

PL18 Eco Health Salute Alimenti, Animali, Ambiente

Il coordinamento del *Programma Libero 18 Eco health Salute Alimenti, Animali, Ambiente* è affidato al Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica con il coinvolgimento di figure professionali per l'ambito sia umano che veterinario. Al gruppo partecipano i Referenti Aziendali di Programma. Il gruppo di lavoro può contare sulla collaborazione con:

- Servizio Regionale Innovazione, Qualità, Promozione e Internazionalizzazione del Sistema Agroalimentare, con la finalità di promuovere buone pratiche per una filiera agroalimentare sana e sostenibile, per la salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio e diffondere la conoscenza delle Linee Guida.
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna per l'attivazione del Laboratorio Ristorazione Sostenibile per definire nuovi standard di sostenibilità integrata per la promozione di pasti più sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive, con riferimento specifico agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030.
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna per le attività di ricerca e di monitoraggio dei contaminanti nell'ambiente, nelle produzioni animali e nelle produzioni vegetali, compreso il monitoraggio di micro o macroinquinanti quali microplastiche, e composti chimici persistenti nell'ambiente.

ARPAE e il Centro di Ricerche Marine per la valutazione dei Piani di campionamento di settore (matrici ambientali, acqua, produzioni, animali, produzioni vegetali) e la lettura dei risultati in un'ottica di integrazione Eco-Health.

Questi soggetti saranno coinvolti in modo flessibile e mirato sugli specifici obiettivi nell'ambito di gruppi tecnici regionali, interistituzionali, interdisciplinari per la definizione e la condivisione di percorsi e procedure integrate basate sull'approccio Eco Health.

Esistono collegamenti e possibili sinergie con altri programmi del PRP quali *PP01 Scuole che promuovono salute*, *PP03 Luoghi di lavoro che promuovono salute*, *PP09 Ambiente, Clima e Salute*, *PL11 Primi 1.000 giorni di vita*, *PL15 Sicurezza chimica* e *PL20 Sani stili di vita: dalla prevenzione alla presa in carico*.

Data la continuità di questo programma con altri gruppi di lavoro regionali, si prevedono sinergie con:

- Servizio Regionale Politiche Sociali e Socio-Educative con la finalità di predisporre e promuovere un documento regionale condiviso sulla gestione delle eccedenze alimentari come strumento di lotta agli sprechi alimentari e inclusione sociale;
- Tavolo Tecnico sulla Sicurezza Nutrizionale (TaRSin) che coinvolge i SIAN della Regione;
- Tavolo di Coordinamento Regionale Interdisciplinare in materia di prodotti fitosanitari per l'attuazione del Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN)(Det. 24041/2021);
- Tavolo Tecnico per la definizione di allevamenti sostenibili che vede il coinvolgimento di Regione, ARPAE, Associazioni di categoria (in via di formalizzazione);
- Tavolo Apistico Regionale (DGR 2332/2019).

La formazione sull'approccio Eco Health sarà indirizzata al personale sanitario di tutte le categorie professionali. Inoltre, potranno essere organizzate iniziative di formazione dedicate alle Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare, agli allevatori, ai consorzi di tutela dei prodotti DOP e alle filiere.

Ulteriori strumenti operativi a sostegno del raggiungimento degli obiettivi specifici del programma sono:

- Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRI) che rappresenta uno strumento di attuazione delle politiche comunitarie, nazionali e regionali relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione delle attività di controllo ufficiale in tutti i settori della sicurezza alimentare, in particolare l'igiene e la salubrità degli alimenti e delle bevande, l'igiene delle produzioni zootecniche, la sanità animale ed il benessere animale.
- Piano Regionale di Campionamento Alimenti (PRA), parte integrante del PRI, che ha l'obiettivo di monitorare i pericoli microbiologici, chimici, fisici, nonché allergeni e additivi negli alimenti.
- Piano d'Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi al fine di garantire l'implementazione di politiche e azioni volte alla riduzione dei rischi e degli impatti sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità, derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari.

