



Le attività territoriali dei SIAN - il progetto CCM “OKkio alla Ristorazione” collettiva

Il Progetto “OKkio alla Ristorazione”, approvato dal Ministero della Salute attraverso il CCM,(Centro Con trollo Malattie) e stato avviato nel novembre 2012 in sei Regioni italiane (Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Sicilia, Veneto) con il coordinamento della Sicilia, sviluppando una fattiva collaborazione tra 56 Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e circa 200 Aziende di Ristorazione Collettiva – ARC (che, in Italia, producono circa due miliardi di pasti all’anno) per promuovere ed implementare la diffusione e conoscenza di corrette informazioni nutrizionali tra gli operatori ARC e l’adozione di adeguati stili alimentari da parte di tutti gli utenti della Ristorazione Collettiva.

In tutte le ARC aderenti al progetto vengono realizzate attività finalizzate a:

- Migliorare le conoscenze dei cuochi sulla corretta alimentazione e nutrizione
- Migliorare l’offerta nutrizionale dei menù in mensa
- Condurre campagne informative nutrizionali destinate agli utenti della ristorazione collettiva
- Incrementare l’adesione alle Linee di indirizzo Comunitarie e Nazionali ed ai progetti Nazionali del Ministero della Salute (promozione del consumo di frutta e verdura, poco sale ma iodato, ecc)
-

Il progetto “OKkio alla Ristorazione” stà consentendo di agire efficacemente e con costi contenuti, su ampie fasce di popolazione target.

L’ ultimo prodotto elaborato e il Menu “F”, dedicato alle Donne in età fertile per la promozione della salute attraverso una sana alimentazione basata sulla promozione della dieta mediterranea e l’ utilizzo di prodotti stagionali e legati al territorio.