

## Sicurezza Alimentare

**"From Farm to fork":** così dicono gli inglesi, riferendosi ai controlli sugli alimenti a partire dalla produzione primaria, nelle fattorie, a finire con l'arrivo del cibo sulle tavole, sotto le nostre forchette. L'Italia vanta uno dei sistemi sanitari per il controllo della "Sicurezza alimentare" più avanzati e sicuri d'Europa, dotato di una rete di controlli e di analisi in grado di assicurare al consumatore cibi sani e buoni.

L'autorità competente sulla "Sicurezza Alimentare" è il Ministero della Salute, assieme alle Regioni ed alle ASL (Azienda Sanitaria Locale) per il tramite del Dipartimento di Prevenzione (Servizi Veterinari-SVtt e Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-SIAN), che si avvalgono di migliaia di Medici, Medici Veterinari e Tecnici della Prevenzione esperti in "Ispezione degli alimenti". Migliaia di esperti in sicurezza alimentare lavorano ogni giorno per proteggere il nostro tesoro: "La Dieta Mediterranea". Ci difendono da chi vuole attentare alla nostra salute attraverso l'uso di sostanze vietate o dannose; da chi tenta di ingannarci attraverso frodi e finte etichette; da chi maltratta e sfrutta gli animali, dimenticando umanità e rispetto; da chi avvelena l'ambiente e le acque, rubando il futuro ai nostri figli. Ogni giorno in Campania centinaia di professionisti sono impegnati sul campo per proteggere tutto questo, con scienza e coscienza. Ogni giorno, da sempre ed anche tu assieme a noi.



## U.O.S.D. Promozione della Salute

L'U.O.S.D. Promozione della Salute dell'Asl Salerno pianifica interventi di promozione della salute, integrando competenze professionali ed organizzative interne all'Azienda nonché ruoli e responsabilità attivati mediante processi partecipati dei diversi soggetti della comunità (Comuni, Istituzioni, Enti, Associazionismo, ecc.).

L'alimentazione è presupposto fondamentale alla tutela della salute. Uno studio del 2016, rivolto ai bambini di 8-9 anni, evidenzia che in Italia i bambini in sovrappeso sono il 21,3% e i bambini obesi sono il 9,3%.

Tra i bambini della nostra Asl il 3,6% risulta in condizioni di obesità grave, l'8,2% risulta obeso, il 23,7% sovrappeso, il 61,5% normopeso e il 3,0% sottopeso. Complessivamente il 36% dei bambini presenta un eccesso ponderale che comprende sia sovrappeso che obesità (OKkio alla salute - Anno 2016).

Il fenomeno è ovviamente legato non solo alla quantità di cibo consumata, ma anche alla qualità degli alimenti scelti, il che prevede un cambiamento culturale verso scelte consapevoli, ad esempio su prodotti di stagione e a chilometro zero, più salubri sia sotto l'aspetto nutrizionale che sotto quello igienico-sanitario.

L'Asl Salerno ha già in essere un programma sulla sana alimentazione denominato Crescere Felix, inserito nel Catalogo aziendale delle attività di promozione alla salute, all'interno del quale si inserisce la presente iniziativa. Iniziativa finalizzata a migliorare le conoscenze sulla Dieta Mediterranea, i Prodotti tipici e la Sicurezza Alimentare.

Il progetto "Crescere Felix" è stato attivato dalla U.O.S.D. Promozione della salute dell'Asl Salerno e per la sua realizzazione si tiene conto del "Piano Nazionale di Prevenzione 2014-2019.

U.O.S.D. PROMOZIONE DELLA SALUTE  
Via Torrione n.113 - Salerno - Tel. 089 692404  
[www.aslsalerno.it](http://www.aslsalerno.it)



**ASL Salerno**   
Azienda Sanitaria Locale Salerno  
**DIPARTIMENTO di PREVENZIONE**  
U.O.S.D. Promozione della Salute

PROMOZIONE  
SANA ALIMENTAZIONE



DIETA MEDITERRANEA  
SICUREZZA ALIMENTARE  
PRODOTTI TIPICI  
RESILIENZA MEDITERRANEA





## Dieta Mediterranea

Il termine "dieta" deriva dall'etimo greco δίαίτα, diaita, che significa "modo di vita".

La Dieta Mediterranea è proprio questo: l'insieme delle pratiche agronomiche e culinarie, della convivialità, delle tradizioni culturali delle popolazioni del Mediterraneo. La base della piramide della Dieta Mediterranea ci racconta proprio questo: alla base della nostra alimentazione ci sono il movimento fisico, la convivialità dei pasti, l'amore per il cibo e per la cucina, il consumo dei prodotti tradizionali e stagionali nel rispetto del nostro territorio e dell'ambiente.

Il 16 novembre 2010, l'Unesco include la Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. L'Unesco ha riconosciuto come comunità simbolo della Dieta Mediterranea non solo città italiane ma anche della Grecia, del Portogallo, della Spagna, della Croazia, di Cipro e Marocco. Le comunità simbolo sono: il Cilento in Italia, la città di Soria in Spagna, la città di Koroni in Grecia, Chefchaouen in Marocco, le città di Agros a Cipro, Ravira in Portogallo, le città di Brac e Kvar in Croazia.

Gli studi scientifici ci dicono che chi segue la Dieta Mediterranea: ha il 10% di rischio in meno di mortalità generale per cancro, meno il 14% di insorgenza del cancro del colon retto, una riduzione del 4% del cancro prostatico e una riduzione del 56% dei tumori delle vie digestive e aeree.

### Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano

Linee Guida per la popolazione adulta



## Prodotti Tipici - PAT

La Provincia di Salerno, oltre che per la varietà e la bellezza del territorio, è caratterizzata dalla presenza di numerose piccole produzioni agroalimentari tradizionali di grande qualità che rappresentano un vero e proprio giacimento a disposizione del consumatore e del turista.

Questi prodotti sono chiamati "Prodotti Agroalimentari tradizionali" - PAT. L'elenco nazionale dei PAT del 2019 contiene 531 prodotti campani. Il Ministero delle Politiche agricole e forestali di concerto con le Regioni, ha attivato gli strumenti necessari per salvaguardare questi alimenti conservandone le metodiche tradizionali di produzione assicurando ai consumatori, le necessarie condizioni di igiene e sicurezza alimentare. I PAT e le metodologie di produzione e conservazione risultano concretizzate nel tempo, omogenee per il territorio di riferimento, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai 25 anni. Inoltre non devono essere riconosciuti DOP, IGP, STC, e devono essere inseriti in un apposito elenco del Ministero delle Politiche agricole e forestali.

I servizi medici e veterinari dell'ASL hanno provveduto ad effettuare sopralluoghi specifici per valutare la sicurezza alimentare e nel caso di dubbi, sono stati effettuati campionamenti dei prodotti, analizzati nei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico di Portici per indicare eventuali migliorie da fare, prima dell'inserimento nell'elenco ministeriale.

Oggi l'elenco nazionale dei PAT è una garanzia sia per la sicurezza alimentare che per la promozione alla salute e alle identità della varie comunità locali nell'elenco ministeriale.

