

Salerno, 12 agosto 2019

Sana alimentazione e Sicurezza alimentare

Il 13 settembre si conclude a Salerno il progetto “From farm to fork”

Venerdì 13 settembre prossimo si conclude a Salerno “**From farm to fork**”, il progetto messo in campo dall’Asl Salerno ed organizzato dalla UOSD Promozione della Salute del Dipartimento di Prevenzione, per 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.

L’appuntamento è al Corso V.Emanuele, angolo Via Velia, per le ore 19.00.

Partito il 10 agosto scorso da Agropoli, ha toccato 9 comuni della costa salernitana (Agropoli, Santa Maria di Castellabate, Palinuro, Paestum, Eboli, Sapri, Pioppi, Cetara e Salerno). Nove tappe nelle quali medici, veterinari e tecnici della prevenzione, hanno incontrato la popolazione residente e quella turistica, per favorire la conoscenza e la consapevolezza dei cittadini/consumatori sui temi della bio-sostenibilità, della dieta mediterranea, della sicurezza alimentare, dei prodotti tipici e della “resilienza mediterranea”.

Sono state inoltre illustrate 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.