I rischi alimentari tra realtà, fantasia e quotidianità

Agostino Macrì

Istituto Superiore di Sanità

REALTA’

- Paesi poveri consumano individualmente **circa 230 kg di alimenti** ogni anno con prevalenza cereali
- Paesi ricchi **oltre 600 kg** con prevalenza prodotti origine animale
- Abbondanza alimentare ha consentito di migliorare condizioni di vita
- Diversi problemi ricchi e poveri

CONSUMI ALIMENTARI MEDI ANNUALI INDIVIDUALI (kg)
INDICATIVI IN ITALIA DEI PRINCIPALI ALIMENTI
Dati ottenuti da Coldiretti, Assalzoo, Assolatte, ISTAT

- Carne suina e derivati 32
- Carne bovina 24
- Carne avicola 17
- Uova 14
- Conigli e selvaggina 5
- Ovicaprini 1
- Equini 4

REALTA’

- Pesce 23
- Latte e derivati 100
- cereali 150
- Frutta e verdura 150
- Zucchero 25
- Vino 60
- Birra 30
- Bevande analcoliche 53

REALTA’

- Materie prime alimentari **oltre 50 %** import
- Consumi prevalenti prodotti industriali o da ristorazione collettiva
- Prodotti tipici **inferiori 10%**
- Prodotti biologici **inferiori 1%**

REALTA’

- I prodotti di origine animale trasformati hanno in gran parte sostituito il consumo diretto di carne, latte e uova
- La trasformazione avviene prevalentemente a livello industriale
- Un ruolo importante è svolto anche dalla ristorazione collettiva con cucine a carattere industriale

REALTA’

- Tutti gli alimenti che si trovano negli esercizi commerciali regolari sono controllati e sono sicuri
- Gli alimenti di produzione industriale hanno un valore elevato di sicurezza
- I prodotti biologici e autenticamente tipici hanno un valore organolettico aggiunto

FANTASIA

- Gli italiani seguono la dieta mediterranea
- La carne è zeppa di ormoni ed antibiotici
- La frutta e la verdura sono sature di pesticidi
- I prodotti “artigianali” sono i migliori
- Le sostanze chimiche naturali sono tutte prive di pericoli

FANTASIA

- Solo il “biologico” è sicuro
- La cucina casalinga è la migliore
- Il cibo con un buon gusto fa bene
- Quello che viene riportato dai “media” è sempre giusto
- Le bevande analcoliche gassate zuccherate sono poco caloriche

QUOTIDIANITA’ SICUREZZA CHIMICA

- Sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente nella filiera di produzione
- Costituenti naturali degli alimenti
- Contaminanti ambientali
- Prodotti di reazione che si formano durante i processi di produzione e di cottura

QUOTIDIANITA' SICUREZZA "MICROBIOLOGICA"

- Zoonosi alimentari
- Contaminazioni durante il trasporti (funghi,batteri, parassiti)
- Contaminazioni nelle trasformazioni
- Contaminazioni durante la conservazione

QUOTIDIANITA’ SICUREZZA “NUTRIZIONALE”

- Patologie correlate all’obesità
- Malattie allergiche
- Alcolismo
- Intolleranze

Comportamenti “pubblici”

- Esiste un pericolo latente di malattie degli animali e delle piante che viene comunque controllato
- Interventi delle autorità controllo dimostrano che esistono delle irregolarità anche se inferiori allo 0.5%
- Le aziende della filiera alimentare seguono regole di autocontrollo

Comportamenti al “supermercato”

- Acquistare tutti i prodotti scontati
- Evitare di leggere le etichette
- Riempire il carrello purché costi poco

Comportamenti in cucina

- Conservazione dei cibi in condizioni non sempre adeguate
- Cotture prolungate ed a temperature che provocano la “bruciatura” del cibo
- Conservazione dei cibi cotti in condizioni inadeguate

Comportamenti a tavola

- Riempire i piatti
- Il pasto deve essere completo
- Il cibo deve essere ben condito
- In sostituzione del vino vanno bene le bevande analcoliche zuccherate
- In conclusione il digestivo fa bene
- Per evitare problemi è bene prendere il caffè con dolcificanti

CONCLUSIONI I

- I nostri alimenti considerati singolarmente sono molto sicuri
- Possono verificarsi delle emergenze (diossina, BSE, zoonosi alimentari, tossinfezioni, ecc.) che vanno controllate
- E’ necessario un migliore coordinamento pubblico nella gestione dei pericoli alimentari

CONCLUSIONI II

- Migliorare l'attività di ricerca scientifica nei settori "no profit"
- I "media" dovrebbero verificare con maggiore attenzione le fonti da cui attingono le informazioni
- Il consumatore dovrebbe essere meglio informato a partire dalla scuola