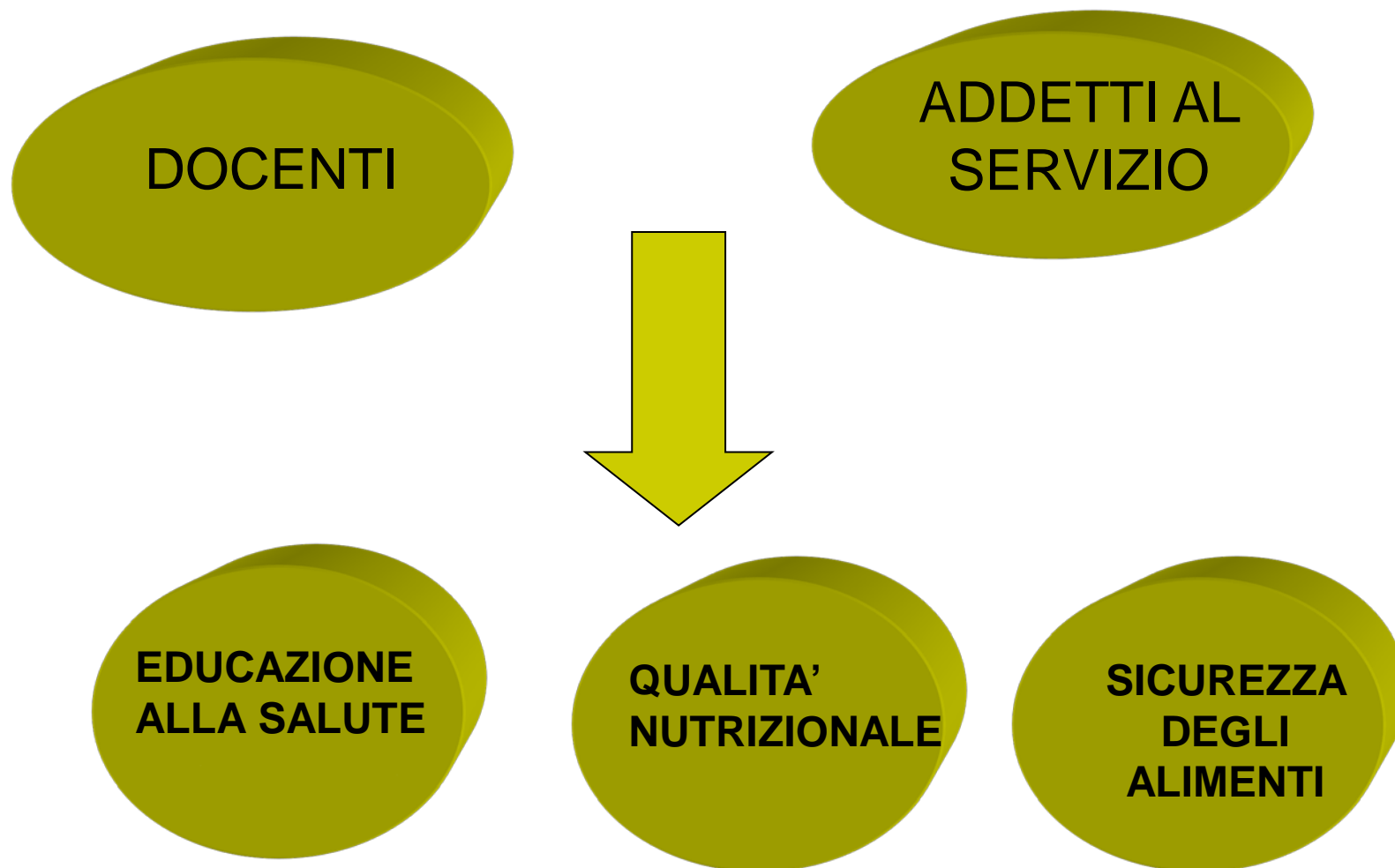
Ruoli e responsabilità

Commissione mensa

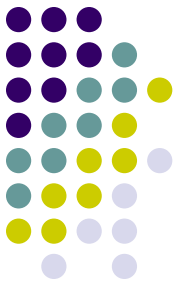
- ❖ ruolo di collegamento tra utenza, Comune/scuola, ASL
- ❖ collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e modalità di erogazione del servizio



Formazione

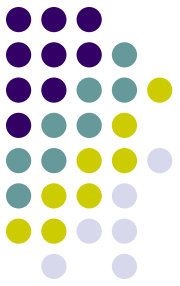


Ristorazione collettiva.... verso alimentazione più sana



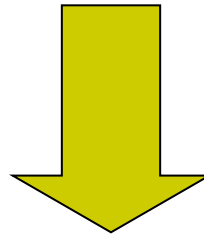
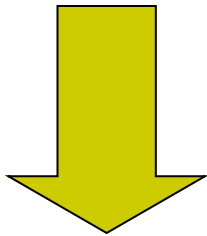
Prossimi obiettivi del Ministero:

- ❖ Responsabilizzazione dei ristoratori nel migliorare la qualità nutrizionale;
- ❖ certificazione, su base volontaria di ristoranti che aderiscono all'iniziativa di garantire al consumatore un percorso alimentare equilibrato dal punto di vista calorico e nutrizionale
- ❖ più chiarezza dei profili nutrizionali di tutti gli alimenti con particolare attenzione ai distributori di merendine e ai fast food che dovrebbero indicare l'apporto calorico di ogni singola porzione di alimenti e bevande



Ristorazione collettiva

L'iniziativa lanciata dal Ministero:



CONSUMATORE

**SCELTA DI MENU'
GUSTOSI E
BILANCIATI**

RISTORATORE

**STUDIARE NUOVE FORMULE
ACCATTIVANTI PER
CONSUMATORE PIU' ATTENTO
> CONSUMO FUORI CASA**



Grazie per l'attenzione