

PL12 - Nutrizione, sicurezza alimentare e prevenzione delle malattie vettoriali

Quadro logico regionale

CODICE	PL12
REFERENTI DEL PROGRAMMA	Paolo Sarnelli
MACRO OBIETTIVO PRINCIPALE DI RIFERIMENTO	MO6 Malattie infettive prioritarie
MACRO OBIETTIVO TRASVERSALE DI RIFERIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - MO1 Malattie croniche non trasmissibili - MO2 Dipendenze da sostanze e comportamenti - MO5 Ambiente, Clima e Salute - MO6 Malattie infettive prioritarie
OBIETTIVI STRATEGICI, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLA TRASVERSALITÀ CON ALTRI MACRO OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> - MO1-07 Sviluppare e/o migliorare le conoscenze e le competenze di tutti i componenti della comunità scolastica, agendo sull'ambiente formativo, sociale, fisico e organizzativo e rafforzando la collaborazione con la comunità locale - MO1-08 Promuovere l'adozione consapevole di uno stile di vita sano e attivo in tutte le età e nei setting di vita e di lavoro, integrando cambiamento individuale e trasformazione sociale - MO1-11 Migliorare l'attività di controllo sulla presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva - MO1-12 Promuovere sani stili di vita e la riduzione dello spreco e dell'impatto ambientale attraverso la Ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera e socio/assistenziale) - MO1-13 Favorire la formazione/informazione degli operatori del settore alimentare che integri riferimenti all'uso del sale iodato, alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alla gestione dei pericoli negli alimenti e alle indicazioni nutrizionali e sulla salute - MO1-14 Migliorare la tutela della salute dei soggetti allergici e intolleranti - MO1-15 Migliorare la tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione - MO1-16 Migliorare le conoscenze atte a documentare lo stato di nutrizione della popolazione - MO2-01 Migliorare le conoscenze e le competenze di tutti i componenti della comunità scolastica, agendo sull'ambiente formativo, sociale, fisico e organizzativo e rafforzando la collaborazione con la comunità locale - MO5-01 Implementare il modello della "Salute in tutte le politiche" secondo gli obiettivi integrati dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e promuovere

	<p>l'applicazione di un approccio One Health per garantire l'attuazione di programmi sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute</p> <ul style="list-style-type: none"> - MO5-02 Promuovere e rafforzare strumenti per facilitare l'integrazione e la sinergia tra i servizi di prevenzione del SSN e le agenzie del SNPA nelle attività di promozione della salute, prevenzione, valutazione e gestione dei rischi per la salute da fattori ambientali, anche per la comunicazione del rischio in modo strutturato, sistematico e integrato - MO5-03 Programmare, realizzare e documentare attività in materia di sicurezza chimica di cui al REACH/CLP (controllo, formazione, informazione e altre attività) favorendo sinergia/integrazione con attività su specifiche matrici (es. biocidi, fitosanitari, fertilizzanti, cosmetici, ecc.) o su specifici ambiti (sicurezza luoghi di lavoro, igiene in ambienti di vita, sicurezza alimentare) - MO5-04 Rafforzare, nell'ambito delle attività concernenti gli ambienti di vita e di lavoro, le competenze in materia di valutazione e gestione del rischio chimico - MO5-11 Potenziare le azioni di prevenzione e sanità pubblica nel settore delle acque attraverso l'adozione dei piani di sicurezza (PSA) - MO5-13 Prevenire gli effetti ambientali e sanitari causati dalla gestione dei rifiuti - MO5-15 Promuovere l'applicazione di misure per ridurre l'impatto ambientale della filiera agricola e zootecnica, nella gestione degli animali selvatici e nell'igiene urbana veterinaria - MO6-09 Assicurare il rintraccio dell'alimento per l'attivazione del sistema di allerta al fine del ritiro/riciamo dalla commercializzazione dell'alimento pericoloso o potenzialmente pericoloso - MO6-10 Sviluppare adeguati programmi di formazione del personale addetto al controllo ufficiale nei centri cotture e nelle mense per mettere in atto le azioni correttive più appropriate riguardo alle non conformità riscontrate al fine di prevenire l'insorgere di MTA (malattie trasmissibili con gli alimenti) tra i soggetti fruitori del servizio e al fine di prevenire le tossinfezioni alimentari nella ristorazione collettiva - MO6-11 Sviluppare adeguati programmi di formazione del personale addetto al controllo ufficiale nelle imprese alimentari per mettere in atto le azioni correttive più appropriate riguardo alle non conformità riscontrate al fine di prevenire l'insorgere di MTA (malattie trasmissibili con gli alimenti)" - MO6-12 Aumentare le competenze degli operatori sanitari delle strutture sanitarie competenti sulla prevenzione e controllo delle malattie trasmesse da vettori e delle strutture sanitarie coinvolte nella prevenzione e il controllo delle malattie trasmesse da alimenti (ivi compresi i servizi SIAN, SIAOA e ospedalieri) - MO6-13 Promuovere interventi formativi, campagne informative/educative per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sulle malattie trasmesse da alimenti - MO6-14 Promuovere la consapevolezza da parte delle comunità sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti - MO6-15 Migliorare la qualità della sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori e da alimenti in ambito umano - MO6-16 Monitorare i punti d'entrata ad alto rischio di nuove specie invasive di
--	--

	<p>vettori.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MO6-17 Monitorare l'insorgenza di resistenze agli insetticidi nei vettori
<p>LINEE STRATEGICHE DI INTERVENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - MO1LSd Sviluppo di programmi di promozione della salute, anche trasversali ai principali fattori di rischio, condivisi tra Servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative e datori di lavoro, attivando reti e comunità locali, finalizzati a: <ul style="list-style-type: none"> - ,contrasto al consumo di prodotti del tabacco e con nicotina,contrasto al consumo dannoso e rischioso di alcol,riduzione dell'inattività fisica e della sedentarietà,contrasto all'obesità/sovrappeso, in particolare quella infantile,riduzione del consumo eccessivo di sale e promozione dell'utilizzo del sale iodato,aumento del consumo di frutta e verdura, - prevenzione delle principali patologie orali (in particolare carie e tumori del cavo orale) - MO1LSe Sviluppo di conoscenze e competenze (empowerment -life skill) di tutti i componenti della ristorazione collettiva (operatori scolastici, sanitari, ditte di ristorazione, ditte di vending (distributori), stakeholders (famiglie, lavoratori, pazienti, etc) sull'importanza della sana alimentazione per prevenire le complicanze di numerose patologie croniche, ridurre lo spreco alimentare e ridurre l'impatto ambientale correlato all'alimentazione - MO1LSf Implementazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti, con specifiche previsioni:per la tutela dei soggetti allergici e intolleranti,per il controllo della disponibilità di sale iodato punti vendita e ristorazione collettiva,per la verifica delle indicazioni nutrizionali e salutistiche presenti sui prodotti alimentari - MO1LSg Implementazione e sviluppo di programmi di formazione degli addetti alla preparazione/distribuzione di alimenti - MO1LSi Implementazione di programmi regionali di formazione delle Autorità competenti per favorire l'attuazione dei Reg. 1924/2006 e 1169/2011 per quanto riguarda le indicazioni nutrizionali e salutistiche fornite sui prodotti alimentari - MO1LSj Attivazione di un gruppo di coordinamento regionale e aziendale per il raccordo con le attività del TaSiN (Tavolo sicurezza Nutrizionale), con funzione di osservatorio relativamente all'acquisizione di informazioni sullo stato di nutrizione della popolazione con particolare riferimento alla malnutrizione per eccesso e per difetto - MO2LSa Adozione e implementazione di un approccio globale e sistemico, continuativo e integrato lungo tutto il percorso scolastico, per la promozione della salute - MO5LSa a. Promozione e realizzazione di interventi di advocacy e di integrazione nelle politiche di altri settori (ambiente, trasporti, edilizia, urbanistica, agricoltura, energia, istruzione) attraverso: elaborazione di programmi di attività intra e inter istituzionali e di progetti multi ed inter disciplinari, intersettoriali e integrati su ambiente e salute,produzione di rapporti sulle attività integrate in ambito sanitario per la tematica ambiente e salute, stipula di accordi di programma/convenzioni, previsti dal comma 2 dell'art. 7-quinquies Dlgs 502/92,

	<p>istituzione di tavoli tecnici regionali interistituzionali/ intersettoriali/ interdisciplinari per la definizione e la condivisione di percorsi e procedure integrate, basate su l'approccio One Health</p> <ul style="list-style-type: none"> - MO5LSz Adozione di interventi di sviluppo dei sistemi informativi a livello territoriale per consentire lo scambio delle informazioni tra le autorità e gli enti coinvolti nella materia delle acque destinate al consumo umano - MO6LSH Coordinamento tra strutture ospedaliere e Dipartimenti di prevenzione delle Aziende Sanitarie - MO6LSi Realizzazione di un programma regionale di formazione - MO6LSj Promuovere interventi formativi dei Dipartimenti di Prevenzione diretti al personale addetto al controllo ufficiale nelle imprese alimentari - MO6LSk Promuovere iniziative di formazione sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti - MO6LSm Diffusione di materiale informativo/divulgativo sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti su sito web - MO6LSn Istituzione di un laboratorio di riferimento regionale per le malattie trasmesse da vettori e da alimenti in ambito umano o attivazione di una convenzione con un laboratorio di riferimento di un'altra Regione/PA - MO6LSI - Promuovere interventi formativi dei Dipartimenti di Prevenzione sulle malattie trasmesse da alimenti diretti agli OSA - - MO5LSaa Supporto alla vigilanza sulle aree di salvaguardia degli approvvigionamenti idropotabili - MO5LSkk Interventi di formazione e informazione rivolti ai veterinari del SSN, veterinari liberi professionisti, allevatori, agricoltori e consulenti delle filiere agricole e zootecniche al fine di promuovere gli indirizzi produttivi e gestionali finalizzati alla sostenibilità e alla preservazione della biodiversità - MO5LSll Rafforzamento delle attività di sorveglianza sanitaria tramite l'approccio "One Health" valorizzando il ruolo dei servizi veterinari
LEA	<ul style="list-style-type: none"> - C05 Prevenzione delle malattie lavoro correlate e promozione degli stili di vita sani - D06 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse animali - D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi. Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente - E06 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/04 - F01 Cooperazione dei sistemi sanitari con altre istituzioni, con organizzazioni ed enti della collettività, per l'attuazione di programmi intersettoriali con il coinvolgimento dei cittadini, secondo i principi del Programma nazionale "Guadagnare salute" (DPCM 4.5.2007)

	<ul style="list-style-type: none"> - F02 Sorveglianza dei fattori di rischio di malattie croniche e degli stili di vita nella popolazione - F03 Prevenzione delle malattie croniche epidemiologicamente più rilevanti, promozione di comportamenti favorevoli alla salute, secondo priorità ed indicazioni concordate a livello nazionale - F06 Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari
--	---

Sintesi del Profilo di salute ed equità ed Analisi di contesto

In Campania la produzione agricola ed il patrimonio animale, pur se caratterizzati da frammentazione e polverizzazione della proprietà e dall'invecchiamento degli addetti, non soltanto rappresentano una risorsa essenziale per l'economia regionale e per il mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema, ma sostengono nel contempo lo sviluppo del turismo, anch'esso fonte di reddito primaria per la regione.

In tale filiera produttiva assumono crescente importanza le aree marginali, le produzioni di alimenti ad uso locale e tradizionali, anche per la loro valenza ai fini della valorizzazione turistica del territorio. La salvaguardia della tipicità dei prodotti, per la considerevole ricaduta sugli aspetti ambientali e socioeconomici che essi determinano, rappresenta una priorità. Purtroppo, in questi ultimi anni il territorio e l'economia campana hanno subito gravissimi danni in conseguenza di eventi climatici estremi e molti comuni sono considerati a rischio idrogeologico, con inevitabili e gravi danni per le attività produttive ed il progressivo abbandono delle aree coinvolte.

Le azioni messe in atto dal sistema sanitario regionale, in particolare del sistema di controllo ufficiale delle AASSLL sugli alimenti, traggono impulso dalla programmazione nazionale e regionale attraverso i Piani Regionali Integrati (PRI) susseguitisi negli anni ed oggi con il vigente Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP). Quest'ultimo rappresenta l'evoluzione normativa dei precedenti PRI, disciplinando l'intero sistema di pianificazione, programmazione, rendicontazione e pubblicizzazione dei controlli ufficiali effettuati in ambito regionale dalle Autorità Competenti, ai sensi dell'art. 1 del Regolamento (UE) 2017/625, per la tutela della sicurezza degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali. Il PCRP definisce gli obiettivi e la politica regionale in materia e descrive il Sistema di Gestione dei Controlli Ufficiali che da svolgere in Campania nel corso del triennio 2020/2022.

Il PCRP descrive:

- obiettivi strategici
- obiettivi operativi;
- procedure operative documentate;
- risorse necessarie per l'esecuzione dei controlli e per il raggiungimento di tali obiettivi.

Nel campo della sicurezza alimentare e sanità veterinaria anche il Piano Regionale di Prevenzione (PNP) 2020/2025, frutto della pianificazione regionale coordinata a tutela della salute e dell'ambiente, in coerenza con le altre politiche regionali e per un loro vicendevole rafforzamento, prevede obiettivi strategici che ritroviamo nel PCRP. In particolare, alcuni obiettivi strategici del PNP, inclusi tra quelli del

PCR, pongono particolare attenzione alla valorizzazione delle attività di prevenzione nel settore agricolo per la protezione della salute dei lavoratori, per la sicurezza dei consumatori, per il benessere degli animali e per la tutela della salute dei cittadini, rafforzando la cultura della gestione dei rischi, anticipandone la conseguenza dei pericoli, ed una maggiore efficacia dei controlli ufficiali.

La Regione stabilisce attraverso il PCR obiettivi strategici, monitorabili e misurabili, che le ASSL sono tenute a raggiungere, tra i quali, anche in relazione agli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione:

- miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza dei controlli ufficiali;
- miglioramento della gestione delle malattie trasmesse da alimenti;
- miglioramento della formazione/informazione degli operatori del settore alimentare;
- miglioramento della formazione/informazione degli operatori del controllo ufficiale;
- miglioramento della tutela della salute dei consumatori assicurando il loro diritto all'informazione;
- miglioramento dello stato di nutrizione della popolazione;
- contrasto all'antibiotico-resistenza,
- erogazione di attività formativa alla popolazione scolastica.

