

## Sicurezza alimentare in Italia: a che punto siamo?

*Spesso ci lamentiamo del Bel Paese e di quanto le cose non funzionano, ma c'è un aspetto che, per quanto poco considerato e anzi spesso denigrato, dovrebbe essere motivo di vanto: la sicurezza alimentare. In questo breve articolo cercheremo di tirare le somme per quanto riguarda la situazione in Italia dopo una breve panoramica dello stato dell'arte mondiale.*

Parole chiave: Sicurezza alimentare, Italia, controlli

La sicurezza alimentare, intesa come garanzia della salubrità e delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, è un tema molto sentito al giorno d'oggi a livello mondiale. Ogni Stato chiaramente affronta l'argomento in maniera diversa, con provvedimenti più o meno restrittivi e con i mezzi che ha a disposizione.

Nei Paesi in via di sviluppo ad esempio, la sicurezza dei cibi è perseguita in maniera molto approssimativa e con il mercato globale che impone la circolazione libera delle merci a costi sempre più bassi, il rischio di trasmissione di patologie legate agli alimenti è cresciuto notevolmente.



Se il CDC statunitense (Centro per il controllo delle malattie) afferma che in un Paese benestante come gli Stati Uniti 1 cittadino su 6 si ammala ogni anno, 128 000 persone sono ospedalizzate e oltre 3000 muoiono per patologie veicolate dal cibo, le statistiche corrispondenti a Paesi meno sviluppati potrebbero essere allarmanti. Lo stesso CDC ammette inoltre che circa l'80 % delle patologie è causata da agenti patogeni non ancora identificati e solo il restante 20 % è legato ai 31 principali agenti patogeni noti. Senza

dimenticarci poi dei danni a lungo termine provocati dal consumo di frutta e verdura carica di residui di prodotti chimici quali fertilizzanti e fitofarmaci.

Questi dati però non devono farci sprofondare nell'angoscia. Sebbene la FAO segnali centinaia di malattie che si diffondono grazie al cibo, in Europa esistono due strumenti molto efficaci per la tutela della salute di noi consumatori: il RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), cioè il Sistema rapido di allerta per il cibo e i mangimi, e l'EFSA (European Food Safety Agency), cioè l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare. Il primo, eseguendo numerosi controlli alle frontiere, respinge ogni anno migliaia di prodotti considerati inadatti al consumo umano. Tanto per fare un esempio, nel 2014 questi respingimenti sono stati ben 1373 e la maggior parte di essi riguardava alimenti provenienti da Paesi come Cina, India e Turchia.

E in Italia? Quanto possiamo stare tranquilli? Le relazioni dell'EFSA parlano chiaro: i prodotti alimentari italiani sono dieci volte più sicuri di quelli extracomunitari in quanto a contenuto di residui chimici. Questo risultato si deve principalmente agli agricoltori che da oltre 15 anni si impegnano nella diminuzione dell'impiego di fitosanitari ad uso agricolo. Nel 2013 infatti i prodotti fitosanitari

distribuiti sono stati l'11,9 % in meno dell'anno precedente. A calare sono stati anche i fertilizzanti (13,4 % in meno rispetto al 2012) e i concimi (23,9 % in meno rispetto al 2012).

L' Italia è inoltre il paese europeo ad aver programmato, ma soprattutto effettuato, il maggior numero di analisi sugli alimenti nell'ambito dei controlli nazionali con 141 prodotti non trasformati e 135 trasformati e con un numero di residui fitochimici analizzati complessivo pari a 478, arrivando a considerarne per lo stesso alimento fino a 94.



Alcuni degli Enti che organizzano ed effettuano i controlli nel nostro Paese sono: l'Istituto Superiore di Sanità, gli Istituti Zooprofilattici, il Ministero della Sanità, il Ministero dell'Agricoltura e dell'Ambiente, il Corpo Forestale dello

Stato, il Comando dei Carabinieri per la tutela della Salute e le Dogane. Questi ultimi due presidiano in maniera capillare ogni parte del territorio nazionale.

La mole dei controlli da effettuare è molto vasta in quanto, per fare un esempio, l'Italia importa circa il 20 % della carne e il 41 % dei prodotti lattiero caseari da più di 30 Paesi. Malgrado questo possiamo però stare sufficientemente tranquilli poiché la Sicurezza Alimentare è un aspetto fondamentale del Bel Paese e sarà sempre perseguito con la massima attenzione possibile.

Dott.ssa Isabella De Vita  
Consulente HACCP Roma  
Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare