

# Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri: uno strumento per la promozione di buone prassi igieniche tra i cittadini

*Dr. Carlo Bandirola, Dr. Alessandro Sezian, Dr.ssa Sara Trovero,  
Sig. Andrea Zerbinati, Sig. Daniele Ruffini*

*Dipartimento di Prevenzione S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale - Regione Autonoma Valle d'Aosta*

## OBIETTIVO

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) è da lungo tempo consapevole della necessità di educare gli addetti alla manipolazione degli alimenti circa le loro responsabilità ai fini della sicurezza alimentare. Nei primi anni '90, l'OMS ha sviluppato le "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri", in seguito ampiamente tradotte e riprodotte. È tuttavia apparsa evidente la necessità di uno strumento più semplice e più generalmente applicabile. Dopo quasi un anno di consultazione con esperti della sicurezza alimentare e della comunicazione del rischio, l'OMS ha introdotto, nel 2001, il poster dei "Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri".

Tale poster raccoglie tutti i messaggi delle "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri" in una veste più semplice, che sia più facilmente memorizzabile e che fornisca maggiori dettagli circa le ragioni che stanno alla base delle misure suggerite.

Il Dipartimento di Prevenzione ha voluto introdurre nella realtà della Regione Autonoma Valle d'Aosta la conoscenza dei principi che sono raccolti nel poster al fine di rendere comprensibili e radicare negli operatori del settore alimentare le conoscenze che già vengono abitualmente veicolate attraverso i corsi di formazione previsti in sostituzione del libretto sanitario e dai Reg. Ce 852/04 e 853/04.

La diffusione multilingue del poster intende raggiungere più facilmente anche la popolazione di madre lingua non italiana che, nell'ambito delle imprese del settore alimentare, risulta essere spesso la forza lavoro principale e la cui formazione è fondamentale per raggiungere un elevato grado di sicurezza alimentare.

Inoltre le regole dei poster, se diffuse anche al consumatore finale e correttamente applicate in ambito domestico, contribuiscono in modo efficace alla sicurezza alimentare, in quanto si presentano come semplici messaggi che tuttavia impattano e contrastano conoscenze storicamente acquisite e nuove tendenze nel consumo di alimenti che possono presentare rischi per la salute del consumatore.

Il Dipartimento di Prevenzione ha inoltre necessità di sondare le conoscenze di base della popolazione su temi di sicurezza alimentare al fine di valutare opportune azioni di miglioramento del proprio operato e di formazione rivolta al consumatore in tema di sicurezza alimentare.

## SITUAZIONE PRECEDENTE AL PROGETTO

La conoscenza delle prassi di gestione degli alimenti deriva spesso da conoscenze storiche o legate alla cul-

tura popolare, a volte non in linea con le buone prassi igieniche o addirittura fuorvianti. Inoltre oggi si è sempre di più di fronte all'affermarsi di modalità di preparazione e consumo di alimenti che possono presentare un serio rischio per il consumatore in quanto non rispettosi della corretta prassi igienica. Fra tali pratiche annoveriamo: consumo di carne cruda o poco cotta, pesce crudo, salumi non stagionati a sufficienza e/o in assenza di corretto trattamento termico, consumo di alimenti marinati, consumo di alimenti preparati altrove dal luogo di consumo e riscaldati a mezzo di forno a microonde.

Per quanto riguarda la formazione degli operatori del settore alimentare, questa si basa spesso su una formazione didattica che avviene durante corsi collettivi articolati in molte ore, il che comporta, assieme allo scarso interesse dell'uditorio, la mancata veicolazione efficace delle informazioni.

Inoltre, le informazioni abitualmente date durante i corsi sono legate alla applicazione di norme e di sistemi di gestione per la qualità che risultano spesso lontani dalla realtà applicativa quotidiana. Mancano dunque sistemi chiari e concisi che consentano di fissare efficacemente negli operatori le conoscenze acquisite.

## PROGETTI ATTIVATI

Sono stati predisposti i poster "Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri" dell'OMS e affissi nello stand del Dipartimento di Prevenzione durante la IX edizione della Giornata della Prevenzione del 2 ottobre 2010 e sono stati distribuiti gli stampati dei poster nelle lingue più diffuse fra le etnie oggi presenti in Valle d'Aosta in base alla tabella 1.

Sono dunque stati proposti 12 poster e loro relativi stampati in formato A4 che sono stati affissi in modo da non dare risalto a quelli in italiano, francese e inglese, al fine di stimolare la curiosità e la lettura di persone appartenenti a etnie diverse da quelle tradizionalmente residenti in Valle d'Aosta e stimolare nella popolazione locale la curiosità nei confronti delle traduzioni presenti sul banco.