Lo sviluppo delle politiche per il miglioramento della salute della popolazione nell'ambito dello sviluppo sostenibile può essere assicurato da un sistema di Prevenzione

1. che garantisca:

- Unitarietà degli aspetti igienico-sanitari, di sicurezza ed ambientali;
- Intersettorialità ed interdisciplinarietà degli interventi;
- Partecipazione di tutti i soggetti interessati (cittadini, istituzioni);
- Trasformazione degli interventi di prevenzione da meri adempimenti normativi a realizzazione di programmi di misure di prevenzione;

2. che assicuri: attività, impostate su un approccio metodologico proprio della cultura della Sanità Pubblica, basate sullo sviluppo integrato di:

- Informazione
- Formazione
- Educazione sanitaria
- Assistenza
- Vigilanza
- Controllo

Per la salute pubblica e la protezione dei consumatori è pertanto essenziale un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene che comprenda il perseguimento della salute e del benessere degli animali, anche attraverso la sicurezza dei mangimi e la lotta alle più diffuse malattie zoonotiche.

Inoltre, è scientificamente accertato che su molte malattie importanti dal punto di vista del costo sociale e della qualità della vita dei singoli individui ha influenza determinante anche l'alimentazione e di sicuro associata ad un'attività fisico-motoria permette una sana esistenza, promuove l'aspettativa di vita in anni e ritarda o modera gli effetti di malattie cronico-degenerative.

Per la realizzazione del Programma è, pertanto, necessaria l'efficienza della rete dei "Servizi della prevenzione collettiva integrata e potenziata", anche con la programmazione coordinata degli interventi, dal suo allargamento al Sistema integrato delle attività di prevenzione ed il coinvolgimento di tutti i soggetti pubblici e privati cointeressati nello sviluppo della comunicazione istituzionale per sollecitare comportamenti consapevoli dei cittadini.

Per gli alimenti che non rispondono ai requisiti di sicurezza è stato istituito il sistema di nodi regionale e delle AASSLL attivati in attuazione del sistema di allarme rapido, secondo quanto stabilito dalle linee guida nazionali e regionali, ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002. Il flusso delle notifiche di allerta viene effettuato attraverso indirizzi di posta elettronica certificata dedicati ed i controlli assegnati alle AASSLL per il rintraccio degli alimenti sono inseriti nel sistema informatico GISA che, secondo un sistema a scalare, sono detratti dal numero complessivo assegnato dalla Regione secondo il numero di operatori da sottoporre a controllo riportati nelle liste di commercializzazione associate alla notifica, consentendo l'elaborazione automatizzata dell'allegato F di reportistica dei controlli eseguiti.

Il Programma di Prevenzione in Campania si svolgerà con un approccio life-course non potendo prescindere dall'ambiente ed essendo dimostrata la transgenerazionalità delle malattie indotte da inquinanti ambientali.

Il termine "ambiente" va inteso quindi nel senso più ampio e di fatto ricomprende tutto ciò che non è ereditario: l'alimentazione, lo stile di vita, le abitudini voluttuarie, le esposizioni nell'ambiente di lavoro e anche l'inquinamento ambientale in senso stretto, al quale la popolazione è esposta nelle situazioni di vita e di lavoro.

Saranno quindi necessarie politiche integrate e intersettoriali che prevedano la messa in rete di informazioni tra le diverse aree, al fine di promuovere ogni possibile sinergia e prevedendo adeguati meccanismi di coordinamento tra i diversi soggetti, di impostare correttamente - secondo i principi di responsabilità e precauzione - la valutazione dei rischi sanitari e le successive politiche di intervento.

...“La definizione di salute come stato di benessere psicologico, fisico e sociale sposta l'attenzione dalla malattia alla qualità della vita, compreso il degrado ambientale, l'assetto sociale, le realizzazioni urbanistiche, le attività produttive, il reddito dei cittadini, la cultura che viene trasmessa ai giovani nelle scuole.....”

Il Programma di Prevenzione si svilupperà attraverso la scuola, i luoghi di lavoro e gli ambienti di aggregazione per investire sul benessere di giovani, adulti e anziani, promuovendo e potenziando i fattori protezione e l'adozione di comportamenti sani nella popolazione giovanile e adulta.

Nell'ambito di iniziative di prevenzione efficaci attraverso programmi di interventi comuni devono essere rafforzati:

- le relazioni tra soggetti pubblici e soggetti privati (Organizzazioni Sindacali, Associazioni di Categoria, gli Ordini e Collegi Professionali, ecc.);
- lo scambio di conoscenze e di informazioni, proprie di ciascuno dei settori cointeressati, che riguardi verso un sistema informativo integrato;
- lo sviluppo di modalità organizzative che realizzino un sistema di comunicazione istituzionale per la prevenzione, in funzione dei bisogni di salute dei cittadini;
- l'esercizio dell'attività di controllo pubblico privilegiando e qualificando i compiti di formazione, informazione, assistenza, rispetto a quelli repressivi e sanzionatori;
- l'utilizzo, ad ogni livello, di dati e statistiche informatizzate.

Le reti di salute territoriali, valore aggiunto che il sistema di prevenzione mette a disposizione della collettività per più efficaci azioni di salute, favoriranno lo sviluppo delle più ampie collaborazioni ed integrazioni funzionali con gli altri servizi aziendali al fine promuovere e stimolare l'attivazione di iniziative di prevenzione finalizzate al coinvolgimento dei cittadini e a rafforzare e confermare il patrimonio comune di pratiche preventive attraverso l'offerta attiva di interventi, nonché quelli a salvaguardia della salute dei consumatori.

Programmi integrati di promozione della salute e dello sviluppo sostenibile si orienteranno sui 4 fattori di rischio delle malattie non trasmissibili ed inoltre sugli stili di vita e sui comportamenti a rischio nonché sulla promozione della cultura della sicurezza (alimentare) in *sensu strictu*.

L'unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri è considerare la catena di produzione alimentare come un unico processo su cui intervenire: la sicurezza dei mangimi, la salute e il benessere animale, l'uso appropriato del farmaco veterinario, l'integrità dell'ambiente, la gestione corretta dei sottoprodotti.

I sistemi informativi veterinari rappresentano oggi, una fonte di dati che possono orientare le politiche regionali ed anche nazionali verso una gestione degli allevamenti al fine di poter ridurre il loro impatto ambientale.

I controlli sono distribuiti lungo tutta la filiera alimentare per ottenere la riduzione delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) e aumentare lo stadio medio della salute del consumatore attraverso un sistema di controllo basato sulla valutazione del rischio che ne rappresenta il concetto chiave.

I Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL indirizzano i controlli ufficiali secondo tale sistema, incentrandoli dove il rischio è maggiore, in modo da raggiungere gli obiettivi di sicurezza con il razionale utilizzo delle risorse. Il Piano è supportato da un sistema informativo regionale "GISA", su piattaforma WEB, che gestisce tutti gli stabilimenti ed insediamenti soggetti a controllo, con indicazione della classe di rischio, e le attività delle AASSLL, dalla programmazione alla rendicontazione dei dati in tempo reale.

La classe di rischio di un operatore/stabilimento costituisce quindi il concetto di base del sistema dei controlli ed in quanto tale viene determinata secondo criteri oggettivi codificati dalla Regione e viene determinata attraverso check-list di controllo compilate nel corso di un apposito controllo definito "sorveglianza", che tiene conto di requisiti di igiene degli stabilimenti e di sicurezza degli alimenti, oltre che dell'esito dei controlli eseguiti e delle precedenti non conformità rilevate.

Attraverso una adeguata valutazione del rischio la Regione si pone anche l'obiettivo di raggiungere un elevato standard nutrizionale promuovendo una sana e corretta alimentazione attraverso un'offerta alimentare idonea a tutti gli utenti dei servizi, riconosciuta dalla letteratura scientifica, ed in grado di ridurre le probabilità di sviluppare Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT). L'obiettivo di una sana nutrizione è incluso anche nel PCRP e viene sviluppato dalle AASSLL attraverso attività di controllo e di promozione puntualmente monitorate e rendicontate.

Per garantire condizioni di sanità e benessere animale e di sicurezza degli alimenti che ne derivano, sono attivate iniziative di formazione e informazione rivolti ai veterinari e medici del SSN, ai veterinari e medici liberi professionisti, agli allevatori, agli agricoltori e ai consulenti coinvolti nelle produzioni agrozootecniche. Saranno rafforzate attività finalizzate a coinvolgere il personale responsabile della sorveglianza delle aree naturali protette, anche attraverso specifici protocolli d'Intesa, al fine di supportare i servizi veterinari territoriali per limitare il diffondersi e la trasmissione di malattie tra gli animali selvatici e gli animali domestici, che potrebbe comportare anche un rischio per la salute umana.

Nell'ambito dell'igiene urbana veterinaria, saranno rafforzati interventi per il recupero e mantenimento dello stato di salute degli animali d'affezione attraverso il controllo delle nascite e la promozione di programmi di informazione sanitaria finalizzati alla protezione degli animali e lotta al randagismo.

In alcune aree della Campania è ancora radicata, in particolare nelle fasce della popolazione dotate di minori strumenti di istruzione, la convinzione che gli alimenti acquistati al di fuori dei canali ordinari di commercializzazione siano più genuini, gustosi e ricchi di potere nutriente in quanto non soggetti ai processi produttivi standardizzati della filiera alimentare e, pertanto, meritevoli di pregio.

Il concetto di "pregio" dell'alimento nasce in queste fasce di popolazione dall'errata opinione comune che la filiera commerciale in gran parte si approvvigiona di alimenti prodotti in territori lontani e che giungono sul mercato con minore livello di freschezza, magari in un contesto soggetto a maggiore possibilità di sofisticazioni o trattate con metodi che ne diminuiscono il potere nutritivo o la sapidità.

Queste errate convinzioni alimentano un fenomeno purtroppo diffuso in alcune aree della regione, in particolare quelle costiere, dove sistemi di produzione clandestini di prodotti (molluschi - pane - ortaggi funghi - formaggi - salumi) approvvigionano un mercato illecito e parallelo.

Occorre, pertanto, ridurre gli effetti di tale disuguaglianza conseguente a fattori socio-culturali attraverso un'efficace azione di informazione/educazione rivolta alla popolazione vulnerabile e, nelle more che essa colmi le disuguaglianze riducendo di fatto la richiesta sul mercato clandestino, attraverso interventi repressivi ad ampio raggio; questi ultimi resi maggiormente efficaci mediante l'utilizzo di moderni strumenti di indagine che consentano di identificare i canali di approvvigionamento del prodotto per intervenire, oltre che nella fase di vendita al dettaglio, solitamente di tipo ambulante, prioritariamente nelle fase produttiva.

Al fine di aumentare gli standard di qualità dei controlli ufficiali, con delibera di Giunta Regionale n. 867 del 14/12/2010 è stato istituito il Polo Didattico Integrato per l'erogazione delle prestazioni sanitarie di II livello, di elevata complessità, la didattica e la ricerca finalizzata in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale". Al Polo afferiscono la Regione Campania, le AA.SS.LL., l'Università Federico II e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Il Polo Integrato ha come finalità, in ossequio al principio della coesistenza del sistema pubblico di assistenza sanitaria e del sistema universitario della formazione, l'erogazione delle prestazioni sanitarie di elevata complessità, la didattica e la ricerca finalizzata in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale.

Attraverso tale iniziativa viene elevato il livello di qualificazione personale degli operatori delle AASSLL addetti ai controlli ufficiali, interagendo sul campo con le professionalità dell'Università e dell'Istituto Zooprofilattico.

L'operatività del Polo Integrato è assicurata dai Centri di Riferimento regionali in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, che ne sono, pertanto, i suoi bracci operativi, ai quali sono assegnati dalla Regione obiettivi strategici ed obiettivi operativi.

Di rilievo, per le attività previste dal PRP, sono:

il Centro di Riferimento per la Sicurezza Sanitaria del Pescato (C.Ri.S.Sa.P.);

- il Centro di Riferimento Regionale Ristorazione e Prodotti Agroalimentari Tradizionali (C.Ri.P.A.T.);
- il Centro di Riferimento Regionale per le Emergenze Veterinarie non Epidemiche (CERVENE).
- il Centro di Riferimento Regionale per la sanità animale (C.Re.SAN).
- Il Centro di Riferimento Regionale per l'igiene urbana veterinaria (C.R.I.U.V.).

Nonostante il continuo aumento del livello medio della salute osservato negli ultimi decenni, importanti differenze in termini di speranza di vita, malattie e disabilità sono invece presenti sia all'interno dei paesi che tra di essi.

Tali differenze, se non giustificate da un punto di vista biologico, possono essere definite inique perché evitabili e riconducibili ai determinanti in grado di influire sulla salute.

Il contrasto alle disuguaglianze di salute necessita pertanto di un approccio olistico e intersettoriale che preveda la collaborazione e l'integrazione tra diversi settori delle politiche, non solo sanitarie, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

I servizi di ristorazione pubblica e collettiva hanno assunto negli anni un ruolo sempre più importante a supporto di programmi di prevenzione e promozione della salute, rivolgendosi a una utenza sempre più numerosa (aumento del numero dei pasti consumati fuori casa per esigenze lavorative e sociali, svago, diffusione delle modalità take away ed asporto, etc.) alla quale deve essere garantita un servizio di elevata qualità e sicurezza.

Entrambi i servizi di ristorazione, infatti, devono perseguire tre grandi obiettivi: sicurezza alimentare, sicurezza nutrizionale e sicurezza ambientale.

La sicurezza alimentare deve mirare a ridurre l'incidenza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA), attraverso la riduzione del rischio di contaminazioni degli alimenti garantendo un elevato standard di qualità delle preparazioni. Le MTA sono causa di un gran numero di patologie e decessi in tutto il mondo, anche nei paesi industrializzati. È stato stimato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che il 30 % della popolazione mondiale, nell'arco dell'anno, manifesta una patologia legata a alimenti contaminati da microrganismi patogeni o sostanze tossiche.

