

Bartolomeo Griglio (a), Valentina Marotta (c), Ada Lorenzo (c), Alessandro Testa (c), Lucia Albano (a), Elis Giustetto (b), Giuseppe Sattanino (a)

La sicurezza alimentare nella popolazione anziana dell'ASL TO5: risultati preliminari

(a) Dipartimento di Prevenzione – ASL TO5 – Chieri (TO); (b) Distretto di Nichelino – ASL TO5 – Chieri (TO)
(c) Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare – ASL TO5 – Chieri (TO)

INTRODUZIONE

Una valutazione dell'EFSA evidenzia come dall'anno 2000 i focolai di malattie trasmesse da alimenti, quali ad esempio la Listeriosi, siano in crescita tra persone *over-65*.



METODI



Nell'ambito di un progetto multidisciplinare sulla sicurezza alimentare dell'ASL TO5 è stato messo a punto un questionario per acquisire dati di tipo quantitativo sulle abitudini alimentari e sulla percezione del rischio legato alla sicurezza alimentare nella terza età. Inoltre, mediante un *focus-group* con personale che, a titolo privato, presta assistenza domiciliare agli anziani sono stati messi a fuoco alcuni aspetti relativi alle conoscenze su preparazione e manipolazione degli alimenti all'interno di tale categoria di operatori.

RISULTATI

Sono stati somministrati 180 questionari (50% maschi, 50% femmine).

Che cosa e quanto si mangia sulle tavole degli anziani?

La dieta dei partecipanti sembra coincidere, per diversi aspetti, con quella tipicamente mediterranea (Tabella 1).

Se si considerano le carni rosse (carni bovine, suine e salumi) si nota un allontanamento dal modello mediterraneo, almeno per buona parte del campione (Grafico 1): il 59% le assume con una frequenza variabile da tre a sei volte a settimana, il 14,6% se ne ciba una o più volte al giorno. Al consumo più elevato di carni rosse si sovrappone un'assunzione quotidiana di altre proteine di origine animale (Carni bianche: 23,1%; Uova: 15,4%; Formaggi: 42,4%).

ALIMENTI	FREQUENZA DEL CONSUMO (%)		
	MAI	1-3 VOLTE A SETTIMANA	OGNI GIORNO
FRUTTA	1,1	2,2	96,7
VERDURE	0,6	15	84,4
CARNI BIANCHE	0,5	86,4	8,5
PESCE	31,1	65,3	3,6
FORMAGGI	11,3	59,9	28,8
UOVA	10,9	85,1	7,7
LATTE	12,4	9,6	78,1

Tabella 1. Percentuali relative al consumo degli alimenti

Quali sono le fasi critiche per la sicurezza degli alimenti?

Il momento riconosciuto come più critico è quello dell'acquisto (56,3%). A seguire, la conservazione nel proprio domicilio (39,8%), la preparazione dei cibi (17,6%) e, infine, il modo di gestire gli avanzi dei pasti (4%).

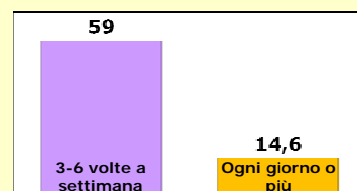
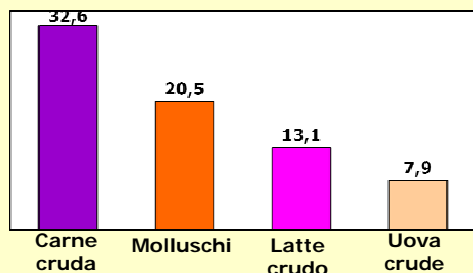


Grafico 1. Percentuali relative al consumo di carni rosse

Grafico 2. Percentuali relative al consumo di alimenti a rischio



Quali sono i comportamenti a rischio negli *over-65*?

Il consumo di alimenti a rischio è riassunto nel Grafico 2.

In un campione ridotto [22,8%(41/180)] sono stati rilevati altri comportamenti a rischio: lo scongelamento dei cibi a temperatura ambiente [73%(30/41)] e la conservazione della carne per tempi eccessivamente lunghi [15%(6/41)].

Il personale che assiste gli anziani a casa è preparato sulla sicurezza alimentare?

Un *focus-group* ed un successivo momento formativo, nei quali sono state, complessivamente, coinvolte 22 badanti (sia italiane che straniere), hanno permesso di evidenziare: un basso livello di scolarizzazione nel 30% (7/22) dei casi, una scarsa conoscenza dei requisiti di base di sicurezza alimentare [30%(7/22)] e un'insufficiente consapevolezza del ruolo di tutela rivestito nei confronti dell'assistito [40%(9/22)].



CONCLUSIONI

Dalle informazioni raccolte, è possibile individuare alcune aree di intervento verso le quali indirizzare un'eventuale campagna di divulgazione/informazione volta a colmare le carenze riscontrate e ad aumentare il livello di sicurezza alimentare nelle case degli anziani. Tra *colf* e badanti sono emerse diverse criticità, legate a fattori socio-culturali, che sottolineano l'importanza di offrire loro una formazione di base mirata a svilupparne la competenza in materia di sicurezza alimentare.

