

PL18

ECO HEALTH SALUTE ALIMENTI, ANIMALI, AMBIENTE

Il *Programma Eco Health salute alimenti, animali, ambiente* rappresenta un'occasione per mettere a confronto temi strettamente interconnessi e coerenti con gli obiettivi dell'Agenda 2030, evidenziando le sinergie tra le tematiche sanitarie e quelle ambientali. L'obiettivo da perseguire è la protezione della salute dei consumatori e la prevenzione delle malattie croniche e dell'obesità, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente. Le indicazioni pratiche per la scelta di alimenti e comportamenti dovranno considerare in modo integrato tutti questi aspetti, ponendo attenzione alle fasce sociali più deboli.

Anche nel 2026, la formazione sull'approccio Eco Health sarà rivolta al personale sanitario di tutte le categorie professionali, alle associazioni di categoria agli operatori del settore alimentare. In tutti i territori regionali saranno garantite la realizzazione e la diffusione di interventi di informazione e sensibilizzazione rivolti agli operatori del settore alimentare e ai consumatori, con l'obiettivo di promuo-

vere stili di vita ecosostenibili e ridurre gli impatti diretti e indiretti dei sistemi alimentari. Proseguiranno inoltre la pubblicazione e l'aggiornamento di specifiche pagine dedicate a questi temi sui siti Alimenti & Salute e Mappa della Salute.

Nel 2026, il Programma si articolerà in obiettivi concreti volti a tradurre in pratica l'approccio Eco Health. Si lavorerà all'applicazione di standard di sostenibilità ambientale nella ristorazione collettiva, utilizzando il toolkit per valutare la sostenibilità integrata dei menu scolastici; si rafforzerà la collaborazione tra i servizi SIAN e SVET per gestire in modo coordinato eventuali segnalazioni di moria o spopolamento di api dovuti a sospetto avvelenamento da prodotti fitosanitari; e si proseguirà con l'attuazione del Piano di monitoraggio e sorveglianza dei contaminanti di origine ambientale negli alimenti e nei mangimi, per garantire la sicurezza lungo tutta la filiera alimentare.

PL18

OBIETTIVO	CODICE	INDICATORE	LIVELLO	FORMULA	STANDARD	2026
Garantire opportunità di formazione degli operatori addetti al controllo ufficiale, degli operatori del settore alimentare relativamente all'alimentazione sana e sostenibile per prevenire le patologie croniche, per ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale correlato ai sistemi agroalimentari	PL18_OT03_IT05	Formazione degli operatori del settore alimentare, delle Autorità competenti, dei consumatori	L	Offerta regionale di programmi formativi validati (anche FAD) in tema di alimentazione sana e sicura (uso del sale iodato, Progetto pane meno sale, intolleranze alimentari, allergeni, gestione dei pericoli chimici e microbiologici negli alimenti), salute e sostenibilità (corsi teorici e laboratori di cucina salutare su alimentazione e prevenzione delle recidive di tumore in collaborazione con gli Istituti Alberghieri)	Realizzazione di almeno un evento in ogni AUSL	sì
Costruire strumenti di comunicazione e organizzare interventi di comunicazione e informazione rivolti agli operatori del settore alimentare, alla popolazione generale e altri stakeholders	PL18_OT04_IT06	Iniziative/strumenti/materiali per informare e sensibilizzare la comunità e gli operatori del settore alimentare sugli stili di vita ecosostenibili e la riduzione delle eccedenze alimentari	L	Realizzazione e disponibilità di interventi di informazione e sensibilizzazione rivolti agli operatori del settore alimentare e ai consumatori (Campagna progetto GINS e campagne per ridurre lo spreco e imparare a leggere le etichette)	Almeno un'iniziativa in ogni Azienda USL	sì
	PL18_OT04_IT08_2026	Pubblicazione delle iniziative informative sul sito Alimenti&Salute e Mappa della Salute nelle specifiche aree tematiche dedicate	R	Pubblicazione e aggiornamento pagine dedicate sul sito Alimenti & Salute e Mappa della Salute	Verifica annuale dei dati relativi alla visualizzazione e altri dati sensibili di interesse delle iniziative informative pubblicate sui siti regionale Alimenti e Salute e Mappa della Salute	sì
Programmi di promozione dell'alimentazione sana e sostenibile nella popolazione di ogni fascia di età	PL18_OS01_IS05_2026	Laboratorio Ristorazione Sostenibile	L	N. AUSL che utilizzo del toolkit per la valutazione della sostenibilità integrata nei menu della ristorazione scolastica in tutte le/AUSL*100	100% delle AUSL utilizzano il toolkit per la valutazione della sostenibilità integrata nei menu della ristorazione scolastica	100%

OBIETTIVO	CODICE	INDICATORE	LIVELLO	FORMULA	STANDARD	2026
Implementare e consolidare l'applicazione coordinata, da parte delle figure deputate al controllo ufficiale (SVET e SI-AN), del Piano Regionale per la Gestione di segnalazioni di mortalità/spopolamento di api nel caso di sospetto avvelenamento da fitosanitari o altri insetticidi	PL18_OS04_IS02	Gestione coordinata segnalazioni di moria e spopolamento di api in caso di sospetto trattamenti a base di fitosanitari o altri insetticidi	L	N. di sopralluoghi per sospetto avvelenamento da fitosanitari effettuati in maniera coordinata SIANSVET/ n. di segnalazioni di sospetto avvelenamento da fitosanitari pervenute*100	90% di sopralluoghi per sospetto avvelenamento da fitosanitari effettuati in maniera coordinata SIANSVET	90%
Realizzare un Piano di monitoraggio e sorveglianza della presenza di contaminanti di origine ambientale negli alimenti	PL18_OS09_IS11	Piano di monitoraggio e sorveglianza contaminanti di origine ambientale negli alimenti e mangimi	L	Definizione e implementazione di un Piano di monitoraggio per valutare la presenza di contaminanti di origine ambientale negli alimenti	Implementazione del Piano di campionamento in tutte le AUSL	sì