La sicurezza nutrizionale persegue la promozione di una sana e corretta alimentazione attraverso un'offerta alimentare idonea a tutti gli utenti dei servizi, riconosciuta dalla letteratura scientifica, ed in grado di ridurre le probabilità di sviluppare Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT).

Quest' ultima, in particolare, passa attraverso l'incremento del consumo di frutta e verdura, la riduzione del contenuto di sale (in particolare nel pane poiché nella nostra Regione si registra una percentuale di utilizzo di sale superiore a quelle raccomandate), la promozione dell'utilizzo di sale iodato sia per gli Operatori del Settore Alimentare che per i consumatori finali.

La sicurezza ambientale prevede il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), volti alla tutela dell'ambiente attraverso la razionalizzazione dei consumi e degli acquisti per i servizi di ristorazione, dettati dal Decreto 10 marzo 2020, influenzano scelte produttive ecologiche orientate alla tutela del territorio.

Al fine di una piena realizzazione degli obiettivi su descritti, l'erogazione dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva necessitano di un puntuale approfondimento di tutti gli aspetti che contribuiscono alla realizzazione di un servizio caratterizzato da elevati standard di sicurezza alimentare e nutrizionale e di sostenibilità ambientale secondo l'approccio One Health. La prevalenza di obesità, sviluppo di MCNT è documentata essere correlata a contesti socio economicamente disagiati, pertanto, gli interventi di sicurezza alimentare e nutrizionale devono essere indirizzati prevalentemente verso tali fasce di popolazione.

Per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza e nutrizionali la Regione ha evidenziato la necessità di approfondire le modalità con cui vengono progettati ed erogati i servizi nell'ambito della ristorazione collettiva e di procedere, attraverso le AASSLL, in particolare i SIAN ed i Servizi Veterinari, alla rivisitazione degli aspetti della ristorazione collettiva, con particolare attenzione agli aspetti relativi alla progettazione dei servizi e la stesura dei capitolati d'appalto che costituiscono il punto di partenza per garantire, su tutto il territorio regionale, un approccio uniforme nel rispetto delle complesse normative che regolamentano il settore.

Per quanto concerne la sorveglianza nutrizionale i dati elaborati da sistemi di sorveglianza a livello nazionale come "OKkio alla Salute" , P.A.S.S.I. (Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia) e P.A.S.S.I. d'Argento, rivolti rispettivamente alla popolazione infantile (8-9 anni di età), adulta (18-69 anni) e a quella anziana (> 65 anni), evidenziano come la Campania si confermi essere, a seguito dei risultati ottenuti dalle ultime indagini, la Regione con la più alta prevalenza di eccesso ponderale del Paese.

La sorveglianza di popolazione consiste in una raccolta continua e sistematica di dati la cui interpretazione viene messa a disposizione di coloro che devono progettare, realizzare e valutare interventi in salute pubblica

I dati elaborati da sistemi di sorveglianza a livello nazionale come "Okkio alla Salute", P.A.S.S.I. (Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia) e PASSI d'Argento, rivolti rispettivamente alla popolazione infantile (8-9 anni di età), adulta (18-69 anni) e a quella anziana (> 65 anni), evidenziano come la Campania si confermi essere, a seguito dei risultati ottenuti dalle ultime indagini, la Regione con la più alta prevalenza di eccesso ponderale del Paese.

Tali dati mostrano che le cattive abitudini alimentari e una scarsa attività fisica associata alla sedentarietà rappresentano i principali fattori di rischio per lo sviluppo della condizione di sovrappeso e obesità, che

tende a persistere, come dimostrato anche dalla letteratura scientifica, lungo tutto l'arco della vita, rappresentando un fattore di rischio per lo sviluppo delle Malattie Croniche non Trasmissibili (tra cui patologie cardiovascolari, diabete, ipertensione), determinando, di fatto, una situazione di emergenza per la Salute Pubblica.

Gli interventi di promozione della salute adottati negli ultimi anni non sempre hanno mostrato un effetto rilevante, in particolare nei confronti delle fasce di popolazione più vulnerabili dal punto di vista socioeconomico, che sono quelle che tendono maggiormente a sfuggire agli interventi di prevenzione.

Ciò finisce per amplificare le disuguaglianze di salute, molto diffuse sul territorio campano.

Dunque, il benessere di una persona lo si costruisce giorno per giorno, a partire dal concepimento, nel tempo e nelle diverse fasi della vita.

Scheda di programma

Descrizione dal PNP

ZOONOSI E MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

Sono più di 200 le malattie classificabili come "zoonosi" e circa il 75% delle malattie emergenti e riemergenti in Europa negli ultimi 10 anni è stato trasmesso da animali o da prodotti di origine animale. Sono stati scoperti e riapparsi nuovi agenti patogeni. La Commissione Europea (Direttiva 2003/99/CE) ha ufficialmente impegnato gli Stati Membri a introdurre sistemi di sorveglianza più efficaci e coordinati ed ha sottolineato l'importanza di raccogliere dati attendibili sull'incidenza delle zoonosi di origine alimentare e non. (Reg UE 429/2016)

Le malattie trasmesse da vettori, d'altra parte, rappresentano un importante problema di sanità pubblica e non solo veterinaria. Il Ministero della Salute ha attivato un Tavolo tecnico intersettoriale sulle malattie trasmesse da vettori per predisporre un Piano di prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi (DGRC n.72 del 02.03.2021, recepimento dell'Intesa 15.01.2021 rep.AT1/CSR- Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi – PNA 2020/2025) multisetoriale ed interdisciplinare, utilizzando l'approccio One Health. La notifica immediata dei casi umani permette di adottare misure in grado di prevenire l'insorgenza di epidemie o di ridurre il numero dei casi: anche in questo campo, la formazione, riveste un ruolo determinante. Il problema richiede la partecipazione di tutti i settori e di tutti i livelli amministrativi, nonché l'attiva partecipazione delle comunità. È inoltre importante sostenere la ricerca scientifica applicata e partecipata. Restando in ambito degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, come descritto nel target 3.3 relativo all'obiettivo dedicato specificatamente alla salute, si prevede l'eliminazione delle epidemie causate dalle malattie tropicali neglette, molte delle quali sono a trasmissione vettoriale.

La sicurezza alimentare deve mirare a ridurre l'incidenza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA), attraverso la riduzione del rischio di contaminazioni microbiologiche, chimiche e fisiche degli alimenti garantendo un elevato standard di qualità delle preparazioni. Le MTA sono causa di un gran numero di patologie e decessi in tutto il mondo, anche nei paesi industrializzati. È stato stimato dall'Organizzazione

Mondiale della Sanità (OMS) che il 30 % della popolazione mondiale, nell'arco dell'anno, manifesta una patologia legata a alimenti contaminati da microrganismi patogeni o sostanze tossiche.

Una MTA nella ristorazione collettiva, rappresentata da mense all'interno di luoghi di lavoro, scuole, ospedali, può interessare un numero elevato di persone e nel caso di scuole od ospedali può riguardare soggetti a rischio quali bambini o malati. Relativamente alle malattie trasmissibili con gli alimenti MTA costituisce un rilevante fattore di rischio la mancata individuazione dell'alimento all'origine dei casi umani o la mancata o tardiva segnalazione di casi ai competenti uffici delle ASL, a seconda dei modelli territoriali in uso (ad es. servizi di Malattie Infettive, SIAN e SIA-OA). Obiettivi centrali sono, pertanto, prevenire le tossinfezioni nelle mense pubbliche e assicurare il rintraccio dell'alimento per l'attivazione del sistema di allerta al fine del ritiro/richiamo dalla commercializzazione dell'alimento pericoloso o potenzialmente pericoloso.

La prevenzione delle malattie trasmissibili negli ambiti prioritari indicati verrà realizzata attraverso:

1. Il rafforzamento e miglioramento delle attività di sorveglianza finalizzate non solo a quantificare il carico delle malattie infettive, ma anche al riconoscimento dei determinanti e dei rischi e alla valutazione dell'impatto degli interventi di prevenzione, improntate alla continuità e alla regolarità delle rilevazioni e alla semplicità e unitarietà dei sistemi informativi, alimentate da tutte le possibili fonti informative e tese, soprattutto, a consentire l'uso epidemiologico delle informazioni cliniche. Per dare attuazione a questi principi, nei prossimi anni occorre proseguire/avviare le seguenti attività:
 - completare la realizzazione del nuovo sistema di segnalazione delle malattie infettive, istituito con Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 marzo 2017)
 - integrare sorveglianza epidemiologica e sorveglianza di laboratorio;
 - prevedere sistemi di integrazione tra sorveglianza umana e sorveglianza veterinaria, nonché con quella ambientale;
 - standardizzare le competenze e capacità sul territorio regionale, la promozione di un network di laboratori, anche ai fini della razionalizzazione e del miglior uso delle risorse;
 - condividere le informazioni su isolati e focolai epidemici Regione/Ministero/Enti (ECDC; EFSA) e sviluppare linee guida per la corretta indagine dei focolai epidemici a livello Regionale.
 - sorveglianza ambientale: consiste nell'esame di campioni di acque reflue, opportunamente prelevati e trattati, che permette di rilevare la presenza di entero- e poliovirus. - sorveglianza degli enterovirus .

Appare, inoltre, di fondamentale importanza la sorveglianza epidemiologica delle epatiti B e C per indirizzare in maniera efficace gli interventi di prevenzione, concentrando gli sforzi su quelle fasce della popolazione maggiormente affette dall'infezione e nelle imprese e nei territori nei quali è maggiormente necessario.

NUTRIZIONE, ALIMENTAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

In tale contesto la sana alimentazione, insieme con le azioni di contrasto dirette verso gli altri fattori di rischio modificabili, è uno strumento di prevenzione primaria delle MCNT e quindi va proposta a tutta la

popolazione, includendo le fasce di popolazione più vulnerabili, con messaggi supportati da evidenza scientifica e con una serie di iniziative mirate a rendere facili le scelte individuali di salute, come peraltro proposto nel programma Guadagnare Salute.

Va tenuto presente, inoltre, che l'intervento nutrizionale è anche uno strumento per curare o coadiuvare la cura di specifiche condizioni patologiche, assumendo un ruolo fondamentale in affezioni quali l'obesità, il diabete mellito, l'ipertensione, ecc.; può assumere inoltre la valenza di prevenzione secondaria e terziaria. Vengono proposti, anche su indicazione dell'accordo già citato, per ridurre la prevalenza dei fattori di rischio connessi all'alimentazione per le malattie cronicodegenerative, la realizzazione di percorsi integrati preventivo, diagnostico-terapeutico, riabilitativo (PPDTA) per la prevenzione e cura del sovrappeso e dell'obesità.

I programmi di prevenzione e promozione della salute si devono basare, sin dalla precoce età, sulla promozione di una sana e corretta alimentazione.

Quest'ultima, in particolare, passa attraverso l'incremento del consumo di frutta e verdura, la riduzione del contenuto di sale (in particolare nel pane poiché nella nostra Regione si registra una percentuale di utilizzo di sale superiore a quelle raccomandate), la promozione dell'utilizzo di sale iodato sia per gli Operatori del Settore Alimentare che per i consumatori finali.

La sicurezza ambientale prevede il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), volti alla tutela dell'ambiente attraverso la razionalizzazione dei consumi e degli acquisti per i servizi di ristorazione, dettati dal Decreto 10 marzo 2020, influenzano scelte produttive ecologiche orientate alla tutela del territorio.

La prevalenza di obesità, sviluppo di MCNT è documentata essere correlata a contesti socio economicamente disagiati, pertanto, gli interventi di sicurezza alimentare e nutrizionale devono essere indirizzati prevalentemente verso tali fasce di popolazione.

In particolare, inoltre, nell'ambito della ristorazione collettiva, la redazione della parte speciale del Capitolato d'Appalto che rappresenta lo "strumento giuridico – amministrativo" di cui l'Ente Appaltante si deve dotare, ha messo in evidenza la necessità di un approfondimento delle modalità con cui vengono progettati ed erogati i servizi nell'ambito della ristorazione collettiva.

Dall'analisi di contesto della realtà Regionale e dal lavoro sul campo è emersa la necessità di rivisitare tutti gli aspetti della ristorazione collettiva, con particolare attenzione agli aspetti relativi alla progettazione dei servizi e stesura dei capitolati d'appalto che costituiscono il punto di partenza per garantire su tutto il territorio regionale un approccio uniforme nel rispetto delle complesse normative che regolamentano il settore.

La sinergia tra Enti Appaltanti ed ASL si inserisce nel quadro di una necessaria multidisciplinarietà, volta a garantire agli utenti un servizio ineccepibile dal punto di vista qualitativo e organizzativo. Il Dipartimento di Prevenzione dell'AA.SS.LL. - al quale afferiscono il SIAN (Servizio di Igiene Alimentazione e Nutrizione) ed i Servizi Veterinari - ha tra le sue funzioni proprio quella di supportare gli Enti Pubblici per la stesura dei Capitolati d'Appalto, in particolare la parte Speciale che comprende le Tabelle Dietetiche, le Caratteristiche Merceologiche e la definizione del modello organizzativo del processo produttivo dei pasti nel rispetto delle norme vigenti e nell'approccio One Health, il criterio basato sul riconoscimento che la salute umana, la salute animale e la salute dell'ecosistema sono legate indissolubilmente.

Gli interventi di promozione della salute adottati negli ultimi anni non sempre hanno mostrato un effetto rilevante, in particolare nei confronti delle fasce di popolazione più vulnerabili dal punto di vista socioeconomico, che sono quelle che tendono maggiormente a sfuggire agli interventi di prevenzione. Ciò finisce per amplificare le disuguaglianze di salute, molto diffuse sul territorio campano.

In tale ottica, si rivela fondamentale l'adozione di un approccio di tipo life-course che preveda l'implementazione di strategie di promozione di sani e corretti stili di vita durante tutto il corso della vita degli individui, quindi a partire dalla precoce età, allo scopo di avere un impatto significativo sia sulla salute presente e futura, sia sul benessere della società.

Dunque, il benessere di una persona lo si costruisce giorno per giorno, a partire dal concepimento, nel tempo e nelle diverse fasi della vita.

L'approccio life-course, inoltre, non solo favorisce l'attivazione precoce di meccanismi per interrompere circoli viziosi che iniziano ancor prima della nascita e che contribuiscono allo sviluppo di esiti sfavorevoli e al determinarsi delle disuguaglianze, ma soprattutto promuove sinergie positive capaci di orientare lo sviluppo dell'individuo verso una vita migliore.

