

La sicurezza alimentare al tempo della crisi economica



Le indagini periodicamente compiute da Eurobarometro - l'organo statistico dell'Unione europea - indicano come il consumatore comunitario sia sostanzialmente tranquillo rispetto alla Sicurezza Alimentare.

Infatti, circa il 56% degli intervistati dichiara di non avere timori a questo riguardo per gli alimenti prodotti nel proprio paese e il 57% di non essere preoccupato dai livelli di produzione di tutta l'Unione europea. Un bell'esempio di integrazione comunitaria e di fiducia nelle istituzioni preposte.

1

Il discorso cambia se si chiede al consumatore europeo cosa pensi della sicurezza di alimenti prodotti fuori dall'Unione: in questo caso il 76% degli intervistati dichiara di avere dubbi circa la loro sicurezza.

Inoltre l'84% degli intervistati dichiara che l'UE dovrebbe aiutare i paesi terzi ad accrescere la loro produzione alimentare e circa l'81% ritiene che l'Unione europea dovrebbe aumentare la propria produzione alimentare per ridurre la sua dipendenza dalle importazioni.

Il cittadino europeo, però, deve fare i conti anche con la crisi economica, che ha ridotto il suo potere d'acquisto e quindi non stupisce come Eurobarometro rilevi come: "Più del 90% dei cittadini dell'UE ritiene che qualità e prezzo siano fattori



determinanti al momento dell'acquisto di prodotti alimentari, più importanti rispetto all'origine (71%) e alla marca (47%)”.

In particolare per il 54% degli intervistati il prezzo è il fattore di maggior rilievo, forse anche perché il cittadino europeo dà per scontato un elevato livello di sicurezza alimentare.

In effetti, dopo la crisi della “mucca pazza”, in cui una modifica legislativa creò una crisi senza precedenti (l’abbassamento della temperatura di preparazione delle farine di carne per uso mangimistico), l’Unione Europea ha reagito centralizzando la legislazione sulla sicurezza alimentare e spingendo gli Stati membri a collaborare strettamente fra loro.

Inoltre, è stata creata l’**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)** con sede in Italia (a Parma). Oggi EFSA è un punto di riferimento mondiale per le procedure di valutazione sul rischio alimentare. Oltre a ciò, è stato creato anche il **Centro Europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie infettive (ECDC)**, con sede a Stoccolma, che collabora con EFSA per quanto riguarda le infezioni veicolate dalla catena alimentare.

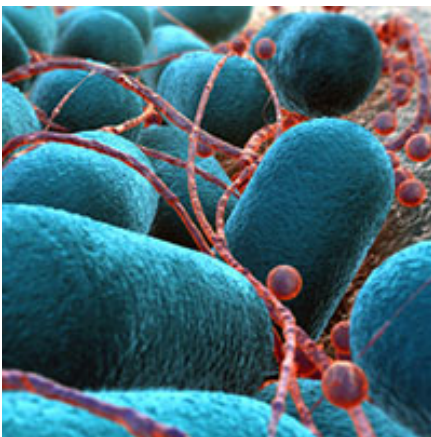
In questo settore si sta assistendo a un cambiamento del tipo di patogeni capaci di causare infezioni attraverso la contaminazione degli alimenti: anno dopo anno si riducono le infezioni da Salmonella e compaiono nomi di batteri probabilmente poco noti ai non addetti ai lavori.

Secondo i dati di EFSA: “La **campylobatteriosi** si conferma la malattia della filiera alimentare animale più frequentemente segnalata nell’uomo, con un continuo aumento negli ultimi cinque anni dei casi riferiti. Anche la tendenza rilevata per i



casi di **Escherichia coli** - produttore di verocitossina (VTEC/STEC) negli esseri umani - è in aumento dal 2008 e si è ulteriormente incrementata a seguito del focolaio epidemico (avvenuta in Germania [*nota aggiuntiva*]) verificatosi nell'estate del 2011".

Il caso Escherichia coli



L'Escherichia coli O157: H7, responsabile dei casi di tossinfezione registratisi in quell'occasione, non è certo una novità nel complesso panorama delle varie forme di un germe che può provocare gravi diarree (con perdita di sangue) e soprattutto indurre una forte sofferenza delle reni (che mette a rischio la vita di chi viene colpito).

3

La prima epidemia documentata, causata da questo microrganismo, è infatti datata 1982 ed anche allora è stata ricondotta al consumo di hamburger contaminati in una catena di fast-food americani. Poi ci sono state altre riaccensioni dell'infezione, in diverse regioni, che hanno messo sotto accusa nel 1993 il sidro di mele; poi la lattuga; nel 1996 il succo di mela; poi gli spinaci e altri alimenti ancora.

Il ceppo di Escherichia coli O157: H7 è noto da tempo e si sa che può produrre una tossina chiamata **Shiga** che può appunto creare problemi non solo localmente all'intestino, ma anche attaccare altri organi determinando una risposta che coinvolge diverse parti dell'organismo. Il problema non fu tanto l'attività del batterio, anche se si trattò di una forma mutante - la cui comparsa



potrebbe essere legata a meccanismi di genetica del germe o magari anche alla selezione di ceppi per l'uso poco razionale degli antibiotici - quanto nella differente modalità di distribuzione degli alimenti.

Un tempo si acquistava la merce nel negozio sotto casa e questa veniva prodotta in un'area ristretta. Oggi basta che un ceppo batterico sia presente in alimenti inviati da un fornitore alla Grande Distribuzione, per far sì che l'eventuale infezione ad esso legata si diffonda in ampie zone di un paese, o magari in diverse nazioni.

Rimane la realtà di un batterio che può risultare del tutto innocuo, come accade nella stragrande maggioranza dei casi, o può assumere, per motivi da comprendere, caratteristiche di particolare virulenza.

Per difendersi è fondamentale l'igiene e, per quanto riguarda i cibi cotti, è importante che l'intero alimento venga portato almeno a 65°C, per riuscire a uccidere il germe eventualmente presente.

Conclusioni

Per tutti questi motivi la Fondazione Istituto Danone ha ritenuto corretto realizzare materiali informativi, disponibili sul web, che possano essere di supporto a chi si occupa di alimentazione e i consumatori. Per meglio comprendere quali siano le tematiche più importanti e le regole auree maggiormente utili per contrastare un rischio di tossinfezioni alimentari.



In questa sezione, infatti, verranno resi disponibili testi informativi e contributi audiovisivi per favorire la diffusione di informazioni relative a queste problematiche.

Va comunque ricordato che il notevole grado di sicurezza degli alimenti prodotti in Europa e va sottolineato, con giusto orgoglio, l'elevatissima sicurezza di quelli prodotti in Italia, rimane comunque una sfida da vincere tutti i giorni non solo da parte dei produttori e delle autorità preposte al controllo, ma anche da parte dei consumatori che diventano i "guardiani" della sicurezza dei loro acquisti alimentari.

A cura del **prof. Lorenzo Morelli**

Direttore Istituto Microbiologia

Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza

5

Comitato Scientifico
Fondazione Istituto Danone



ISTITUTO DANONE
Nutrizione e Salute