| PL18 - Obiettivo | Codice | Indicatore | Livello | Formula | Standard | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|--|-----------------|---|---------|---|--|------|------|------|------|
| Sviluppare e consolidare processi intersettoriali per facilitare l'attuazione di iniziative di sensibilizzazione culturale a sistemi alimentari sani e sostenibili, ridurre le eccedenze alimentari e ridurre l'impatto ambientale correlato agli allevamenti e al sistema produttivo delle filiere agroalimentari | PL18_0T02_IT04 | Tavoli tecnici intersettoriali | R | Istituzione di tavoli tecnici regionali, interistituzionali, interdisciplinari per la definizione della condivisione di percorsi e procedure integrate basate sull'approccio One Health ed Eco Health | Nel 2022 Formalizzazione dei tavoli tecnici e loro operatività dal 2023 al 2025 | si | si | si | si |
| 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_0T03_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/anno in ogni Azienda USL | si | si | si | si |
| | PL18_0T03_IT09 | Programma formativo sulla sostenibilità Eco-Health degli allevamenti | L | Offerta regionale di programmi formativi validati (anche FAD) per promuovere la sostenibilità Eco-Health degli allevamenti | Nel 2022 progettazione della formazione e dal 2023 realizzazione di almeno un evento/anno in ogni Azienda USL | | si | si | si |
| Realizzazione del programma regionale di formazione delle AC per favorire l'attuazione del Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e alle informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari | PL18_0T05_IT10a | Programma formativo delle AC per favorire l'attuazione del Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e alle informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari | R | Realizzazione del programma regionale di formazione delle AC per favorire l'attuazione del Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e alle informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari | Tutte le Aziende USL partecipano al programma regionale di formazione | si | | | |
| | PL18_0T05_IT10b | Programma formativo delle AC per favorire l'attuazione del Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e alle informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari | L | Realizzazione del programma regionale di formazione delle AC per favorire l'attuazione del Reg. (CE) 1924/2006 e del Reg. (UE) 1169/2011 relativamente alle indicazioni nutrizionali e salutistiche e alle informazioni al consumatore presenti nelle etichette dei prodotti alimentari | Tutte le Aziende USL attuano il controllo ufficiale con le check list messe a punto con il programma di formazione regionale | | si | si | si |
| Costruire strumenti di comunicazione e organizzare interventi di comunicazione e informazione rivolti agli operatori del settore alimentare, alla popolazione generale e altri stakeholders | PL18_0T04_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) | Nel 2022 progettazione delle iniziative informative a livello regionale e successiva realizzazione di almeno una iniziativa all'anno in ogni Azienda USL | si | si | si | si |
| | PL18_0T04_IT07 | Iniziative di marketing sociale per incrementare il consumo di frutta e verdura | R | Disponibilità e utilizzo di strumenti/materiali per iniziative di marketing sociale | Progettazione, produzione e sperimentazione di strumenti/materiali per le iniziative di marketing (2022-2023) e realizzazione di almeno un intervento di marketing sociale ogni anno (vedi anche PP3 "Luoghi di lavoro che promuovono salute") (2024 e 2025) | si | si | si | si |
| | PL18_0T04_IT08 | Pubblicazione delle campagne informative e dei materiali sul Sito ALIMENTI & SALUTE nelle specifiche aree tematiche dedicate | R | Pubblicazione e aggiornamento pagine dedicate sul sito Alimenti & Salute | Verifica semestrale dei dati relativi alla visualizzazione e altri dati sensibili di interesse delle campagne di sensibilizzazione e informazione pubblicate sul sito regionale Alimenti & Salute | si | si | si | si |
| Orientare gli interventi a criteri di equità aumentando la consapevolezza sul potenziale impatto, in termini di disuguaglianze, delle prassi organizzative | PL18_0T01_IT01 | Lenti di equità | R | Adozione dell'HEA | Progettazione, applicazione, monitoraggio e documentazione dell'HEA, ogni anno a partire dal 2022 | si | si | si | si |