Per migliorare le conoscenze atte a documentare lo stato di nutrizione della popolazione, occorre restituire con maggiore incisività all'intera popolazione tramite i report regionali i dati raccolti ed elaborati grazie ai programmi di sorveglianza a livello nazionale, adottando adeguate strategie di comunicazione che possano veicolare e diffondere quanto emerso dalle indagini, con particolare attenzione agli aspetti correlati alla malnutrizione.

Attualmente il sistema di sorveglianza delle malattie alimentari è basato sulle attività dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle AASSLL che operano in modo autonomo e non sempre coordinato negli ambiti di propria competenza.

Ed eccezione di rari casi connessi specialmente ad episodi di MTA particolarmente importanti per gravità e numero di soggetti coinvolti, i Servizi dipartimentali operano in autonomia senza interfacciarsi tra loro, con il risultato che la stessa indagine epidemiologica effettuata ascoltando il paziente fornisca ai SIAN e/o ai Servizi Veterinari elementi errati o fuorvianti, che ritardano l'adozione di ulteriori efficaci azioni a tutela della salute pubblica.

La criticità è aggravata dal ruolo indistinto del personale che opera nelle Unità Operative territoriali afferenti ai Servizi medici del Dipartimento di Prevenzione delle AASSLL, i quali fanno capo a più Unità Operative Complesse dalla Sicurezza degli ambienti di lavoro (SISP) al Servizio Igiene degli Alimenti e la Nutrizione (SIAN) al Servizio Epidemiologia (SEP). Il ruolo indistinto costringe gli operatori territoriali a stabilire le priorità in modo autonomo e soggettivo utilizzando personale che, a differenza dell'organizzazione dei Servizi Veterinari, non ha esclusività specifica sull'igiene degli alimenti.

La valutazione del processo di raccolta delle notifiche di malattia ha evidenziato un gap nella trasmissione delle informazioni fra le strutture ospedaliere e/o medici di base verso i Servizi di epidemiologia delle Aziende Sanitarie. Il miglioramento dell'attività di sorveglianza delle MTA passa, in primo luogo, attraverso una attenta ed esaustiva trasmissione delle notifiche riducendo, nel contempo, la sotto notifica legata a motivazioni gestionali. Appare chiara l'esigenza di avviare un processo a livello regionale attraverso il

Centro regionale di riferimento MTA per sviluppare un sistema di sorveglianza integrato fra: Laboratori di microbiologia, per matrici umane, dei principali nosocomi campani, e IZSM e ARPAC, per matrici alimentari, allo scopo di migliorare la sorveglianza delle Zoonosi alimentari.

Oltre alle obbligatorie in materia di igiene e sicurezza degli alimenti destinate agli alimentaristi, un requisito imprescindibile a garanzia della sicurezza alimentare è il continuo ed adeguato aggiornamento con contenuti commisurati alle attività degli operatori. Le non conformità rilevate durante i controlli ufficiali fanno emergere la necessità di focalizzare l'attenzione dell'operatore su specifici agenti eziologici e sulla corretta gestione del rischio di malattie alimentari. La possibilità di usufruire di percorsi formativi specifici, specificamente elaborati, rappresenta un utile strumento per orientare le competenze degli operatori concentrando l'attenzione sugli effettivi pericoli connessi alle proprie attività produttive in relazione alle malattie trasmesse da alimenti. La realizzazione di percorsi e-learning resi disponibili attraverso il sito dell'ORSA divulgati con campagne informative, veicolate anche con il contributo delle Associazioni di categoria, e soprattutto la possibilità di verificare l'acquisizione delle conoscenze attraverso adeguati sistemi di valutazione dell'apprendimento, consente all'A.C. di monitorare la capacità dell'operatore di riconoscere i pericoli e di gestirne adeguatamente i rischi nella propria impresa alimentare.

Sintesi delle principali evidenze e buone pratiche e relative fonti

- OKkio alla Salute: Risultati dell' indagine 2019 Regione Campania. Epicentro ISS;
- P.A.S.S.I. (Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia). Epicentro ISS;
- Passi d'Argento - Indagine Multiscopo sulle Famiglie: Aspetti della Vita Quotidiana. ISS
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva – BURC n.71 del 19.07.2021
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per l'elaborazione dei menù degli Asili Nido - Bollettino Ufficiale Regione Campania - BURC n. 42 del 19.04.2021
- Ministero della Salute. Linee di indirizzo sull'attività fisica per le differenti fasce d'età e con riferimento a situazioni fisiologiche e fisiopatologiche e a sottogruppi specifici di popolazione. 2019;
- World Health Organization. Report of the Commission on Ending Childhood Obesity: implementation plan: executive summary. 2017. WHO/NMH/PND/ECHO/17.1.
- T, García Solano M, Fijalkowska A, Sturua L, Hyska J, Kelleher C, Duleva, V, Music Milanovic S, Farrugia Sant'Angelo V, Abdrakhmanova S, Kujundzic E, Peterkova
- V, Gualtieri A, Pudule I, Petrauskiene A, Tanrygulyyeva M, Sherali R, Huidumac-Petrescu, C, Williams J, Ahrens W, Breda J. Association between Characteristics at Birth,
- Breastfeeding and Obesity in 22 Countries: The WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative – COSI 2015/2017. Obes Facts 2019;12:226–243 ;
- Il sistema di indicatori integrati sociali e socio-sanitari. Profilo di Comunità della Città di Napoli 2010-2012 (www.comune.napoli.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5278) ;

- Istat. UrBes 2015 - Il benessere equo e sostenibile nelle città, Napoli (www.istat.it/it/files//2015/04/UrBes_2015.pdf) ;
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva – BURC n.71 del 19.07.2021
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per l’elaborazione dei menù degli Asili Nido - Bollettino Ufficiale Regione Campania - BURC n. 42 del 19.04.2021
- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell’11 giugno 2010;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011;
- Linee Guida per l’Educazione Alimentare del Ministero dell’Istruzione (ed. 2015)
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014;
- Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 2020);
- Decreto Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
- D. Lgs. 4 dicembre 1997, n. 460 "Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale";
- Food waste in European healthcare settings – Fealth care Without Harm – ottobre 2016;
- K. L. Thyberg and D. J. Tonjes, “Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development,” Resour. Conserv. Recycl., vol. 106, pp. 110–123, Jan. 2016;
- Proposta di Risoluzione del Parlamento Europeo su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI));
- Hiesmayr M, Schindler K, Pernicka E, Schuh C, Schoeniger-Hekele A, Bauer P, Laviano A, Lovell AD, Mouhieddine M, Schuetz T, Schneider SM, Singer P, Pichard C, Howard P, Jonkers C, Grecu I, Ljungqvist O; NutritionDay Audit Team. Decreased food intake is a risk factor for mortality in hospitalised patients: the NutritionDay survey 2006, Clin Nutr. 2009 Oct;28(5):484-91;
- Manifesto delle criticità in Nutrizione clinica e preventiva. Le prime dieci sfide italiane (2015-2018). *Recenti Prog Med* 2015;106(6 Suppl 1):5S-31;
- Rapporto ISPRA 279/2918. Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali;
- FAO-CFS-HLPE, 2014, Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the high level panel of experts on food security and nutrition, A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome;

- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Action Plan for implementation of the European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2012–2016 Copenhagen.
- D. Lvo 152/2006 (Testo unico sull'ambiente)

Obiettivi e indicatori delle azioni trasversali

INTERSETTORIALITÀ

PL12_OT07	Favorire l'interrelazione tra Uffici Regionali afferenti a più Direzioni Generali al fine di sviluppare modelli sostenibili di produzione e consumo di alimenti promuovendo la cultura, la sicurezza alimentare dei prodotti locali e delle produzioni agroalimentari tradizionali, nonché il turismo enogastronomico.
PL12_OT07_IT02	INTERRELAZIONE ALL'INTERNO DELLA REGIONE PER LA PROMOZIONE DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI
formula	Favorire l'interrelazione tra Uffici Regionali afferenti a più Direzioni Generali al fine di sviluppare modelli sostenibili di produzione e consumo di alimenti promuovendo la cultura, la sicurezza alimentare dei prodotti locali e delle produzioni agroalimentari tradizionali, nonché il turismo enogastronomico.
Standard	Favorire l'interrelazione tra Uffici Regionali afferenti a più Direzioni Generali al fine di sviluppare modelli sostenibili di produzione e consumo di alimenti promuovendo la cultura, la sicurezza alimentare dei prodotti locali e delle produzioni agroalimentari tradizionali, nonché il turismo enogastronomico.
Fonte	REGIONE
PL12_OT03_IT03	Attivazione tavolo di confronto con vari Enti/soggetti
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	Attivazione tavolo entro il 2024
Fonte	regione
PL12_OT05_IT04	Accordi intersettoriali (a)
formula	Presenza di Accordo regionale formalizzato - almeno a valenza quinquennale - tra Regione e MIUR - USR finalizzato alla governance integrata per lo sviluppo del Modello di cui al documento "Indirizzi di policy integrate per la Scuola che Promuove Salute" (Accordo Stato Regioni 17.01.19)
Standard	1 Accordo entro il 2022
Fonte	Regione
PL12_OT05_IT05	Accordo di collaborazione con Ente non sanitario
formula	ratifica accordo
Standard	redazione, approvazione schema e ratifica accordo intersettoriale
Fonte	regione

PL12_OT05_IT06	Accordi intersettoriali (a)
formula	Presenza di Accordo regionale formalizzato - almeno a valenza quinquennale - tra Regione e MIUR - USR finalizzato alla governance integrata per lo sviluppo del Modello di cui al documento "Indirizzi di policy integrate per la Scuola che Promuove Salute" (Accordo Stato Regioni 17.01.19)
Standard	1 Accordo entro il 2022
Fonte	Regione
PL12_OT05_IT07	Migliorare le conoscenze e competenze degli operatori sanitari in merito alla corretta progettazione dei servizi di ristorazione collettiva allo scopo di poter offrire agli Enti Appaltanti adeguato supporto tecnico-scientifico.
formula	1 Incontro formativo
Standard	Incontro formativo mirato all'analisi/diffusione delle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva".
Fonte	regione
PL12_OT05_IT08	Migliorare le conoscenze e le competenze degli Enti Appaltanti sull'importanza della corretta progettazione del servizio di ristorazione, e conseguente stesura dei documenti di gara, allo scopo di offrire un servizio di ristorazione idoneo a soddisfare i fabbisogni nutrizionali delle diverse categorie di utenti e gli obblighi normativi in materia di appalti verdi.
formula	incontri
Standard	Migliorare le conoscenze e le competenze degli Enti Appaltanti
Fonte	regione
PL12_OT06_IT16	ISTITUZIONE RETE EPIDEMIOLOGICA
formula	ATTIVAZIONE RETE EPIDEMIOLOGICA DI INTERSCAMBIO DATI
Standard	Realizzazione di un sistema di comunicazione veloce e di scambio dati tra presidi medici (ospedali, pronto soccorso, medici di famiglia) e Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SEP, SIAN, Servizi Veterinari)
Fonte	REGIONE
PL12_OT02_IT28	Creazione Tavoli di confronto tra i soggetti interessati alla qualità delle acque destinate al consumo umano
formula	TAVOLI CONFRONTO
Standard	DEFINIZIONE DI TUTTI I PERICOLI E RISCHI ASSOCIATI AL SISTEMA IDROPOTABILE
Fonte	regione - AASSLL - GESTORI RETE IDRICA
PL12_OT04_IT39	STIPULA DI ACCORDI PER LA PROMOZIONE DI CORRETTI STILI ALIMENTARI
formula	ACCORDI INTRA ED EXTRA AZIENDALI
Standard	PROMOZIONE CORRETTI STILI ALIMENTARI
Fonte	AASSLL

FORMAZIONE

PL12_OT08	Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.
-----------	---

PL12_OT08_IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
formula	REALIZZAZIONE DI EVENTI FORMATIVI SULLA GESTIONE DELLE MTA
Standard	DEFINIRE LE PROCEDURE STANDARD DA APPLICARE IN OCCASIONE DEGLI EPISODI DI MTA E MIGLIORARE LA COMUNICAZIONE IN TALE CONTESTO TRA AZIENDE OSPEDALIERE E SANITARIE
Fonte	regione

COMUNICAZIONE

PL12_OT11	Migliorare la consapevolezza dei consumatori sul rischio MTA nella gestione delle pratiche domestiche. Promuovere la diffusione di conoscenze e competenze dell'operatore del settore alimentare sui pericoli e sulla corretta gestione dei rischi relativi alla trasmissione di malattie alimentari, accrescendone la consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità attraverso la realizzazione del materiale scientifico per i corsi di formazione che vedano il coinvolgimento dei Centri di Riferimento Regionali (AA.SS.LL., Università degli Studi di Napoli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) e dell' Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA)
PL12_OT11_IT31	comunicazione all'utenza - Percorso e-learning resi disponibili attraverso il sito dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA)
formula	pubblicazione e comunicazione all'utenza delle MTA rilevate e delle relative cause sospette o accertate e le non conformità accertate - PRESENTE/ASSENTE (e-learning)
Standard	pubblicazione e comunicazione all'utenza delle MTA rilevate e delle relative cause sospette o accertate e le non conformità accertate - LANCIO ENTRO IL 2023
Fonte	regione
PL12_OT10_IT36	Attivazione percorso e-learning sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti nella popolazione
formula	PRESENTE/ASSINTE
Standard	Lancio percorso e-learning entro il 2023
Fonte	regione
PL12_OT09_IT47	Percorso formativo e-learning di carattere regionale orientato alla corretta gestione della tracciabilità,
formula	PRESENTE/ASSENTE

