

“Cibo sicuro ora per un sano domani”



è lo slogan della III Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti che si celebra il 7 giugno 2021.

La sicurezza alimentare salva vite umane e svolge un ruolo cruciale nella riduzione delle malattie di origine alimentare. Ogni anno, 600 milioni di persone si ammalano a causa di circa 200 diversi tipi di malattie di origine alimentare, il cui peso ricade soprattutto sui poveri e sui giovani. Le malattie di origine alimentare sono responsabili di 420 000 decessi prevenibili ogni anno.

Il concetto di sicurezza alimentare potrebbe semplicemente essere declinato come produzione di alimenti sicuri dalle contaminazioni microbiologiche, parassitarie, chimiche e fisiche. Ma va precisato che un cibo sicuro non è necessariamente sterile, come del resto il microbioma nel nostro organismo, batteri, lieviti e funghi possono svolgere negli alimenti una funzione di miglioramento dell'edibilità, della conservazione e del gusto.

L'ambito alimentare va considerato in una visione molto più ampia per celebrare una giornata mondiale ONU e comprende la cultura e con essa la storia, le tradizioni, la socialità e perfino le religioni.

Il consumo e la produzione di alimenti sicuri e sani hanno benefici nel breve e nel lungo termine per le persone, il pianeta e l'economia. La disponibilità di alimenti sicuri e sani sembra possibile attraverso le innovazioni digitali, con soluzioni scientifiche avanzate e con l'utilizzo delle conoscenze tradizionali che hanno resistito alla prova del tempo.

Per conseguire questo obiettivo in Europa sono state prodotte leggi ispirate al Codex Alimentarius (revisione 2020) per la produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, commercializzazione, vendita, somministrazione e controllo degli alimenti. È stato istituito l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) con sede a Parma che gestisce il sistema di allerta europeo di sicurezza alimentare. Per il consumatore, oltre il Regolamento Cee 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti a cui è stata affiancata quella dei cosmetici, interviene anche il Codice del Consumo per la tutela degli acquisti.

La Giornata mondiale della sicurezza alimentare è un modo importante per:

- rendere le persone consapevoli dei problemi relativi alla sicurezza alimentare
- prevenire le malattie attraverso la sicurezza alimentare
- discutere approcci collaborativi per migliorare la sicurezza alimentare
- promuovere soluzioni e modi per rendere più sicuri per gli alimenti
- rendere possibile a tutti l'accesso al cibo sicuro

La nostra Asp per mezzo dei servizi di controllo degli alimenti : Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Servizio Veterinario effettua la sorveglianza sulla sicurezza alimentare tramite i controlli ufficiali; attraverso l' Unità Operativa di Educazione e Promozione della Salute, in forza del programma regionale FED (Formazione Educazione e Dieta) contribuisce, con opportune azioni di formazione-informazione, a diffondere nella popolazione la cultura della salute, i corretti principi di alimentazione ed attività fisica per la prevenzione delle Malattie Alimentari e delle Malattie Croniche non Trasmissibili (Obesità, malattie cardiovascolari, diabete, malattie neurodegenerative , cancro, etc.).

Oggi il concetto di sicurezza alimentare ci offre altri spunti di riflessione.

Il concetto di sicurezza alimentare, per 6 miliardi di circa di abitanti della terra, si declina come possibilità di accesso alle fonti alimentari , loro negata da carestie, siccità, disastri ambientali, guerre, dittature e disordini sociali. Ecco perché l'assemblea Generale delle Nazioni Unite inserisce l'obiettivo della sicurezza alimentare insieme ai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile:



Per raggiungere gli obiettivi sopra rappresentati è essenziale che i nostri sistemi alimentari per produrre cibo sicuro e sano per tutti, riconoscano le connessioni sistemiche tra la salute di persone, animali, piante, ambiente ed economia per soddisfare le esigenze del futuro, salvaguardino la biodiversità, avviino azioni locali basate su soluzioni eque, anche innovative, di una collaborazione multisettoriale rafforzata dal concetto **One Health** e infine rispettino la cultura delle comunità che basano la propria esistenza sulla produzione di quel particolare cibo.

Il Responsabile UOEPSA ff

Dott. Domenico Alaimo