

PROGETTO 8.4 – Promozione della sicurezza alimentare e l’igiene nutrizionale presso la ristorazione collettiva e i punti vendita

REFERENTI AZIENDALI DI PROGETTO: Dr.ssa SEVERI Tania

Dott. CAROTTI Stefano

COMPONENTI GRUPPO DI LAVORO AZIENDALE DI PROGETTO:

Nominativo	Qualifica	Struttura ASL di appartenenza
Antonini Giuseppe	Tecnico di Prevenzione	Dipartimento di Prevenzione - Igiene Produzione, Trasformazione, Comm.ne Alimenti di Origine Animale
Fusacchia Andrea	Tecnico di Prevenzione	Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Nella relazione alimentazione-salute viene rivolta sempre maggiore attenzione ai pericoli derivanti dal consumo di alimenti per il loro crescente impatto sulla salute della popolazione generale o su specifiche categorie a rischio: in particolare i soggetti affetti da 1) patologie da carenza iodica e 2) intolleranza al glutine.

La promozione della sicurezza alimentare e dell’igiene nutrizionale presso la ristorazione collettiva e i punti vendita sarà attuata attraverso la definizione di un sistema di controlli finalizzati ad aumentare l’offerta di sale iodato e di alimenti idonei per i soggetti intolleranti al glutine.