Standard	Lancio del percorso formativo
Fonte	REGIONE
PL12_OT09_IT48	Riduzione del 20% delle difformità delle liste di distribuzione degli alimenti oggetto di allerta alimentare
formula	Riduzione del 20% delle difformità entro il 2025
Standard	Realizzazione sistema di monitoraggio delle difformità entro il 2022
Fonte	regione
PL12_OT12_IT49	2. Promuovere la consapevolezza del valore socioeconomico delle produzioni agroalimentari locali e la formazione degli operatori sugli aspetti di sicurezza alimentare e promuovere l'emersione di produttori di alimenti locali e di PAT
formula	Realizzazione evento
Standard	Realizzazione eventi per migliorare la consapevolezza del valore socioeconomico delle produzioni agroalimentari locali e la formazione degli operatori sugli aspetti di sicurezza alimentare e promuovere l'emersione di produttori di alimenti locali e di PAT
Fonte	Regione
PL12_OT13_IT50	1. Istituire Gruppo operativo regionale per la formazione/informazione degli operatori del settore commercializzazione dei fitosanitari
formula	PRESENTE ASSENTE
Standard	ATTIVAZIONE GRUPPO DI LAVORO ENTRO IL 2022
Fonte	regione

EQUITÀ

PL12_OT01	Orientare gli interventi a criteri di equità; aumentando la consapevolezza sul potenziale impatto, in termini di disuguaglianze, delle prassi organizzative
PL12_OT01_IT01	Lenti di equità
formula	adozione dell'HEA
Standard	Progettazione, applicazione, monitoraggio e documentazione dell'HEA, ogni anno a partire dal 2022
Fonte	Regione

4.2.5 Obiettivi e indicatori specifici

PL12_OS05	Revisione dei contenuti del corso di formazione/aggiornamento destinato agli Operatori del settore Alimentare sulla sicurezza della preparazione dei pasti differenziati
PL12_OS05_IS07	Approvazione di un documento formale regionale che definisca le modalità di formazione degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica.

formula	Approvazione documento
Standard	Approvazione di un documento formale regionale che definisca le modalità di formazione degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica.
Fonte	regione
PL12_OS06	Redazione di indirizzi regionali volti ad organizzare e sistematizzare criteri, metodologie e pratiche garantendone la sicurezza secondo il modello WSP (Water Safety Plan)
PL12_OS06_IS08	Redazione, approvazione e divulgazione di linee di indirizzo WSP (Water Safety Plan)
formula	linee di indirizzo
Standard	WSP (Water Safety Plan)
Fonte	regione
PL12_OS07	Redazione, approvazione e divulgazione di linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli ufficiali in materia di prodotti fitosanitari
PL12_OS07_IS09	Redazione, approvazione e divulgazione di linee guida
formula	linee guida
Standard	redazione, approvazione e divulgazione
Fonte	regione
PL12_OS08	Incremento dei controlli congiunti SIAN-SPSAL-SISP nel settore dei prodotti fitosanitari
PL12_OS08_IS10	Numero dei controlli congiuntiSIAN-SPSAL-SISP nel settore dei fitosanitari
formula	NUMERO CONTROLLI ANNO 2023/NUMERO CONTROLLI TRIENNIO 2020-2022
Standard	AUMENTO IN TERMINI PERCENTUALI DEI CONTROLLI UFFICIALI CONGIUNTI NEL SETTORE DEI FITOSANITARI
Fonte	AASSLL
PL12_OS11	Implementare il modello "salute in tutte le politiche" e "Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico"; ponendo l'accento sul traguardo 13.1 "Rafforzare la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali", ed aggiornare i manuali di emergenza in riferimento all'Agenda 2030.
PL12_OS11_IS11	Adeguamento dei Manuali d'emergenza in riferimento agli obiettivi dell'agenda 2030
formula	Organizzazione di un'esercitazione regionale sul traguardo 13.1
Standard	Rafforzare la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali
Fonte	regione
PL12_OS12	Definire e standardizzare a livello regionale l'organizzazione ed il funzionamento della rete pubblica d'intervento nell'ambito della Nutrizione Preventiva e Clinica
PL12_OS12_IS12	Approvazione di linee guida regionali per l'organizzazione ed il funzionamento della rete pubblica d'intervento nell'ambito della Nutrizione Preventiva e Clinica
formula	PRESENZA/ASSENZA
Standard	PRESENZA DELLE LINEE GUIDA ENTRO IL 2024
Fonte	regione
PL12_OS13	Revisione delle schede identificative dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania già presenti nell'Elenco Nazionale

PL12_OS13_IS13	revisione schede PAT
formula	Realizzazione della revisione di tutte le schede identificative dei PAT della Regione Campania
Standard	Realizzazione della revisione di tutte le schede identificative dei PAT della Regione Campania
Fonte	Regione
PL12_OS15	Monitorare alcune delle parassitosi trasmesse da alimenti (ECHINOCOCCO e TOXOPLASMA) mediante screening sugli operatori zootecnici e sugli animali negli allevamenti interessati da tali patologie.
PL12_OS15_IS15	Malattie trasmesse da vettori
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	Attivazione di screening su animali e operatori zootecnici entro il 2024
Fonte	Regione
PL12_OS16	Redazione, approvazione e divulgazione di procedure standard per la esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi
PL12_OS16_IS16	Linee guida per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi
formula	PRESENZA/ASSENZA
Standard	Produzione entro il 2022 - lancio entro il 2023
Fonte	regione
PL12_OS17	Realizzazione di un modello informatico di diffusione dei fumi per l'individuazione delle aree coinvolte dalla ricaduta dei fumi
PL12_OS17_IS17	Modello predittivo sulla ricaduta degli inquinanti atmosferici da combustione
formula	presente/assente
Standard	Realizzazione modello entro il 2023
Fonte	regione
PL12_OS18	Migliorare le conoscenze degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica
PL12_OS18_IS18	Redazione di un documento regionale che definisca le modalità di formazione degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	PROGETTAZIONE ENTRO IL 2022 LANCIO ENTRO IL 2024
Fonte	regione
PL12_OS19	Standardizzazione delle procedure di gestione, realizzazione della rete epidemiologica integrata e della piattaforma di comunicazione integrata nelle MTA
PL12_OS19_IS20	Redazione di linee guida regionali
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	Lancio entro il 2022
Fonte	regione

PL12_OS19_IS21	recepimento e applicazione delle linee guida regionali
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	APPLICAZIONE ENTRO IL 2025
Fonte	AASSLL - AAOO
PL12_OS19_IS22	Realizzazione di una piattaforma di interscambio sulle notifiche di MTA ed istituzione della rete epidemiologica regionale e locale con il Centro regionale di riferimento MTA con individuazione dei referenti per ciascuna ASL ed Ospedale
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	ATTIVAZIONE PIATTAFORMA ENTRO IL 2024
Fonte	regione
PL12_OS20	Standardizzazione delle procedure e dei criteri per la valutazione del rischio alimentare e nutrizionale nelle strutture ospedaliere e socio-assistenziali ed incremento delle attività di controllo sulle tabelle dietetiche.
PL12_OS20_IS23	Redazione, approvazione, divulgazione e applicazione delle linee guida regionali per la valutazione del rischio alimentare e nutrizionale nelle strutture ospedaliere e socio-assistenziali ed incremento delle attività di controllo sulle tabelle dietetiche
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	Lancio linee guida entro il 2023 Incremento del 10% dei controlli annuali sulle tabelle dietetiche entro il 2025
Fonte	regione - aziende sanitarie
PL12_OS21	Migliorare le conoscenze e le competenze degli Enti Appaltanti sull'importanza della corretta progettazione del servizio di ristorazione, e conseguente stesura dei documenti di gara, allo scopo di offrire un servizio di ristorazione idoneo a soddisfare i fabbisogni nutrizionali delle diverse categorie di utenti e gli obblighi normativi in materia di appalti verdi.
PL12_OS21_IS24	Redazione, approvazione e divulgazione delle Linee di Indirizzo regionali per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva
formula	PRESENTE/ASSENTE
Standard	Lancio delle Linee di indirizzo entro il 2021
Fonte	regione

4.2.6 Azioni

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (1 di 10)	PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT) E SVILUPPO DEL TERRITORIO
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE ALLO SVILUPPO DI COMPETENZE
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	2.1 Formazione operatori sanitari e sociosanitari
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS13 Revisione delle schede identificative dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania già presenti nell'Elenco Nazionale	

OS13IS13	revisione schede PAT
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT07 Favorire l'interrelazione tra Uffici Regionali afferenti a più Direzioni Generali al fine di sviluppare modelli sostenibili di produzione e consumo di alimenti promuovendo la cultura, la sicurezza alimentare dei prodotti locali e delle produzioni agroalimentari tradizionali, nonché il turismo enogastronomico.	
OT07IT02	INTERRELAZIONE ALL'INTERNO DELLA REGIONE PER LA PROMOZIONE DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
OT12 Promuovere la consapevolezza del valore socioeconomico delle produzioni agroalimentari locali e la formazione degli operatori sugli aspetti di sicurezza alimentare e promuovere l'emersione di produttori di alimenti locali e di PAT anche attraverso la realizzazione di guide/percorsi turistici enogastronomici aggiornati in funzione di criteri sanitari di valutazione del rischio degli operatori del settore alimentare (produttori, aziende agrituristiche, etc.) presenti in Regione Campania.	
OT12IT49	2. Promuovere la consapevolezza del valore socioeconomico delle produzioni agroalimentari locali e la formazione degli operatori sugli aspetti di sicurezza alimentare e promuovere l'emersione di produttori di alimenti locali e di PAT
CICLO DI VITA	età lavorativa
SETTING	ambiente di lavoro

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO5OS01 – MO6OS11 - MO6OS13

Linee Strategiche d'intervento:

MO6LSi

Azione

I prodotti alimentari "tradizionali" non rappresentano soltanto l'espressione di una cultura antica legata alle produzioni del territorio, ma anche un valore aggiunto in termini di rispetto dell'ambiente e di sicurezza alimentare, ancorchè correlati al concetto di filiera corta. Tuttavia, alcune produzioni restano ancora poco

note ed oggetto di un mercato sommerso, cui inevitabilmente conseguono scarsa conoscenza e diffusione e assenza di controlli ufficiali da parte degli organi di controllo sanitari.

La Regione Campania allo scopo di tutelare nel contempo tali produzioni e garantire sicurezza alimentare ha istituito il CriPAT (Centro di Referenza Regionale per la Sicurezza Alimentare dei prodotti agroalimentari tradizionali) con la DGRC n.97 del 28 febbraio 2017 Il Centro assicura prestazioni in materia di sicurezza alimentare nella filiera dei prodotti agroalimentari tradizionali che possono usufruire delle deroghe previste dall'art. 7 del Reg. CE 2074/05: l'applicazione di tali deroghe e la conduzione dei controlli ufficiali richiedono un costante aggiornamento del personale sanitario che opera nel settore specifico.

L'azione promuove l'emersione di produttori di alimenti locali e di PAT anche attraverso la realizzazione di guide/percorsi turistici enogastronomici aggiornati in funzione di criteri sanitari di valutazione del rischio degli operatori del settore alimentare (produttori, aziende agrituristiche, etc.) della Campania e, a cura del CriPAT l'organizzazione di corsi di formazione sulle deroghe rivolto al personale dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL che opera nell'ambito della sicurezza alimentare.

Nel corso degli anni il CRIPAT ha avviato un lavoro di revisione delle schede identificative dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania presenti nell'Elenco Nazionale (D.M n. 350 dell'8 settembre 1999 MIPAAF).

Tale elenco, aggiornato annualmente è pubblicato in Gazzetta Ufficiale. Tale esigenza è emersa a seguito di controlli ufficiali effettuati presso gli operatori del settore alimentare (OSA) produttori di PAT, durante i quali la consultazione delle schede ha chiaramente evidenziato l'incompletezza e la carenza informativa.

Dall'analisi delle cause effettuata mediante intervista degli OSA è emerso che agli operatori:

1. non sono chiare le modalità di compilazione delle schede
2. non è chiara la modalità di applicazione delle deroghe sanitarie sulle produzioni.

La corretta compilazione delle schede rappresenta non solo un'azione dovuta da parte dell'OSA che diviene consapevole degli aspetti fondamentali della produzione ma un elemento essenziale per l'operatore sanitario che svolge il controllo ufficiale.

L'azione si propone di:

1. revisione delle schede identificative dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania già presenti nell'Elenco Nazionale (**PL12_OS13_IS13**);
2. favorire l'interrelazione tra Uffici delle diverse Direzioni Generali regionali interessate al fine di sviluppare modelli sostenibili di produzione e consumo di alimenti promuovendo la cultura, la sicurezza alimentare dei prodotti locali e delle produzioni agroalimentari tradizionali, nonché il turismo enogastronomico (**PL12_OT07_IT02**);
3. promuovere la diffusione della conoscenza e della consapevolezza del valore socioeconomico delle produzioni agroalimentari locali e la formazione degli operatori sugli aspetti di sicurezza alimentare e l'emersione di produttori di alimenti locali e di PAT anche attraverso la realizzazione di guide/percorsi turistici enogastronomici aggiornati in funzione di criteri sanitari di valutazione del rischio degli operatori del settore alimentare (produttori, aziende agrituristiche, etc.) presenti in Regione Campania (**PL12_OT12_IT49**);

4. formazione del personale sanitario sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PL12_OT08 IT46).

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (2 di 10)	Promozione dell'approccio One Health per garantire l'attuazione di programmi sostenibili di protezione e di promozione della salute e miglioramento delle conoscenze relative all'obiettivo 13 dell'Agenda 2030
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE ALLO SVILUPPO DI COMPETENZE
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	2.5 Formazione congiunta "operatori sanitari e sociosanitari e altri Settori"
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS11 Implementare il modello "salute in tutte le politiche" e "Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico"; ponendo l'accento sul traguardo 13.1 "Rafforzare la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali", ed aggiornare i manuali di emergenza in riferimento all'Agenda 2030.	
OS11IS11	Adeguamento dei Manuali d'emergenza in riferimento agli obiettivi dell'agenda 2030
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT03 Attivare collaborazioni intersettoriali tra ordini professionali, scuole, allevatori, agricoltori, OSA, parchi, riserve, comuni, comunità montane, associazioni e terzo settore per sostenere l'attuazione dell'obiettivo dell'Agenda 2030 relativo alla capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali.	
OT03IT03	Attivazione tavolo di confronto con vari Enti/soggetti
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
CICLO DI VITA	età lavorativa
SETTING	ambiente di lavoro

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO5OS01

Linee strategiche di intervento:

MO5LSII - MO5LSa - MO6LSi - MO5LSkk

Azione

Il cambiamento climatico interessa i paesi di tutti i continenti. Esso sta sconvolgendo le economie nazionali, con costi alti per persone, comunità e paesi oggi, e che saranno ancora più gravi un domani.

