



# REGIONE del VENETO

## Unità di Progetto Veterinaria

- Servizio Sanità Animale e Igiene Alimentare
- Servizio Igiene Nutrizione Acque e Specie Animali





# Strategie Alimentari e Nutrizionali



Nutrizione

Sicurezza  
Alimentare

Sostenibilità  
Alimentare





## NUTRIZIONE

### SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA E SICUREZZA NUTRIZIONALE

La Regione del Veneto ha prodotto ancora nel 2004 lo "Studio Multicentrico sullo stato nutrizione di bambini e bambine di 8 e 10 anni di età" ed ha partecipato, attraverso l'attività dei S.I.A.N. alle campagne 2008 – 2010 e 2012 del progetto nazionale "OKkio alla Salute" sullo stato nutrizionale, le abitudini alimentari e gli stili di vita dei bambini delle terze classi delle scuole primarie del Veneto. I risultati, come noto sono di una prevalenza del 28% circa di soggetti sovrappeso e obesi con il 7% di obesi.

I dati del 2012 sono in fase finale di elaborazione, ma sostanzialmente confermano quelli relativi all'Indice di Massa Corporea (I.M.C.) del 2010.

### EDUCAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE IN AMBITO ALIMENTARE

Le attività di Educazione e Promozione Alimentare hanno avuto come obiettivi generali:

- il contenimento dell'obesità sotto il 10% per quanto riguarda l'obesità infantile. Obiettivo raggiunto e mantenuto, stante la prevalenza in merito rilevata con "OKkio alla Salute" 2010 (7%) e precedenti. I dati del 2012 sono in fase finale di elaborazione.
- la riduzione di incidenza e mortalità per malattie ischemiche cardiache e cerebro-vascolari che viene perseguito con azioni nell'ambito della promozione della salute per le diverse fasce di età e gruppi di popolazione a rischio, anche in ambito di progetti regionali di screening cardiovascolare I° e II°.

Per quanto attiene agli obiettivi di processo essi comprendono il rafforzamento di partnership/alleanze con la scuola su interventi educativi entro attività curricolari, di incrementare i consumi di frutta e verdura nella popolazione in generale, nella scuola e nei gruppi a rischio obesità.

Alcune delle attività effettuate hanno previsto la collaborazione con l'A.N.S.I.S.A.



## CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

Le attività hanno consentito, partendo da un modello teorico di mettere a punto e di validare un metodo per il M.A.C. (Motivazione Al Cambiamento) utilizzando l'esperienza e i metodi messi a punto in tale settore.

Questo ha consentito di definire un metodo validato per valutare la motivazione al cambiamento e fattori correlati (es.: autoefficacia, tentazione, ecc.) per offrire all'operatore sanitario delle tecniche congruenti al profilo motivazionale dell'utente al fine di definire e concordare con lo stesso ad un processo di cambiamento verso stili di vita sani. Questo è nell'ottica della governante e dell'ottimizzazione della spesa sanitaria.

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

La Regione del Veneto ha prodotto una serie di Linee Guida (L.G.) e Linee di Indirizzo (L.I.) sulla Ristorazione Collettiva. L.G. per il miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (redatte nel 2001 e aggiornate da ultimo nel 2008), L.I. per la Ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere (redatte nel 2007). Sono in fase di predisposizione gli aggiornamenti sia per le L.G. che per le L.I. citate e sono in fase di predisposizione anche le L.I. per la Ristorazione Ospedaliera.

Tutte le L.G e L.I. in parola sono state predisposte da Gruppi di Lavoro costituiti da personale Sanitario e Tecnico dei SIAN delle A.U.L.S.S. e con la collaborazione dell'A.I.C.

## OKKIO ALLA RISTORAZIONE IN PARTNERSHIP CON LA REGIONE SICILIANA

Si tratta di un " Progetto interregionale in rete per la sorveglianza, il monitoraggio e la promozione della salute nella ristorazione collettiva".

Prevede per il Veneto, con il coinvolgimento dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., il censimento delle ristorazioni collettive e la costituzione di una banca dati volta a creare una rete operativa territoriale, alla formazione e all'aggiornamento dei cuochi per migliorare la conoscenza degli operatori delle mense su corretta alimentazione e nutrizione e a migliorare l'offerta nutrizionale dei menù e a promuovere campagne informative nutrizionali destinati agli utenti della ristorazione collettiva, con l'obiettivo finale di migliorare l'offerta nutrizionale della Ristorazione Collettiva e l'adesione dell'utenza a stili nutrizionali più salutari.



## NORME PER LA PROTEZIONE DEI SOGGETTI MALATI DA CELIACHIA

La legge n. 123/2005 prevede norme per la protezione dei soggetti malati da celiachia.

Tra le altre prevede, all'art. 4 che si debba garantire la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche, su richiesta dei soggetti che ne hanno diritto, prevedendo dei finanziamenti in merito.

A tal fine la Regione del Veneto ha rivisto, con il D.D.R. 91/2012, le precedenti modalità applicative di attuazione prevedendo, una serie di azioni all'interno degli ambiti definiti dal Ministero della Salute, con note di indirizzo e coordinamento, delle modalità con le quali espletare tale mandato (Anagrafe informatizzata delle strutture di ristorazione collettiva che devono garantire alimenti privi di glutine ai sensi della L. n.123/2005, censimento informatizzato del n. delle diete per celiaci e calcolo incidenza dei pasti senza glutine in dette strutture, ecc .)



## SICUREZZA ALIMENTARE

Sotto questa “generica” voce si va a collocare tutta l’attività ordinaria e straordinaria che a livello delle 21 usl veneto viene svolto dal personale operante il Dipartimento di Prevenzione in prevalenza dai Servizi SIAN e dei 3 Servizi Veterinari. Ricordato che a questo settore afferiscono circa 140 000 censite nei sistemi informativi regionali tramite il CREV di Legnaro , l’attività viene svolta giornalmente sul territorio su una programmazione che tiene conto della cosiddetta valutazione di rischio al fine di poter dare con le risorse a disposizione un sufficiente livello di garanzia sanitaria

### PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Un cenno a parte va riservato a questa voce che sta trovando fondamento in aree del Veneto, soprattutto nel trevigiano , con una valorizzazione delle produzioni locali in una forma di integrazione al reddito aziendale e nel contempo fornendo elevati livelli di garanzie sanitarie verificate su base scientifica . Sia su prodotti di origine animale che prodotti di origine vegetale.



## SOSTENIBILITA' ALIMENTARE

Sotto questa voce vanno considerate le scelte politiche in campo agricolo . Particolare evidenza va data a tal riguardo la programmazione fatta dalla Regione tramite i piani di sviluppo Rurale che si inseriscono in una programmazione sovraregionale , nazionale e comunitaria



**GRAZIE  
PER  
L'ATTENZIONE**

