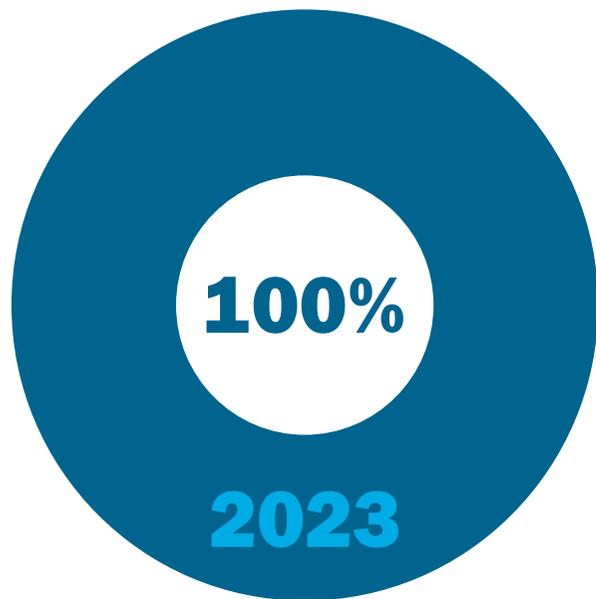


IL DATO

Al 31.12.2023

1

Progetto ampio e articolato finalizzato a migliorare la sicurezza alimentare e nutrizionale. Estensione in tutta la provincia.

**COME VA?**

“L’obiettivo sicurezza alimentare e nutrizionale include sotto obiettivi diversi ciascuno dei quali con azioni specifiche rivolte ad interlocutori distinti: coinvolgimento del personale addetto al controllo ufficiale degli alimenti dell’APSS, del mondo dell’impresa alimentare, della “Rete delle Scuole che promuovono Salute”, degli Istituti Professionali e delle realtà della produzione primaria. Un progetto ambizioso che vuol fare crescere la cultura della sicurezza alimentare in un contesto di vision che metta al centro la Salute in un approccio One Health.”

Silva Franchini

Coordinatrice del Programma PL14

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- ▶ Formazione degli operatori addetti ai controlli ufficiali per l’esecuzione delle attività di verifica in merito alle informazioni relative agli **allergeni, indicazioni nutrizionali, claims nutrizionali e di salute** e delle indicazioni sull’impiego del **sale iodato**;
- ▶ Formazione del personale addetto al controllo ufficiale sulle 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)
- ▶ Stesura delle **linee guida sull’alimentazione sicura** per persone allergiche ed intolleranti
- ▶ Interventi di formazione/informazione rivolti ai futuri **professionisti del settore alimentare** finalizzati a migliorare le conoscenze di sicurezza alimentare in particolare per gli aspetti relativi agli allergeni (produzione alimenti per soggetti allergici/intolleranti e corretta informazione al consumatore), impiego del sale iodato, ecc.
- ▶ Proposta agli insegnanti di tutta la Provincia di Trento un corso a cadenza annuale, orientato all’approccio **one health** con particolare attenzione all’alimentazione e al tema della **sostenibilità e lotta allo spreco**.
- ▶ Progetto con le associazioni di categoria per la stesura di **linee guida per la gestione della sicurezza** della produzione primaria e il rischio microbiologico.

A PROPOSITO DI: Intersettorialità

Il progetto ha richiesto un impegnativo sforzo di **collaborazione** con realtà diverse e interlocutori appartenenti a universi apparentemente lontani dalla APSS.



IN CONCRETO

Progetto con le associazioni di categoria per la stesura di **linee guida per la gestione della sicurezza della produzione primaria e il rischio microbiologico**.

Linea di azione impegnativa per l'inedito incontro da parte di APSS con tali realtà. L'U.O. degli Alimenti e della Nutrizione, al fine di accompagnare le imprese operanti in provincia di Trento nell'applicazione di buone prassi per ridurre i rischi microbiologici e ottemperare alla verifica dei requisiti previsti dall'regolamento CE 852/2004 in tali realtà, ha istituito nel 2023, con la collaborazione del Dipartimento Salute e Politiche Sociali della Provincia, un **gruppo di lavoro** interdisciplinare e trasversale coinvolgendo progressivamente tutte le realtà rappresentanti le imprese: Federazione Consorzio di Miglioramento Fondiario, Consorzio di Bonifica Trentino, Associazione produttori ortofrutticoli trentini (APOT), S. Orsola (piccoli frutti), Cooperative Agricole, CIA-agricoltori italiani, Coldiretti, Centro Trasferimento Tecnologico di Fondazione Edmund Mach (FEM) con il coordinamento da parte dell' Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione.

Rispetto agli obiettivi e alla linea progettuale, i risultati sono in linea con l'atteso:

- Il Gruppo multidisciplinare permanente ha sviluppato un **piano strategico integrato** di controlli analitici con un'efficace e sinergica modalità di lavoro che ha consentito di superare le difficoltà esistenti.
- Sviluppo di una **linea progettuale** nel 2024 con un impegno robusto delle realtà rappresentanti le imprese costituenti il gruppo, nell'implementazione dei controlli microbiologici dell'acqua per uso irriguo da attuarsi nel corso del 2024, con particolare attenzione alle aree presidiate dai consorzi irrigui e dal consorzio di bonifica a ridosso della fase di raccolta, coprendo la quasi totalità dell'acqua per uso irriguo distribuita in Trentino.
- Definizione e realizzazione da parte dei produttori di un **piano di strategia comunicativa/formativa** rivolta ai contadini sull'utilizzo dell'acqua esteso alle buone prassi di igiene in generale.
- **feedback in plenaria** a termine dell'attività di verifica dell'attività ufficiale di APSS (novembre 2024) finalizzato alla verifica dell'efficacia di quanto messo in campo per soddisfare gli obiettivi prefissati.