

## CINQUE PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIU' SICURI: UN APPROCCIO SCIENTIFICO ALLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

La sicurezza alimentare ha rappresentato un problema per la salute umana fin dagli albori della storia, e molti dei pericoli conosciuti nel passato risultano tutt'oggi presenti nei Paesi in via di sviluppo ma anche in quelli più avanzati. Sebbene i governi di tutto il mondo stiano facendo del loro meglio per aumentare la sicurezza dei cibi, l'incidenza di malattie trasmesse dagli alimenti resta un rilevante problema di salute pubblica riconosciuto quale priorità a livello mondiale.

È stato stimato che ogni anno 1.8 milioni di persone muoiano in seguito a malattie gastrointestinali e che la maggior parte di tali episodi, possa essere attribuita all'assunzione di cibo o acqua contaminati. A fronte di tutto questo, un'adeguata preparazione e manipolazione degli alimenti è in grado di prevenire la maggior parte delle malattie trasmesse dagli stessi.

### Più di 200 malattie conosciute sono trasmesse dagli alimenti

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. E' 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, più facilmente memorizzabile e in grado di fornire maggiori dettagli circa le ragioni che stanno alla base delle misure suggerite.

I cinque punti chiave individuati dall'OMS risultano in linea con i dati provenienti dalla sorveglianza sulle malattie a trasmissione alimentare svolte dal Center of Diseases Control negli Stati Uniti (<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00044241.htm#00002059.htm>) che, a partire dal periodo 1988-1992, hanno evidenziato alla base dell'insorgenza di episodi di tossinfezione o intossicazione i seguenti fattori di rischio:

- Materie prime ottenute da fonti non sicure
- Cottura insufficiente
- Temperature di conservazione inadeguate
- Attrezzature contaminate
- Scarsa igiene personale.

### Poster dei Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri



I messaggi chiave articolati nei Cinque Punti sono: (1) Abituatevi alla pulizia; (2) Separate gli alimenti crudi da quelli cotti; (3) Fate cuocere bene gli alimenti; (4) Tenete gli alimenti alla giusta temperatura; (5) Utilizzate solo acqua e materie prime sicure. Il poster è stato tradotto in oltre 40 lingue e viene utilizzato per diffondere nel mondo il messaggio di igiene alimentare dell'OMS

### Il Manuale dei Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri

Con l'intento di fornire uno strumento di divulgazione di tale messaggio, è stato elaborato il Manuale dei Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri, recentemente tradotto in italiano dal CeIRSA. Esso è diviso in due sezioni: la Sezione 1 descrive il contesto di riferimento, mentre la Sezione 2 descrive i Cinque Punti. La Sezione 2 approfondisce i punti chiave sulla sicurezza alimentare individuati nel Poster e suggerisce come comunicare tali informazioni. Il manuale è concepito in modo tale che, pur modulabile

in base al target, le informazioni di base e le ragioni che stanno alla loro origine rimangano le stesse presentate nel poster.

### Si tratta di un documento innovativo

Pur non apportando, a prima vista, un contributo significativo in termini di contenuti (dopotutto si tratta di una semplificazione delle Buone Pratiche Igieniche), questo progetto dell'OMS offre degli spunti di interesse sotto il profilo della forma, e persegue obiettivi che, ad un'analisi più attenta, vanno ben oltre quelli di un generico materiale didattico.

