



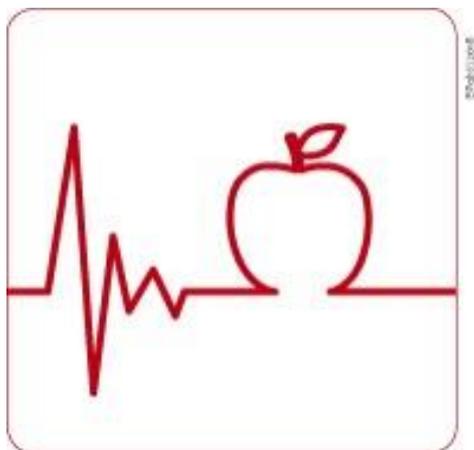
ALIMENTAZIONE e SALUTE

La salute nasce dalla buona tavola

La **buona salute** è strettamente collegata a una **sana e corretta alimentazione**. Gli alimenti devono essere, prima di tutto, sicuri dal punto di vista igienico (food safety) e la dieta deve essere adeguata rispetto alle esigenze. Mangiare bene facilita e assicura lo “stare bene” e, al tempo stesso, contribuisce a prevenire e a evitare malattie.

Nel determinare programmi e azioni che permettano di favorire le migliori condizioni possibili di salute per il cittadino, ci si muove secondo tre distinti, seppure tra loro interconnessi, approcci:

- a) la *promozione*
- b) la *prevenzione*
- c) la *sicurezza*.



La promozione: la gestione corretta degli alimenti, non solo a livello commerciale ma anche a livello individuale o familiare, è indispensabile per evitare l’insorgenza di malattie a trasmissione alimentare (tossinfezioni); è necessario, pertanto, promuovere azioni volte a diffondere la conoscenza ed il rispetto di regole per la preparazione, la conservazione e l’assunzione degli alimenti. Inoltre la nutrizione equilibrata riduce notevolmente i rischi di sviluppare molte malattie.

La prevenzione: l’attività imprenditoriale di produzione, preparazione, commercio e somministrazione di alimentare necessita di precise procedure finalizzate ad garantire l’esclusione di rischi per la salute.

La sicurezza: a livello regionale vengono gestiti la programmazione, il coordinamento, la verifica e la rendicontazione dei controlli ufficiali sulle imprese alimentari lungo tutta la catena alimentare e su altri operatori economici coinvolti nella sicurezza alimentare. A livello di Aziende ULSS vengono organizzati ed effettuati i controlli per verificare il rispetto delle regole sull’igiene degli alimenti.