Le persone stanno sperimentando gli impatti significativi del cambiamento climatico, quali ad esempio il mutamento delle condizioni meteorologiche, l'innalzamento del livello del mare e altri fenomeni meteorologici ancora più estremi. Attualmente gli impatti negativi sono al loro livello più alto nella storia.

Una reimpostazione nella pianificazione delle emergenze, basata su un approccio One Health e ispirata ai valori dell'Agenda 2030, è necessaria contestualmente all'adozione del modello della "Salute in tutte le politiche" secondo gli obiettivi integrati dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. promuovendo l'applicazione di un approccio One Health per garantire l'attuazione di programmi sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute.

L'azione in accordo con l'obiettivo 13 dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, al punto 13.1 prevede di *"rafforzare in tutti o la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima ed ai disastri naturali"*; in questo contesto, l'azione vuole offrire al personale dei Dipartimenti di Prevenzione (medici, veterinari, agronomi, biologi, chimici e tecnici della Prevenzione), dei Dipartimenti delle Emergenze, nonché ai professionisti che svolgono attività nel settore della prevenzione e previsione per la mitigazione dei rischi e gestione delle emergenze, risorse, materiali e formazioni per una prevenzione e gestione delle emergenze sostenibile e, più in generale, per una One Health ispirata ai valori e alla visione dell'Agenda.

L'azione si propone di:

- attivare collaborazioni intersettoriali tra ordini professionali, scuole, allevatori, agricoltori, OSA, parchi, riserve, comuni, comunità montane, associazioni e terzo settore per sostenere l'attuazione dell'obiettivo dell'Agenda 2030 relativo alla capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali (**PL12_OT03_IT03**);
- adeguare i manuali d'emergenza in riferimento agli obiettivi dell'agenda 2030, ponendo l'accento sul traguardo 13.1 "Rafforzare la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali" (**PL12_OS11_IS11**);
- migliorare le conoscenze del personale sanitario sulle emergenze in apicoltura in seguito ad inquinamenti ambientali e disastri naturali (**PL12_OT08_IT46**).

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (3 di 10)	Promuovere la consapevolezza e la qualità della sorveglianza, da parte delle comunità sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS15 Monitorare alcune delle parassitosi trasmesse da alimenti (ECHINOCOCCO e TOXOPLASMA) mediante screening sugli operatori zootecnici e sugli animali negli allevamenti interessati da tali patologie.	
OS15IS15	Malattie trasmesse da vettori
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
OT10 Implementazione delle conoscenze tra gli operatori sanitari e delle comunità (scuole-luoghi di lavoro-stabilimenti di produzione alimenti) sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti.	
OT10IT36	Attivazione percorso e-learning sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti nella popolazione
CICLO DI VITA	età adulta;età lavorativa
SETTING	comunità;ambiente di lavoro;servizi di prevenzione/cura/assistenza socio-sanitaria

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO6OS14

Linee di intervento:

MO6LSk - MO6LSm -MO6LSn -MO6LSi

Azione

Ogni anno, nel mondo si verificano oltre un miliardo di casi e più di un milione di decessi dovuti alle malattie trasmesse da vettori; L'azione di promozione della consapevolezza da parte delle comunità sulle malattie trasmesse da vettori è quella di migliorare la qualità della sorveglianza di tali malattie nella popolazione attraverso il rafforzamento delle competenze degli operatori sanitari, in linea con l'obiettivo strategico MO6OS14 che ha come obiettivi trasversali e specifici:

1. miglioramento delle conoscenze degli operatori sanitari sulle malattie trasmesse da Vettori al fine di migliorare la qualità della sorveglianza, attraverso l'istituzione di corsi di formazione destinati a Medici ed a Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione (**PL12_OT08_IT46**);
2. implementazione delle conoscenze degli operatori sanitari e delle comunità (scuole-luoghi di lavoro-stabilimenti di produzione alimenti) sulle malattie trasmesse da vettori e da alimenti (**PL12 OT10 IT36**);
3. attivazione di screening su animali e operatori zootecnici, negli allevamenti interessati da tali patologie (**PL12_OS15_IS15**).

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (4 di 10)	Rete pubblica d'intervento nell'ambito della Nutrizione Preventiva e Clinica a cura del Tavolo Regionale della Sicurezza Nutrizionale (TaRSiN)
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS12 Definire e standardizzare a livello regionale l'organizzazione ed il funzionamento della rete pubblica d'intervento nell'ambito della Nutrizione Preventiva e Clinica	
OS12IS12	Approvazione di linee guida regionali per l'organizzazione ed il funzionamento della rete pubblica d'intervento nell'ambito della Nutrizione Preventiva e Clinica
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT05 Sviluppare e/o consolidare i processi intersettoriali tra Enti Appaltanti (Comuni, Ospedali, Centrali Uniche di Committenza), scuola, settori dell'area sanitaria (Dipartimenti di Prevenzione AASSLL, Centri Regionali di Riferimento), Università, Enti (Associazioni di categoria, Associazione dei cittadini), Istituzioni, Terzo settore e altri Stakeholders (Camere di Commercio, Ordini Professionali, etc.) finalizzati	

alla governance integrata dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva valorizzando il ruolo educativo e strategico di questi servizi per la prevenzione di patologie croniche, la riduzione dello spreco alimentare e dell'impatto ambientale correlato all'alimentazione (One Health).	
OT05IT04	Accordi intersettoriali (a)
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
CICLO DI VITA	infanzia;adolescenza;età adulta;terza età
SETTING	comunità

DESCRIZIONE

Riferimento agli obiettivi strategici del PNP 2020/2025:

MO10S08 - MO10S16.

Linee Strategiche d'intervento:

MO1LSj - MO6LSi

A livello nazionale sono stati espressi indirizzi per orientare le scelte regionali in materia di nutrizione.

Il documento *“Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016-2019”* (Rep. atti n. 222/CSR del 24/11/2016, considerando i fattori dietetici come il primo fattore di rischio comportamentale per la salute, identifica la nutrizione, preventiva e clinica, come ambito centrale per lo sviluppo di azioni concrete volte a contrastare patologie croniche non trasmissibili e ridurre l'impatto che esse hanno sullo stato di salute della popolazione.

Anche per la nutrizione, gli ultimi Piani Nazionali della Prevenzione e i relativi Piani Regionali delineano strategie e indirizzi da seguire per il raggiungimento degli obiettivi di salute, in un sistema caratterizzato da centralità dell'individuo e continuità d'intervento negli ambienti di vita e di lavoro, condiviso dalle Istituzioni nel rispetto delle reciproche responsabilità.

Dal rapporto PASSI *“Guadagnare salute Rapporto Regione Campania 2020”* emerge che:

- rispetto allo stato nutrizionale: il 51.2% delle persone intervistate presenta un eccesso ponderale (37.2% sovrappeso, 13.7% obeso). L'eccesso ponderale aumenta con l'aumentare dell'età; è maggiore negli uomini rispetto alle donne (rispettivamente 54% e 39%) e nelle persone con basso livello di istruzione. Rispetto al dato nazionale di sovrappeso ed obesità rispettivamente pari al 31% e 11%, la Campania mostra valori più alti di quelli nazionali;
- rispetto alle abitudini alimentari - Consumo di frutta e verdura: Il 57% ha dichiarato di mangiare frutta e verdura 1 o meno di una volta al giorno, il 32% ha riferito di mangiare 3-4 porzioni al giorno e solo l'8% mangia le 5 porzioni raccomandate giornalmente.

Ciò crea un vero allarme per le malattie cerebro-cardiovascolari e cronico-degenerative in genere, non solo in termini di morbilità ma anche per l'impatto negativo sull'attesa di vita.

Per l'infanzia, i dati che emergono da OKkio alla salute (2019) evidenziano complessivamente che il 44,2% dei bambini presenta un eccesso ponderale che comprende sia sovrappeso che obesità. Il dato relativo all'obesità grave desta particolari preoccupazioni. La più alta prevalenza di obesità e un'alta prevalenza di sovrappeso fanno della Campania la regione con la più alta prevalenza di eccesso ponderale del Paese.

C'è da aggiungere che i dati dell'Osservatorio Epidemiologico Cardiovascolare (CCM-ISS) mostrano come i fattori di rischio correlati all'insorgenza di malattie croniche (eccesso ponderale, sedentarietà, abitudine al fumo) sono significativamente più frequenti nella popolazione campana rispetto al resto del Paese e sono in aumento. In Campania una buona parte della popolazione, più consistente rispetto all'atteso, è esposta anche a più fattori di rischio la cui associazione determina un potenziamento reciproco.

In tale contesto la sana alimentazione, insieme con le azioni di contrasto dirette verso gli altri fattori di rischio modificabili, è uno strumento di prevenzione primaria delle MCNT e quindi va proposta a tutta la popolazione, includendo le fasce di popolazione più vulnerabili, con messaggi supportati da evidenza scientifica e con una serie di iniziative mirate a rendere facili le scelte individuali di salute, come peraltro proposto nel programma Guadagnare Salute.

Va tenuto presente, inoltre, che l'intervento nutrizionale è anche uno strumento per curare o coadiuvare la cura di specifiche condizioni patologiche, assumendo un ruolo fondamentale in affezioni quali l'obesità, il diabete mellito, l'ipertensione, ecc.; può assumere inoltre la valenza di prevenzione secondaria e terziaria.

Vengono proposti, anche su indicazione dell'accordo già citato, per ridurre la prevalenza dei fattori di rischio connessi all'alimentazione per le malattie cronico-degenerative, la realizzazione di percorsi integrati preventivo, diagnostico-terapeutico, riabilitativo (PPDTA) per la prevenzione e cura del sovrappeso e dell'obesità.

L'azione prevede i seguenti obiettivi:

- attivare accordi e collaborazioni all'interno dei servizi sanitari (SIAN, MMG, PLS, ecc) e tra questi e le organizzazioni non sanitarie (enti locali, istituzioni, terzo settore, diversi setting di vita e di lavoro) al

fine di sostenere la promozione di corretti stili alimentari con messaggi supportati da evidenze scientifiche e per la realizzazione dei PPDTA (PL12_OT05_IT04);

- definire e standardizzare a livello regionale l'organizzazione ed il funzionamento della rete pubblica d'intervento nell'ambito della Nutrizione Preventiva e Clinica (PL12_OS12_IS12);
- promuovere gli aggiornamenti e la costruzione di competenze delle figure professionali che hanno un ruolo nella promozione della salute tramite l'alimentazione e la nutrizione (PL12_OT08_IT46).

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (5 di 10)	Approccio One Health per garantire l'attuazione di programmi di promozione della salute e sostenibilità ambientale attraverso il miglioramento dei servizi di Ristorazione Pubblica e Collettiva
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS18 Migliorare le conoscenze degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica	
OS18IS18	Redazione di un documento regionale che definisca le modalità di formazione degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica
OS20 Standardizzazione delle procedure e dei criteri per la valutazione del rischio alimentare e nutrizionale nelle strutture ospedaliere e socio-assistenziali ed incremento delle attività di controllo sulle tabelle dietetiche.	
OS20IS23	Redazione, approvazione, divulgazione e applicazione delle linee guida regionali per la valutazione del rischio alimentare e nutrizionale nelle strutture ospedaliere e socio-assistenziali ed incremento delle attività di controllo sulle tabelle dietetiche
OS21 Migliorare le conoscenze e le competenze degli Enti Appaltanti sull'importanza della corretta progettazione del servizio di ristorazione, e conseguente stesura dei documenti di gara, allo scopo di offrire un servizio di ristorazione idoneo a soddisfare i fabbisogni nutrizionali delle diverse categorie di utenti e gli obblighi normativi in materia di appalti verdi.	
OS21IS24	Redazione, approvazione e divulgazione delle Linee di Indirizzo regionali per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT05 Sviluppare e/o consolidare i processi intersettoriali tra Enti Appaltanti (Comuni, Ospedali, Centrali Uniche di Committenza), scuola, settori dell'area sanitaria (Dipartimenti di Prevenzione AASSLL, Centri Regionali di Riferimento), Università, Enti (Associazioni di categoria, Associazione dei cittadini), Istituzioni, Terzo settore e altri Stakeholders (Camere di Commercio, Ordini Professionali, etc.) finalizzati alla governance integrata dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva valorizzando il ruolo educativo e strategico di questi servizi per la prevenzione di patologie croniche, la riduzione dello spreco alimentare e	

dell'impatto ambientale correlato all'alimentazione (One Health).	
OT05IT04	Accordi intersettoriali (a)
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
CICLO DI VITA	adolescenza;età adulta;terza età
SETTING	comunità

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025:

MO10S04 - MO10S07 - MO10S08 - MO10S12 - MO20S01 - MO50S01.

Linee strategiche d'intervento:

MO1LSe - MO1LSf - MO1LSh - MO1LSi - MO5LSa -MO5LSd - MO6LSj- MO6LSi

I servizi di ristorazione pubblica e collettiva hanno assunto negli anni un ruolo fondamentale a supporto di programmi di prevenzione e promozione della salute, rivolgendosi a una utenza sempre più numerosa (esigenze lavorative e sociali, svago, diffusione delle modalità take away ed asporto, etc.) alla quale deve essere garantita un servizio di elevata qualità e sicurezza.

Entrambi i servizi di ristorazione, infatti, devono perseguire tre grandi obiettivi: sicurezza alimentare, sicurezza nutrizionale e sicurezza ambientale.

La sicurezza alimentare deve mirare a ridurre l'incidenza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA), attraverso la riduzione del rischio di contaminazioni microbiologiche, chimiche e fisiche degli alimenti garantendo un elevato standard di qualità delle preparazioni. Le MTA sono causa di un gran numero di patologie e decessi in tutto il mondo, anche nei paesi industrializzati. È stato stimato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che il 30 % della popolazione mondiale, nell'arco dell'anno, manifesta una patologia legata a alimenti contaminati da microrganismi patogeni o sostanze tossiche.

La sicurezza nutrizionale persegue la promozione di una sana e corretta alimentazione attraverso un'offerta alimentare idonea a tutti gli utenti dei servizi, riconosciuta dalla letteratura scientifica, ed in grado di ridurre le probabilità di sviluppare Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT).

