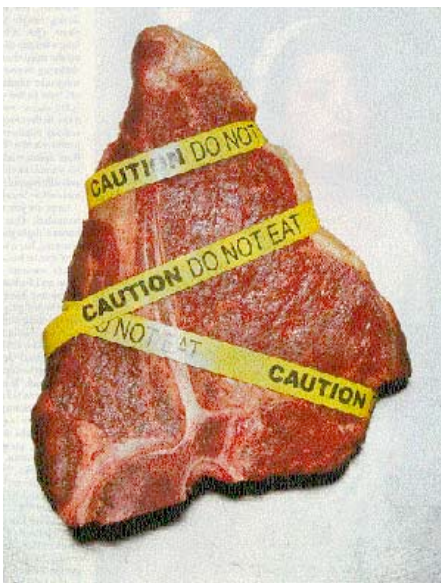


LA SICUREZZA ALIMENTARE: UN PROBLEMA SEMPRE ATTUALE

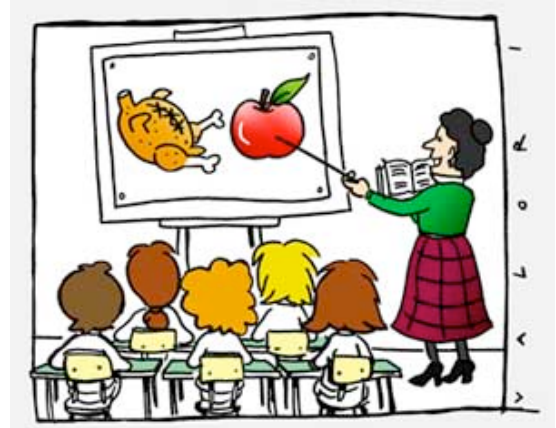
Le ripercussioni negative sulla salute dell'uomo dovute al consumo di cibi non salubri sono conosciute da secoli ed hanno spinto a ricercare le migliori modalità di conservazione e lavorazione degli alimenti, tali da garantire una certa sicurezza nel loro consumo. Ovviamente questa ricerca si è affinata grazie alle scoperte mediche e scientifiche che hanno permesso non solo di capire le cause del problema, ma anche sfruttare le nuove tecnologie per ridurlo o eliminarlo.

Attualmente la sicurezza alimentare è uno dei cardini della nostra salute, nei confronti della quale la legislazione si è preoccupata di produrre delle norme, generiche e specifiche, al fine di garantire la salute di tutte le categorie di consumatori.



Alla fine degli anni '90 è saltato agli occhi dell'opinione pubblica mondiale il problema del "morbo della mucca pazza" che ha dato l'avvio ad un nuovo approccio al problema sicurezza alimentare. La possibilità che il consumo di carne di bovino, (alimento di base dell'alimentazione umana) potesse causare addirittura la morte del consumatore ha portato ad una revisione completa della legislazione in materia di allevamento e macellazione bovina. A questo hanno poi fatto seguito lo scandalo dei polli alla diossina (un contaminante chimico dotato di effetti cancerogeni, presente nei mangimi), quello dell'influenza aviaria, ma paradossalmente anche quello dell'influenza suina (assolutamente non imputabile all'ingestione di carne di maiale in

nessuna delle sue forme). I mezzi di comunicazione di massa non hanno poi certo agevolato il compito di non allarmare il consumatore, anzi hanno creato una situazione per cui il mercato dei prodotti di volta in volta incriminati ha subito un drastico calo. Certo è che non vanno assolutamente né minimizzate né ignorate le conseguenze sulla salute del consumatore di un alimento non idoneo, ma bisogna anche guardare e valutare i fatti. Questo perché spesso sono più importanti per il numero di persone coinvolte e per la varietà di patologie e per i costi sulla sanità pubblica, ma meno evidenziati, i "piccoli" episodi di intossicazione alimentare che non hanno risonanza mondiale né tanto meno nazionale, ma che ci possono coinvolgere da vicino, anche con serie conseguenze, ma che fortunatamente possiamo provare a controllare, attraverso il controllo ufficiale che viene effettuato all'origine dell'alimento da un lato, ed all'autocontrollo che ciascun produttore applica nella propria attività dall'altro, e grazie anche all'educazione alimentare che ciascuno di noi può, e dovrebbe, conoscere.



Oggi l'applicazione del cosiddetto "Pacchetto Igiene", attraverso il sistema di autocontrollo, da parte di chi produce, commercia, trasforma, somministra, trasporta materie prime e prodotti alimentari finiti, associato alla capillare rete di controlli da parte dell'Autorità Competente, fa sì che in Italia i cibi che arrivano sulle nostre tavole siano il più sicuri possibile.



"THERE'S NOTHING TO EAT!"

Per questo è previsto a livello nazionale, con specifiche regionali, l'obbligo di formazione da parte degli "alimentaristi", con tanto di attestazione, in modo da portarli a conoscenza di quelle che sono le corrette procedure di manipolazione, trasformazione e produzione degli alimenti e di tutto ciò che ruota intorno (dalla pulizia dei luoghi di lavoro a quella del personale, alle corrette modalità di produzione e conservazione a partire dalla materia prima, al trasporto, etc).

La legge prende in considerazione non solo i prodotti di origine animale ma anche i vegetali e le bevande, in modo da coprire l'intera gamma di ciò che introduciamo come alimento. Sono previsti criteri specifici da rispettare sia in regime di controllo da parte dell'autorità competente (che non sono i NAS come spesso si viene portati a pensare, in quanto loro sono deputati al controllo ed alla repressione delle frodi alimentari e non al controllo ispettivo della produzione, manipolazione, trasformazione, trasporto degli alimenti, che è a carico dei Servizi Veterinari delle ASL di pertinenza) sia in regime di autocontrollo, strumento che permette agli operatori del settore alimentare, con l'ausilio di consulenti esperti della materia, di auto-gestire la propria attività in maniera specifica e soggettiva, con l'unico scopo di fornire un alimento salubre.

Inoltre l'obbligo della rintracciabilità applicato all'intera filiera produttiva permette di poter risalire in qualunque momento ai singoli fornitori di questo o quel prodotto o ingrediente o materia prima e quindi capire a che livello ci può essere stato un errore, e cosa può o deve essere fatto per prevenirlo o correggerlo.

Anche la corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari permette di avere un quadro utile per sapere cosa contiene un alimento (evitando quindi ad es. problemi di intolleranza alimentare), come deve essere conservato e preparato (si evitano così contaminazioni microbiche, e non solo, dannose per la salute o alterazioni organolettiche del prodotto tali da renderlo non idoneo all'uso previsto), la sua data di scadenza o il termine minimo di conservazione, ma anche chi lo ha prodotto e dove.



Da qui l'esigenza di adottare strumenti e conoscenze sempre più specializzati nell'affrontare la questione della produzione di un cibo o una bevanda "sicuri", con i suoi risvolti morali, legali e pratici,

Insomma l'attenzione verso la salute del consumatore ha coinvolto più categorie di addetti ai lavori, riuscendo a tutt'oggi a garantire, in maniera piuttosto importante, ai consumatori, la tutela della propria incolumità di fronte ad un "buon" alimento.