| PL18 - Obiettivo | Codice | Indicatore | Livello | Formula | Standard | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|---|----------------|---|---------|---|--|------|------|------|------|
| Programmi di promozione dell'alimentazione sana e sostenibile nella popolazione di ogni fascia di età | PL18_OS01_IS05 | Laboratorio Ristorazione Sostenibile | L | Progettazione e utilizzo di standard di sostenibilità ambientale integrata per definire pasti più sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive, con riferimento specifico agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030 | Nel 2022 elaborazione strumenti regionali per la valutazione della sostenibilità ambientale integrata nella ristorazione e successiva sperimentazione di progetti pilota nelle Aziende USL | si | si | si | si |
| Predisporre un documento regionale descrittivo sulla gestione delle eccedenze alimentari come strumento di lotta agli sprechi alimentari e inclusione sociale | PL18_OS02_IS04 | Documento regionale sulla gestione delle eccedenze alimentari | R | Pubblicazione e diffusione del documento | Predisposizione e pubblicazione nel 2022, diffusione nel 2023, revisione nel 2024 e successiva diffusione | si | si | si | si |
| Predisporre un documento regionale orientato alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio | PL18_OS03_IS08 | Documento regionale promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio | R | Predisposizione e diffusione del documento regionale orientato alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio | Predisposizione e pubblicazione nel 2022, diffusione nel 2023 e 2024, revisione e aggiornamento nel 2025 | si | si | si | si |
| Implementare e consolidare l'applicazione coordinata, da parte delle figure deputate al controllo ufficiale (SVET e SIAN), 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 SIAN/SVET/ n. di segnalazioni di sospetto avvelenamento da fitosanitari pervenute*100 | Incremento della gestione coordinata SIAN/SVET in caso di segnalazione di moria/spopolamento di api per sospetto avvelenamento da fitosanitari | | 70% | 80% | 90% |
| Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti di produzione, di depurazione e di commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli operatori del settore | PL18_OS05_IS11 | Piano di monitoraggio MBV | L | N. campioni effettuati / n.di campioni programmati per punti di campionamento*100 | 100% | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Attivare un monitoraggio finalizzato alla ricerca di cianobatteri e cianotossine nelle acque superficiali destinate al consumo umano | PL18_OS06_IS09 | Monitoraggio cianotossine nell'acqua superficiale destinata alla potabilizzazione | L | N. Aziende USL impegnate nel monitoraggio cianotossine nell'acqua superficiale destinata alla potabilizzazione | Incremento nel numero delle Aziende USL impegnate nel monitoraggio | | 3 | 6 | 8 |
| Predisporre un documento regionale per la definizione di criteri per la programmazione territoriale degli allevamenti finalizzata alla sostenibilità con approccio Eco Health | PL18_OS07_IS01 | Elaborazione e diffusione del documento regionale di programmazione degli allevamenti per la sostenibilità | R | Disponibilità del documento regionale | Elaborazione documento regionale | si | si | si | si |
| Promuovere un approccio integrato per il monitoraggio ed il controllo dei contaminanti nell'ambiente, nelle produzioni animali e nelle produzioni vegetali, compreso il monitoraggio di micro o macroinquinanti quali microplastiche, e composti chimici persistenti nell'ambiente come il perfluorottano sulfonato (PFOS) e l'acido perfluorottanoico (PFOA) | PL18_OS08_IS10 | Disponibilità di un documento per la lettura integrata Eco-Health dei risultati dei piani di campionamento di settore | R | Valutazione dei Piani di campionamento di settore (matrici ambientali, produzioni, animali, produzioni vegetali) e lettura dei risultati in un'ottica di integrazione Eco-Health con produzione report | Disponibilità al 2025 del documento di lettura dei risultati dei Piani di campionamento di settore in un'ottica Eco-Health | si | si | si | si |
| 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 Aziende USL dal 2023; nel 2022 definizione del Piano di monitoraggio e sua revisione nel 2025 dopo l'implementazione locale | | si | si | si |