La presenza nello stand di almeno un Dirigente veterinario della S.C. Igiene Alimenti Origine Animale ha consentito di fornire chiarimenti a quanti ne facessero richiesta.

La tabella 2 riporta in forma schematica il numero di volantini delle 5 chiavi distribuiti nella giornata.

Contestualmente è stato somministrato un questionario tratto da quelli riportati nel "Manuale Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri", integrato con domande circa la conoscenza da parte del consumatore dell'attivi-

**TABELLA 1 - CITTADINI STRANIERI. POPOLAZIONE RESIDENTE PER SESSO E CITTADINANZA AL 31 DICEMBRE 2008 REGIONE: VALLE D'AOSTA (FONTE ISTAT)**

	<i>Numero</i>	<i>Lingua ufficiale</i>	<i>Poster tradotto</i>
Marocco	2065	Arabo	SI OK
Romania	1586	Romeno	SI OK
Albania	825	Albanese	SI OK
Tunisia	522	Arabo	SI OK
Francia	262	Francese	SI OK
Moldova	188	Moldavo	NO
Rep. Dominicana	171	Spagnolo	SI OK
Polonia	164	Polacco	NO
Cina Rep. Popolare	153	Cinese mandarino	SI OK
Ucraina	135	Ucraino	NO
Algeria	131	Arabo	SI OK
Brasile	126	Portoghese	SI OK
Perù	90	Spagnolo	SI OK
India	89	Hindi	SI OK
Regno Unito	82	Inglese	SI OK
Cuba	61	Spagnolo	SI OK
Russia Federazione	46	Russo	SI OK
Germania	45	Tedesco	SI OK

tà del Dipartimento di Prevenzione, al fine di valutare, da un lato le conoscenze di base del consumatore valdostano, dall'altra la conoscenza da parte dello stesso delle attività del Dipartimento di Prevenzione.

Le risposte a tale questionario hanno permesso di raccogliere i dati riportati nella tabella 3

I dati raccolti saranno utilizzati come punto di partenza per la predisposizione di future strategie di comunicazione da parte del Dipartimento di Prevenzione nei confronti degli Operatori del settore alimentare e del consumatore.

A seguito del buon risultato ottenuto durante la IX edizione della Giornata della Prevenzione, gli stam-

**TABELLA 2**

<i>Lingua</i>	<i>Volantini distribuiti</i>
Albanese	13
Cinese	11
Indiano	5
Italiano	60
Romeno	6
Spagnolo	7
Arabo	13
Francese	19
Inglese	10
Portoghese	2
Russo	5
Tedesco	2

pati dei poster nelle 5 lingue a maggiore diffusione in Valle d'Aosta e più precisamente Italiano, Francese, Arabo, Romeno, Albanese sono stati distribuiti a livello dei poliambulatori dei 4 distretti territoriali in cui è suddiviso il territorio della Regione con preghiera di metterli a disposizione dell'utenza nei pressi dei centri di prelievo e presso gli sportelli per gli immigrati.

I dati raccolti saranno inoltre oggetto di articolo da pubblicare su News1 (organo di divulgazione interna della AUSL della VDA) al fine di divulgare quanto raccolto e favorire anche all'interno della Azienda stessa la conoscenza dei principi dei 5 punti e della attività delle SC Igiene Alimenti Origine Animale.

In concomitanza con l'illustrazione dei poster "Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri" e dei relativi volantini, si è anche provveduto alla distribuzione di opuscoli informativi relativi all'Opistorchiasi e alle Biotossine algali in mitili, in relazione ai due episodi di tossinfezione alimentare verificatisi sul territorio della VDA.

**TABELLA 3**

<i>Totale questionari somministrati: 34</i>	<i>Hanno risposto Vero (V)</i>	<i>Hanno risposto Falso (F)</i>	<i>Risposta esatta</i>
E importante lavarsi le mani prima di manipolare gli alimenti	34	0	V
Gli strofinacci possono diffondere microrganismi	34	0	V
Lo stesso tagliere può essere usato per cibi crudi e cotti, purché appaia pulito	7	27	F
Gli alimenti crudi devono essere stoccati separatamente da quelli cotti	34	0	V
I cibi già cotti non necessitano di essere riscaldati completamente	17	17	F
Una cottura adeguata si raggiunge cuocendo la carne a 40° gradi	4	30	F
La carne cotta può essere lasciata a temperatura ambiente durante la notte per intiepidirla prima della refrigerazione	11	23	F
I cibi cotti dovrebbero essere mantenuti molto caldi prima di servirli	20	14	V
La refrigerazione degli alimenti rallenta soltanto la crescita dei batteri	29	5	V
L'aspetto dell'acqua permette di sapere se è sicura	7	27	F
Lavate frutta e verdura	34	0	V