I programmi di prevenzione e promozione della salute si devono basare, sin dalla precoce età, sulla promozione di una sana e corretta alimentazione.

Quest'ultima, in particolare, passa attraverso l'incremento del consumo di frutta e verdura, la riduzione del contenuto di sale, in particolare nel pane, che nella nostra Regione registra una percentuale di utilizzo di sale superiore a quelle raccomandate, nonché la promozione dell'utilizzo di sale iodato sia per gli Operatori del Settore Alimentare che per i consumatori finali.

La sicurezza ambientale prevede il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), volti alla tutela dell'ambiente attraverso la razionalizzazione dei consumi e degli acquisti per i servizi di ristorazione; criteri dettati dal Decreto 10 marzo 2020 che influenzano scelte produttive ecologiche orientate alla tutela del territorio.

Al fine di una piena realizzazione degli obiettivi su descritti, l'erogazione dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva necessita di un puntuale approfondimento per identificare gli aspetti che contribuiscono alla realizzazione di un servizio con elevati standard di sicurezza alimentare e nutrizionale e di sostenibilità ambientale secondo l'approccio One Health. La prevalenza di obesità, sviluppo di MCNT, risulta essere correlata a contesti socio economicamente disagiati e, pertanto, gli interventi di sicurezza alimentare e nutrizionale devono essere indirizzati prevalentemente verso tali fasce di popolazione.

Inoltre, la redazione della parte speciale del Capitolato d'Appalto che rappresenta lo "strumento giuridico – amministrativo" di cui l'Ente Appaltante si deve dotare, ha messo in evidenza la necessità di un approfondimento delle modalità con cui vengono progettati ed erogati i servizi nell'ambito della ristorazione collettiva.

In tale contesto l'azione prevede obiettivi trasversali (intersettoriali, di formazione e comunicazione) e specifici (redazione di documenti regionali) tesi a rendere maggiormente consapevoli gli operatori del settore della ristorazione pubblica e collettiva ed efficace l'azione di controllo del SSR sul rischio nutrizionale.

La stessa azione si propone, quindi, di:

1. standardizzazione delle procedure e dei criteri per la valutazione del rischio alimentare e nutrizionale nelle strutture ospedaliere e socio-assistenziali ed incremento delle attività di controllo sulle tabelle dietetiche (**PL12_OS20_IS23**);
2. migliorare le conoscenze degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica definendo modalità di formazione degli operatori che forniscono pasti destinati a soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari sia nell'ambito della ristorazione collettiva che pubblica (**PL12_OS18_IS18**);

3. sviluppare e/o consolidare i processi intersettoriali tra Enti Appaltanti (Comuni, Ospedali, Centrali Uniche di Committenza), scuola, settori dell'area sanitaria (Dipartimenti di Prevenzione AASSLL, Centri Regionali di Riferimento), Università, Enti (Associazioni di categoria, Associazione dei cittadini), Istituzioni, Terzo settore e altri Stakeholders (Camere di Commercio, Ordini Professionali, etc.) finalizzati alla governance integrata dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva valorizzandone il ruolo educativo e strategico per la prevenzione di patologie croniche, la riduzione dello spreco alimentare e dell'impatto ambientale correlato all'alimentazione (One Health) **(PL12_OT05_IT04)**;
4. migliorare le conoscenze e le competenze degli Enti Appaltanti sull'importanza della corretta progettazione del servizio di ristorazione, e conseguente stesura dei documenti di gara, allo scopo di offrire un servizio di ristorazione idoneo a soddisfare i fabbisogni nutrizionali delle diverse categorie di utenti e gli obblighi normativi in materia di appalti verdi **(PL12_OS21_IS24)**;
5. aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale e sulla promozione del sale iodato **(PL12_OT08_IT46)**.

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (6 di 10)	tracciabilità e sicurezza degli alimenti
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
Nessun obiettivo indicatore specifico associato	
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT09 Migliorare la consapevolezza degli OSA sull'impatto della tracciabilità sulla sicurezza degli alimenti e l'efficacia dei propri sistemi di tracciabilità	
OT09IT47	Percorso formativo e-learning di carattere regionale orientato alla corretta gestione della tracciabilità,
OT09IT48	Riduzione del 20% delle difformità delle liste di distribuzione degli alimenti oggetto di allerta alimentare
CICLO DI VITA	infanzia;adolescenza;età adulta;terza età;età lavorativa
SETTING	ambiente di lavoro;servizi di prevenzione/cura/assistenza socio-sanitaria;altro:Imprese di produzione e commercializzazione del settore alimentare

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO6OS09

Azione

La tracciabilità alimentare è obbligatoria in Unione Europea dal 1° gennaio 2005, in applicazione agli articoli 17,18 e 19 del Regolamento Europeo 178/2002, norma capostipite del Pacchetto Igiene in materia di sicurezza alimentare. L'art. 17 del Regolamento europeo 1831/2003, entrato in vigore nell'ottobre del 2006, ha imposto l'obbligo di rintracciabilità al campo degli imballaggi alimentari che, venendo a contatto con i cibi, hanno un imprescindibile legame con essi. La costruzione di una corretta tracciabilità consente, in caso di accertata non conformità che comporti pericolo per la sicurezza del consumatore, l'efficace ricostruzione a ritroso del processo produttivo facilitando l'identificazione e il successivo ritiro dal mercato degli alimenti non sicuri, con una precisa attribuzione delle responsabilità tra fornitori, trasformatori e distributori. A seguito di verifiche eseguite dall'Autorità competente in caso di notifica di allerta alimentare, sono frequenti le segnalazioni di difformità riscontrate rispetto ai dati riportati nelle liste distributive fornite dagli operatori che hanno, inevitabilmente, causato rallentamenti nelle procedure di rintraccio degli alimenti oggetto di allerta.

E' fondamentale quindi assicurare che l'operatore del settore alimentare sia capace di costruire in maniera adeguata l'identità di un alimento attraverso l'attribuzione di lotti e codici prodotto durante ogni fase del processo produttivo, oltre che verificare la completezza ed il dettaglio delle informazioni relative alla catena distributiva degli alimenti, al fine di rintracciare con la dovuta tempestività l'alimento non conforme, interrompendone la commercializzazione e garantendo in tempi rapidi la sottrazione al rischio di esposizione al pericolo dei consumatori.

Con questa azione ci si propone l'obiettivo di:

- migliorare la consapevolezza degli OSA sull'impatto della tracciabilità sulla sicurezza degli alimenti e l'efficacia dei propri sistemi di tracciabilità (PL12_OT09_IT47 - PL12_OT09_IT48).

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (7 di 10)	MONITORAGGIO DELLE DERRATE ALIMENTARI NELLA PRODUZIONE PRIMARIA IN SEGUITO AD EVENTI DI COMBUSTIONE ILLECITA DI RIFIUTI ABBANDONATI
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di

PRINCIPALE	controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS16 Redazione, approvazione e divulgazione di procedure standard per la esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi	
OS16IS16	Linee guida per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi
OS17 Realizzazione di un modello informatico di diffusione dei fumi per l'individuazione delle aree coinvolte dalla ricaduta dei fumi	
OS17IS17	Modello predittivo sulla ricaduta degli inquinanti atmosferici da combustione
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
Nessun obiettivo indicatore trasversale associato	
CICLO DI VITA	infanzia;adolescenza;età adulta;terza età
SETTING	ambiente di lavoro

DESCRIZIONE

Correlazioni con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO5OS13

Azione

È noto che in alcune aree delle province di Napoli e Caserta sia diffusa la pratica dell'abbandono dei rifiuti nelle aree suburbane e agricole. Tali cumuli di rifiuti sono spesso oggetto di incendi dolosi con pericolose ricadute di contaminanti nelle zone prospicienti l'evento. La presenza di produzioni agricole e zootecniche nelle aree agricole e suburbane costituisce motivo di preoccupazione di contaminazione nella produzione primaria con possibilità di bioaccumulo durante i processi produttivi.

Nelle more di interventi efficaci degli Enti preposti per il ripristino della legalità in dette aree, è necessario definire ed attuare azioni di controllo sanitario appropriate sulle aziende agro-zootecniche interessata dalla ricaduta dei fumi per prevenire il consumo di alimenti inquinati.

L'azione si propone di:

1. Redigere, approvare e divulgare procedure standard per la esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi (**PL12 OS16 IS16**)
2. Realizzare e validare un modello informatico di diffusione dei fumi che consenta di individuare in maniera precisa le aree coinvolte dalla ricaduta dei fumi. (**PL12 OS17 IS17**)

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (8 di 10)	Tutela della salute dei consumatori in relazione al rischio chimico da prodotti fitosanitari
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS07 Redazione, approvazione e divulgazione di linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli ufficiali in materia di prodotti fitosanitari	
OS07IS09	Redazione, approvazione e divulgazione di linee guida
OS08 Incremento dei controlli congiunti SIAN-SPSAL-SISP nel settore dei prodotti fitosanitari	
OS08IS10	Numero dei controlli congiunti SIAN-SPSAL-SISP nel settore dei fitosanitari
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT05 Sviluppare e/o consolidare i processi intersettoriali tra Enti Appaltanti (Comuni, Ospedali, Centrali Uniche di Committenza), scuola, settori dell'area sanitaria (Dipartimenti di Prevenzione AASSLL, Centri Regionali di Riferimento), Università, Enti (Associazioni di categoria, Associazione dei cittadini), Istituzioni, Terzo settore e altri Stakeholders (Camere di Commercio, Ordini Professionali, etc.) finalizzati alla governance integrata dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva valorizzando il ruolo educativo e strategico di questi servizi per la prevenzione di patologie croniche, la riduzione dello spreco alimentare e dell'impatto ambientale correlato all'alimentazione (One Health).	
OT05IT07	Migliorare le conoscenze e competenze degli operatori sanitari in merito alla corretta progettazione dei servizi di ristorazione collettiva allo scopo di poter offrire agli Enti Appaltanti adeguato supporto tecnico-scientifico.
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
OT13 Migliorare l'efficacia dei controlli attraverso una maggiore conoscenza sulla valutazione e gestione del rischio chimico degli operatori del settore commercializzazione dei prodotti fitosanitari	
OT13IT50	1. Istituire Gruppo operativo regionale per la formazione/informazione degli operatori del settore commercializzazione dei fitosanitari

CICLO DI VITA	infanzia;adolescenza;età adulta;terza età
SETTING	ambiente di lavoro

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO5OS03

Linee strategiche d'intervento:

MO6LSi

Azione

L'azione si inserisce nell'obiettivo strategico "Programmare, realizzare e documentare attività in materia di sicurezza chimica di cui al REACH/CLP (controllo, formazione, informazione e altre attività) favorendo sinergia/integrazione con attività su specifiche matrici (es. biocidi, fitosanitari, fertilizzanti, cosmetici, ecc.) o su specifici ambiti (sicurezza luoghi di lavoro, igiene in ambienti di vita, sicurezza alimentare)". In particolare, tende a ridurre il rischio chimico derivante dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari, tenendo conto delle caratteristiche produttive del territorio regionale caratterizzato dalla parcellizzazione di micro aziende e da un esiguo numero di grandi aziende agricole.

L'azione (obiettivi specifici e trasversali) attiene la competenza sia regionale che delle AASSLL (Dipartimenti di Prevenzione) e si propone di:

- redigere, approvare e divulgare linee guida regionali per l'attuazione dei controlli ufficiali nelle fasi di produzione, importazione, immissione sul mercato, utilizzazione e distribuzione dei prodotti fitosanitari (**PL12 OS 07 IS09**);
- migliorare l'efficacia dei controlli attraverso una maggiore conoscenza sulla valutazione e gestione del rischio chimico degli operatori del settore commercializzazione dei prodotti fitosanitari (**PL12_OT13_IT50**);
- formazione del personale sanitario con riferimento alle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari, con riguardo agli articoli 28, 46, 52, 53, 55, 67, 68 del regolamento CE N 1107/2009 (**PL12_OT08_IT46**);
- incremento controlli congiunti SIAN, SPSAL e SISP nel settore dei fitosanitari (**PL12 OS 08 IS10**).

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (9 di 10)	Adozione e applicazione dei Piani di sicurezza acque (PSA)
CATEGORIA	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI

PRINCIPALE	CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.3 Formalizzazione accordi di collaborazione tra Servizi e con altri Settori finalizzati a promuovere integrazione, coordinamento, cooperazione
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS06 Redazione di indirizzi regionali volti ad organizzare e sistematizzare criteri, metodologie e pratiche garantendone la sicurezza secondo il modello WSP (Water Safety Plan)	
OS06IS08	Redazione, approvazione e divulgazione di linee di indirizzo WSP (Water Safety Plan)
OS16 Redazione, approvazione e divulgazione di procedure standard per la esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi	
OS16IS16	Linee guida per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulle produzioni agro-zootecniche nelle aree oggetto della ricaduta di inquinanti a seguito di combustione di rifiuti o di incendi
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT02 Attivare collaborazioni intersettoriali con i vari Enti/soggetti interessati alla qualità delle acque destinate al consumo umano (Gestori dei Servizi Idrici, Dipartimenti di Prevenzione AASSLL, Agenzia Regionale Protezione Ambiente - ARPAC, Ente Idrico Campano, Comuni etc.) per comprendere tutti i pericoli e i rischi associati al sistema idropotabile specifico e quindi non limitandosi al solo monitoraggio analitico dei parametri individuati dalla normativa di riferimento.	
OT02IT28	Creazione Tavoli di confronto tra i soggetti interessati alla qualità delle acque destinate al consumo umano
CICLO DI VITA	infanzia;adolescenza;età adulta;terza età
SETTING	comunità

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025

MO5OS11

Linee strategiche d'intervento

MO5LSz - MO5LSaa

Azione

Il sistema di implementazione delle attività di prevenzione e gestione dei rischi nella filiera idro potabile attraverso l'adozione dei Piani di Sicurezza delle Acque (PSA) è incentrato sulle attività di vari soggetti interessati alla qualità delle acque destinate al consumo umano. L'attore principale individuato dal D. Lgs. 31/2001 e successivamente D.M. del 14 giugno 2017 è rappresentato dall'Ente Gestore dei Servizi Idrici (Privati e Pubblici/Comuni) ma a diversi livelli coinvolge una estesa gamma di soggetti esterni anche essi interessati alla qualità delle acque soprattutto mediante le attività di controllo, quali i Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle AASSLL di Igiene e Sanità Pubblica (SISP) e di Igiene degli Alimenti (SIAN); dell'Agenzia Regionale Protezione Ambientale (ARPAC) e del Centro Regionale di riferimento per la ricerca delle sostanze radioattive (CRR) che solitamente, ad eccezione di rari casi connessi a processi di

programmazione quali ad esempio i programmi di controllo, operano in autonomia senza interfacciarsi tra loro, con un effetto rallentante sull'efficacia delle azioni adottate a tutela della salute pubblica.

