



#### TEMA DI SALUTE:

EDUCAZIONE ALIMENTARE  
E PROMOZIONE DI STILI DI VITA  
SOSTENIBILI



#### METODOLOGIA:

INTERVENTO RIVOLTO AGLI  
INSEGNANTI



#### DESTINATARI FINALI:

Scuola Secondaria II grado



#### CONTATTI:

**Referente Progetto**  
**Dott.ssa Francesca FIORETTO**  
Dirigente Veterinario  
S.S.D. Servizio Veterinario Area B, Igiene  
alimenti di origine animale  
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2  
e.mail: [ffioretto@aslcn2.it](mailto:ffioretto@aslcn2.it)  
Tel. 0173.316044 - 3276849990

#### Banca dati PRO.SA.

Codice progetto n. 6380  
[www.retepromozionesalute.it/  
scuola\\_scheda.php?idpr2=6380](http://www.retepromozionesalute.it/scuola_scheda.php?idpr2=6380)



# IL RISCHIO DI MTA

## (Malattie a Trasmissione Alimentare)

### Una corretta educazione alimentare le previene!

#### ABSTRACT:

Le malattie a **trasmissione alimentare** (MTA) rappresentano un serio problema di sanità pubblica. Queste patologie hanno origine dal consumo di alimenti e acqua contaminati da **microrganismi patogeni** (batteri, virus, parassiti) o dalle **tossine** da essi prodotte.

Le MTA possono interessare tutte le fasce di età, tuttavia la sintomatologia più grave si manifesta in soggetti in età pediatrica, in persone immuno-compromesse, in malati con patologie croniche e in gravidanza.

I microrganismi responsabili possono essere di **origine zoonotica** oppure **ambientale**. Spesso essi contaminano le superfici e le attrezzature impiegate per la lavorazione degli alimenti oltre alle pareti interne dei frigoriferi dove il cibo viene conservato.

La contaminazione degli alimenti può avvenire **in tutte le fasi della filiera** dalla produzione primaria (dall'allevamento/campo agricolo) alla tavola.

La **diseducazione alimentare** incrementa l'incidenza delle MTA, pertanto una corretta conoscenza delle buone pratiche di igiene, preparazione e conservazione degli alimenti risulta fondamentale per prevenire tale rischio.

#### OBIETTIVO:

Educare alle buone prassi igieniche nella preparazione e conservazione degli alimenti.

#### SETTING:

Scuola Secondaria di II grado

#### PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ:

Il progetto prevede l'offerta di materiale informativo prodotto da enti istituzionali (Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Istituti Zooprofilattici Sperimentali) e da operatori dell'ASL CN2 rivolto agli insegnanti delle Scuole Secondarie di II grado che servirà per la formazione a cascata sugli alunni. Il Responsabile del progetto si rende disponibile a fornire via email il materiale informativo, la documentazione di supporto e ogni indicazione utile allo scopo.