PROGETTO

Campagna promozione consumo del pane a ridotto contenuto di sale

Regione Lombardia ATS Brianza

Progetto avviato nell'anno 2016 - Ultimo anno di attività : 2016

Abstract

Obiettivo generale

Sensibilizzare i panificatori alla produzione e vendita di pane a ridotto contenuto di sale, promuovere uno stile di vita salutare sia nella popolazione sana che con fattori di rischio (ipertensione, CVD) negli ambienti di lavoro e ridurre la quantità di sodio assunto nel cibo a vantaggio della pressione arteriosa, della funzionalità cardiaca e circolatoria.

Aumentare la consapevolezza dei consumatori, anche negli ambienti di lavoro e scolastici sull'importanza di ridurre il consumo di sale.

Analisi di contesto

Le malattie cardiovascolari rappresentano la prima causa di morte per le persone sopra i 60 anni e la seconda per quelle tra i 15 e i 59 anni.

In Italia si consumano attualmente in media circa 10 grammi di sale al giorno contro le indivcazioni dell'OMS di circa 5 grammi di sale al giorno, considerando sia quello aggiunto nella cucina casalinga o a tavola, sia quello contenuto nei prodotti trasformati come il pane. Anche il Ministero della Salute ha fornito raccomandazioni per ridurre la quantità di sale e quindi di sodio negli alimenti attraverso il "Programma Guadagnare salute"

Progetto regionale che prevede sensibilizzazione e la successiva adesione dei panificatori alla produzione e vendita di pane a ridotto contenuto di sale.

Metodi e strumenti

Rilevazione dei dati relativi all'utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale nelle ristorazioni collettive attraverso la valutazione dei capitolati delle mense.

Aggiornamento dell'elenco dei panificatori aderenti, con eliminazione delle cessate attività.

Attività di campionamento di pane in 13 panificatori aderenti , nel solo territorio di MB, per verificare la percentuale di sale presente.

Valutazione prevista/effettuata

Capitolati con pane a ridotto contenuto di sale:

Mense Scuole paritarie raggiunte sul territorio dell'ATS 173

Mense strutture Sanitarie e Sociosanitarie raggiunte sul territorio dell'ATS 98

Mense Aziendali raggiunte sul territorio ATS: 16

Totale mense raggiunte: 288

N° panificatori aderenti al progetto: 166/ N°panificatori esistenti: 406 (40.9%)

Dei 13 campioni effettuati solo in 5 è stato riscontrata una percentuale di sale in linea con le indicazioni regionali. Nei restanti 8 la percentuale era notevolmente maggiore tra i 2,0 e i 2,8 gr di sale per kg.

Tema di salute prevalente : Sale

Temi secondari :

Setting : Ambienti di lavoro
Ambiente scolastico
Luoghi informali

Destinatari finali : Altri professionisti del settore privato
Lavoratori

Mandati : Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute

Finanziamenti :

Responsabili e gruppo di lavoro

CASTELLI NICOLETTA (responsabile)
ATS BRIANZA
e-mail : nicoletta.castelli@ats-brianza.it

Enti promotori e/o partner

OBIETTIVI

Promuovere tra la popolazione l'utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale e favorire la ridurre la quantità di sodio assunto attraverso il pane

verificare se l'adesione dei panificatori al progetto abbia portato alla produzione di pane a ridotto contenuto di sale

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/01/2016

Rilevazione dei dati relativi all'utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale nelle ristorazioni collettive.

Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Descrizione dell'intervento :
L'intervento ha raggiunto 125 Comuni su 155 presenti sul territorio dell'ATS Brianza, 153 Mense di Scuole Paritarie, 98 Mense Strutture Socio sanitarie e 16 Mense Aziendali

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/01/2016

Attività di campionamento di pane in 13 panificatori aderenti al progetto, nel solo territorio di MB, per verificare la percentuale di sale presente nel pane

Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :
Vimercate; Usmate Velate; Bernareggio; Arcore;

Metodi non specificati