La criticità rappresentata dagli innumerevoli vari settori e soggetti coinvolti nel processo, non sempre collegati e comunicanti tra loro, è a sua volta aggravata dalla presenza di numerosi sistemi di gestione idrica di limitate dimensioni che descrivono realtà importanti e critiche nel panorama acquedottistico regionale, con gestioni in economia che, in alcuni casi, oltre ai problemi strutturali tipici di questi sistemi, possono risentire significativamente di limitazioni di risorse sia umane che economiche con difficoltà di investimenti, dovendo questi integrarsi con altri importanti settori di impiego da assicurare e garantire, a discapito di altri servizi tra cui il servizio idrico e quindi una ridotta adesione alla realizzazione ed all'applicazione dei PSA.

Il miglioramento dell'attività di prevenzione e gestione dei rischi nella filiera delle acque destinate al consumo umano attraverso la elaborazione ed applicazione dei PSA deve passare, in primo luogo, tramite l'attivazione di collaborazioni intersettoriali con i vari Enti/soggetti interessati alla qualità della risorsa idrica potabile per includere tutti i pericoli e rischi associati al sistema idropotabile specifico dalla captazione al rubinetto finale, non limitandosi al solo monitoraggio analitico dei parametri del prodotto finito che, allo stato, consente di intervenire mediante l'adozione di adeguate misure correttive, solo allorché i controlli abbiano evidenziato condizioni di non conformità in essere.

Appare chiara l'esigenza di un processo, attraverso il centro di riferimento Acque di rete – PSA regionale, con l'istituzione di una rete regionale e territoriale coordinata dalla Regione, con i rappresentanti degli Enti Gestori, dell'Ente Idrico Campano, con i referenti delle ASL, ARPAC, CRR ed Istituto Zooprofilattico, con l'obiettivo di migliorare l'intersettorialità delle strutture coinvolte a garantire che la qualità dell'acqua ai punti in cui è resa disponibile per il consumo sia adeguata ai livelli attesi per la tutela della salute umana, coinvolgendo eventualmente l'ANCI al fine di intraprendere in sinergia tutte le iniziative necessarie a sensibilizzare i piccoli Comuni che, per i motivi sopra esposti, non hanno ancora attivato le procedure atte alla implementazione del PSA, rendendoli contestualmente edotti circa la sussistenza di specifici obblighi di Legge.

Un buon livello di formazione dell'operatore interno ed esterno della filiera idropotabile, commisurato all'attività che effettivamente svolge, è imprescindibile per migliorare l'efficacia della prevenzione e contribuire alla sicurezza dell'acqua distribuita. La possibilità di usufruire di percorsi formativi specifici, elaborati per le esigenze delle diverse fasi della filiera idrica, rappresenta un utile strumento per orientare le competenze degli operatori focalizzando l'attenzione sugli effettivi pericoli connessi alle proprie attività.

La realizzazione di percorsi e-learning resi disponibili attraverso il sito dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA), veicolate anche con il contributo degli Enti Gestori di grandi servizi idrici integrati, e soprattutto la possibilità di verificare l'acquisizione delle conoscenze per la elaborazione e l'adozione di specifici Piani di Sicurezza delle acque attraverso adeguati sistemi di valutazione dell'apprendimento.

L'azione si propone di:

Attivare collaborazioni intersettoriali con i vari Enti/soggetti interessati alla qualità delle acque destinate al consumo umano (Gestori dei Servizi Idrici, Dipartimenti di Prevenzione AASSLL, Agenzia Regionale Protezione Ambiente - ARPAC, Ente Idrico Campano, Comuni etc.) per comprendere tutti i pericoli e i rischi associati al sistema idropotabile specifico e quindi non limitandosi al solo monitoraggio analitico dei parametri individuati dalla normativa di riferimento (**PL12_OT02_IT28**);

Redazione di indirizzi regionali volti ad organizzare e sistematizzare criteri, metodologie e pratiche garantendone la sicurezza secondo il modello WSP (Water Safety Plan) (**PL12_OS06_IS08**).

AZIONE EQUITY

PROGRAMMA	PL12
TITOLO AZIONE (10 di 10)	GESTIONE SANITARIA ED EPIDEMIOLOGICA DELLE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)
CATEGORIA PRINCIPALE	AZIONI VOLTE A PROMUOVERE LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI, LAVORATORI E CONSUMATORI
SOTTOCATEGORIA PRINCIPALE	6.1 Organizzazione/miglioramento/sviluppo delle attività di controllo/ispezione/vigilanza
OBIETTIVI/INDICATORI SPECIFICI	
OS19 Standardizzazione delle procedure di gestione, realizzazione della rete epidemiologica integrata e della piattaforma di comunicazione integrata nelle MTA	
OS19IS22	Realizzazione di una piattaforma di interscambio sulle notifiche di MTA ed istituzione della rete epidemiologica regionale e locale con il Centro regionale di riferimento MTA con individuazione dei referenti per ciascuna ASL ed Ospedale
OBIETTIVI/INDICATORI TRASVERSALI	
OT06 ISTITUZIONE DELLA RETE EPIDEMIOLOGICA SULLE MTA (CENTRO REGIONALE MTA - REFERENTI AASSLL AAOO)	
OT06IT16	ISTITUZIONE RETE EPIDEMIOLOGICA
OT08 Piano formativo in materia di nutrizione, sicurezza alimentare e malattie trasmesse da vettori.	
OT08IT46	1) Aggiornamento del personale sanitario sulle procedure standard regionali per la gestione dei focolai di MTA - sulla progettazione dei servizi di ristorazione collettiva - sulla gestione dei prodotti alimentari destinati a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze - sulla corretta applicazione delle deroghe ai prodotti alimentari tradizionali (PAT) - sulla progettazione dei piani sicurezza acque (PSA) - sulla gestione emergenze in apicoltura in seguito a inquinamenti ambientali e disastri naturali - sulla rischio microbiologico legato agli alimenti 2) Aggiornamento del personale sanitario sulle linee guida regionali nel settore dei fitosanitari 3) Aggiornamento del personale sanitario sulla sorveglianza delle malattie trasmesse da vettori in ambito umano e

	veterinario 4) Aggiornamento del personale sanitario nell'applicazione del documento regionale sulla valutazione del rischio nutrizionale - sulla promozione del sale iodato - sulla promozione della salute tramite alimentazione
OT11 Migliorare la consapevolezza dei consumatori sul rischio MTA nella gestione delle pratiche domestiche.	
Promuovere la diffusione di conoscenze e competenze dell'operatore del settore alimentare sui pericoli e sulla corretta gestione dei rischi relativi alla trasmissione di malattie alimentari, accrescendone la consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità attraverso la realizzazione del materiale scientifico per i corsi di formazione che vedano il coinvolgimento dei Centri di Riferimento Regionali (AA.SS.LL., Università degli Studi di Napoli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) e dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA)	
OT11IT31	comunicazione all'utenza - Percorso e-learning resi disponibili attraverso il sito dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA)
CICLO DI VITA	età lavorativa
SETTING	ambiente di lavoro

DESCRIZIONE

Correlazione con gli obiettivi strategici del PNP 2020/2025:

MO1OS13 - MO1OS15 - MO6OS10 - MO6OS11 - MO6OS12 - MO6OS13 - MO6OS14

Linee di intervento:

MO6LSk - MO6LSm -MO6LSn -MO6LSI -MO5LSH -MO6LSi

Azione

Il sistema di sorveglianza delle malattie alimentari è incentrato sulle attività dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle AASSLL di Epidemiologia (SEP), di Igiene degli Alimenti (SIAN) e Servizi Veterinari che solitamente, ad eccezione di rari casi connessi ad episodi di MTA particolarmente importanti per gravità e numero di soggetti coinvolti, operano in autonomia senza interfacciarsi tra loro, con il risultato che dall'indagine epidemiologica attraverso l'intervista del paziente e/o dei suoi familiari e contatti, emergono elementi errati o fuorvianti, che ritardano o incidono negativamente sull'efficacia delle azioni adottate a tutela della salute pubblica.

La criticità è aggravata dalla funzione indistinta del personale che opera nelle Unità Operative territoriali afferenti ai Servizi medici del Dipartimento di Prevenzione, i quali è funzionalmente correlato a più Unità Operative Complesse (Igiene Pubblica - Sicurezza degli ambienti di lavoro - Igiene degli Alimenti e la Nutrizione - Epidemiologia). Il ruolo indistinto costringe gli operatori territoriali a stabilire le priorità di volta in volta e secondo criteri soggettivi, utilizzando personale che, a differenza dei servizi Veterinari, non ha esclusività specifica sull'igiene degli alimenti, esitando talvolta azioni, a seguito di segnalazione di casi di MTA, poco efficaci e ritardi inammissibili di ulteriori misure preventive, quali l'attivazione del sistema di allarme rapido.

Inoltre, la valutazione del processo di raccolta delle notifiche di malattia ha evidenziato un gap nella trasmissione delle informazioni fra le strutture mediche ospedaliere e/o della medicina di base, impegnati nella cura dei soggetti coinvolti, verso i SEP delle Aziende Sanitarie cui spettano, invece, azioni tempestive per prevenire ulteriori casi di MTA.

Il miglioramento dell'attività di sorveglianza delle MTA deve passare, in primo luogo, attraverso una attenta ed esaustiva trasmissione delle notifiche riducendo, nel contempo, la sottonotifica legata a motivazioni gestionali.

Appare chiara l'esigenza di un processo, attraverso il Centro regionale di riferimento MTA, di sviluppo del sistema di sorveglianza integrato tra i laboratori ufficiali per matrici alimentari dell'Istituto Zooprofilattico e dell'ARPAC ed i Laboratori di analisi per matrici umane, presso i principali nosocomi campani, allo scopo di migliorare la sorveglianza delle zoonosi e le malattie alimentari.

L'azione si pone quali obiettivi di migliorare l'intersectorialità delle strutture coinvolte nella prevenzione e cura delle MTA con la realizzazione di una piattaforma di interscambio sulle notifiche di MTA e l'istituzione della "rete epidemiologica regionale e territoriale", coordinata dalla Regione e dal Centro regionale di riferimento MTA, con individuazione di referenti per ciascuna ASL e presidio ospedaliero.

Un buon livello di formazione dell'operatore del settore alimentare, commisurato all'attività che effettivamente svolge, è imprescindibile per migliorare l'efficacia della prevenzione delle MTA. La possibilità di usufruire di percorsi formativi specifici, elaborati per le esigenze dei diversi settori alimentari, rappresenta un utile strumento per orientare le competenze degli operatori focalizzando l'attenzione sugli effettivi pericoli connessi alle proprie attività produttive in relazione alle malattie trasmesse da alimenti.

La realizzazione di percorsi e-learning resi disponibili attraverso il sito dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA), divulgati con campagne informative, veicolate anche con il contributo delle Associazioni di categoria, e soprattutto la possibilità di verificare l'acquisizione delle conoscenze attraverso adeguati sistemi di valutazione dell'apprendimento, consente all'Autorità competente di monitorare la capacità dell'operatore di riconoscere i pericoli e di gestirne adeguatamente i rischi nella propria impresa alimentare.

La stessa azione si propone, quindi, di:

1. realizzare la piattaforma di interscambio sulle notifiche di MTA ed attivare la "rete epidemiologica regionale e territoriale", creando in tal modo un sistema di comunicazione veloce e di scambio dati tra presidi medici (ospedali, pronto soccorso, medici di base) e Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SEP, SIAN, Servizi Veterinari) (**PL12_OT06_IT16**);
2. realizzare, a cura del Centro di Riferimento Regionale per le Malattie Alimentari, un programma di formazione, destinato al personale del controllo ufficiale (SIAN e Servizi Veterinari) e del Servizio Epidemiologia, sulle procedure standardizzate dalla Regione per la gestione delle MTA, sulle cause

di malattie alimentari e sull'analisi delle tipologie di non conformità imputate ai casi di malattie alimentari (PL12_OT08_IT46);

3. migliorare la consapevolezza dei consumatori sul rischio MTA nella gestione delle pratiche domestiche; promuovere la diffusione di conoscenze e competenze dell'operatore del settore alimentare sui pericoli e sulla corretta gestione dei rischi relativi alla trasmissione di malattie alimentari, accrescendone la consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità (PL12_OT04_IT31);
4. Realizzare, a cura del Centro di Riferimento Regionale per le Malattie Alimentari, linee guida per la standardizzazione delle procedure di gestione e delle check list da adottare nelle indagini epidemiologiche in corso di MTA, per la realizzazione della rete epidemiologica integrata e della piattaforma di comunicazione integrata (PL12_OS19_IS22).

MONITORAGGIO DELL'AZIONE EQUITY-ORIENTED

OBIETTIVO DI RIDUZIONE/NON AUMENTO DELLE DISUGUAGLIANZE	MIGLIORARE LA CONSAPEVOLEZZA DEL CONSUMATORE SUI RISCHI DERIVANTI DAL CONSUMO DI ALIMENTI
STRATEGIA PER IL RAGGIUNGIMENTO DELL'OBIETTIVO	Campagne di sensibilizzazione rivolte al consumatore, con particolare attenzione alle popolazioni tradizionalmente meno dotate di strumenti di conoscenza.
ATTORI COINVOLTI	Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL
INDICATORE	Riduzione dei casi di MTA
	<ul style="list-style-type: none"> • Formula: $(N^{\circ} \text{ di casi registrati nell'anno 2020} - n^{\circ} \text{ casi registrati nell'anno 2025}) / n^{\circ} \text{ casi registrati nel 2020}$ • Standard Riduzione nel 2025 casi MTA del 5% rispetto al n° di casi rilevati nell'anno 2020 • Fonteregione