

Salerno, 8 agosto 2019

## **Sana alimentazione e Sicurezza alimentare**

### **Parte il progetto “From farm to fork”**

Promuovere sane abitudini alimentari, sensibilizzare i cittadini sui temi della sicurezza degli alimenti e far conoscere le azioni messe in campo dall'Asl a garanzia della salute di tutti.

Sono questi gli obiettivi di “**From farm to fork**”, il progetto messo in campo dall'Asl Salerno e realizzato dalla U.O.S.D. Promozione della Salute, che partirà il 10 agosto prossimo da Agropoli, toccando 9 comuni della costa salernitana secondo il seguente calendario:

10 agosto	Agropoli
14 agosto	Santa Maria di Castellabate
17 agosto	Palinuro
20 agosto	Paestum
27 agosto	Eboli
29 agosto	Sapri
31 agosto	Pioppi
06 settembre	Cetara
13 settembre	Salerno

In tali centri, nelle date indicate, saranno presenti medici, veterinari e tecnici della prevenzione, che incontreranno la popolazione ed i tanti turisti che in estate affollano le nostre coste, per favorire la conoscenza e la consapevolezza dei cittadini/consumatori sui temi della bio-sostenibilità, delle diete mediterranee, della sicurezza alimentare, dei prodotti tipici e della “resilienza mediterranea”.

Accanto alla educazione alimentare ed all'adozione dei corretti stili di vita, tale progetto si propone di illustrare le misure attuate dall'Asl Salerno nel campo della “Sicurezza Alimentare”, attraverso il Dipartimento di Prevenzione, per il tramite dei suoi Servizi di Veterinaria, Igiene degli Alimenti e Nutrizione-SIAN, per garantire la salute dei cittadini attraverso i controlli sugli alimenti.

L'Italia vanta uno dei sistemi sanitari per il controllo della “Sicurezza alimentare” più avanzati e sicuri d'Europa, dotato di una rete di controlli e di analisi in grado di assicurare al consumatore cibi sani e buoni. “*From farm to fork*”: così dicono gli inglesi, riferendosi ai controlli sugli alimenti a partire dalla produzione primaria nelle fattorie, fino all'arrivo del cibo sulle tavole, sotto le nostre forchette.