Si illustrano di seguito alcune degli elementi che lo caratterizzano:

- Individua 5 macroaree di fattori di rischio sulla base di evidenze scientifiche e propone delle misure di controllo adattabili ai più diversi contesti
- È rivolto, in prima istanza, ai formatori: esso costituisce uno strumento di divulgazione/comunicazione dei concetti essenziali di sicurezza alimentare
- È modulabile in base al contesto
  - Territoriale
  - Economico
  - Socio-culturale
  - Target specifico (operatori, consumatori, studenti, ecc.)
- Tiene conto delle tecniche di comunicazione
  - Promuove l'adattamento del linguaggio
  - Stimola la raccolta di informazioni
  - Fornisce esempi concreti
- È applicabile a tutte le realtà demografiche in tutti i paesi del mondo: questo aspetto, pur rappresentando un parziale limite per i paesi più sviluppati, in cui l'impianto normativo, forte della disponibilità di risorse e tecnologia, ha già assorbito gran parte dei concetti espressi, costituisce un valore aggiunto per un documento di respiro internazionale
- È estremamente dinamico: Tutti gli aspetti del materiale formativo inerenti i cinque punti chiave per alimenti più sicuri dovrebbero essere sottoposti a valutazione. Nel Manuale vengono incluse due schede di valutazione: una per gli organizzatori e/o docenti e una per i partecipanti. La scheda per organizzatori e/o docenti ha lo scopo di valutare il profilo demografico dell'uditorio, l'idoneità del processo di adattamento e il raggiungimento (o meno) degli obiettivi da parte della sessione di formazione. La scheda per i partecipanti ha la funzione di valutare l'impatto della sessione di formazione su conoscenze, attitudini e comportamenti relativi alla sicurezza alimentare.

### Prospettive per il futuro: dai 5 punti chiave ad una nuova strategia per la sicurezza alimentare

Il regolamento CE n. 882/04 prevede che le autorità competenti adottino delle strategie di controllo sulla sicurezza alimentare basate sulla valutazione del rischio. In tale contesto i 5 punti chiave sono stati utilizzati da altri Paesi europei quali punto di partenza per perseguire l'obiettivo di aumentare la sicurezza dei cibi in particolare nelle micro e piccole imprese.

Disporre di un quadro chiaro e condiviso di quali siano i fattori di rischio che possono determinare contaminazioni alimentari e delle modalità con le quali questi fattori possano essere controllati rappresenta un punto fondamentale per consentire un dialogo costruttivo tra le autorità competenti e le imprese. Questo soprattutto nelle micro e piccole imprese, che rappresentano in Italia la parte preponderante del tessuto produttivo agroalimentare, e dove l'applicazione di sistemi di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP risultano spesso di difficile attuazione e, pertanto, è indispensabile che l'autorità competente svolga un ruolo di indirizzo e supporto per migliorare la sicurezza delle produzioni orientando contemporaneamente l'attenzione del controllo ufficiale a quei requisiti che effettivamente hanno delle ricadute sul prodotto alimentare.

Si tratta di un obiettivo raggiungibile utilizzando i 5 punti chiave



con un interpretazione più ampia:

- l'igiene (abituatevi alla pulizia) comprendente le operazioni di sanificazione, con particolare riguardo alle superfici che vengono a contatto con gli alimenti, l'igiene del personale, il controllo degli infestanti e le operazioni di manutenzione;
- le contaminazioni crociate (separate gli alimenti crudi da quelli cotti);
- le temperature di cottura e/pastorizzazione (fate cuocere bene gli alimenti);
- il rispetto delle temperature di mantenimento (> 60°C per gli alimenti "caldi" e refrigerazione o congelazione/surgelazione per gli alimenti freddi);
- impiego di acqua e materie prime sicure (utilizzare solo acqua e materie prime sicure) che comprende i controlli sulla potabilità dell'acqua ed i controlli sui fornitori.

In questo modo è possibile estendere i concetti dell'OMS al di là delle attività educative/formative consentendone una applicazione a tutte le realtà produttive con la garanzia di un approccio science based e di una maggior uniformità di linguaggio e di interpretazione con ricadute positive sulla sicurezza alimentare e sulla economia delle imprese.

Il manuale in lingua italiana è scaricabile ai seguenti indirizzi:

<http://www.ceirsa.org/>

[http://whqlibdoc.who.int/publications/2006/9788890469909\\_ita.pdf](http://whqlibdoc.who.int/publications/2006/9788890469909_ita.pdf)