P.A.N.
Prevenzione Alimentazione Nutrizione

II Giornata

Signora Dieta Mediterranea:
più di 50 anni ma non li dimostra …

Lunedì 14 dicembre 2009

CAMERA DEI DEPUTATI
Palazzo Marini Sala delle Conferenze
Via del Pozzetto, 158
Roma (P.zza San Silvestro)

LA SICUREZZA ALIMENTARE: PREREQUISITO O VALORE AGGIUNTO?

STEFANO SACCARES
Responsabile Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

La Dieta Mediterranea è ormai riconosciuta universalmente come modello di dieta sana ed equilibrata. Infatti, la Dieta Mediterranea viene presentata anche nei programmi scolastici di ogni ordine e grado, a partire dalle Scuole Materne, come modello da seguire attraverso l'illustrazione della "Piramide Alimentare".

Tale modello viene perseguito, ormai da diversi anni, dal Ministero della Salute nei Piani Nazionali e in diversi programmi mirati sugli aspetti nutrizionali e sulle abitudini alimentari degli italiani.

Infatti, gran parte delle patologie, acute e croniche, che sono oggetto di piani di prevenzione sono causate, direttamente o indirettamente, da abitudini alimentari non corrette o da alimenti a rischio.

Diviene, quindi, fondamentale per il consumatore avere a disposizione una varietà di alimenti che possa soddisfare le proprie esigenze nutrizionali in un ambito di alimentazione corretta e, di conseguenza, in grado di soddisfare le esigenze di salute.

Nello stesso tempo è necessario garantire che tali alimenti siano sicuri e non contengano sostanze nocive di natura biologica o chimica che possano arrecare danno alla salute del consumatore.

A tale fine, la CE ha emesso nel 2000 il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" attraverso il quale viene tracciato il programma per allineare le normative dei paesi membri al fine di garantire la Sicurezza Alimentare in maniera uniforme sul territorio della comunità europea.

Due sono le novità principali:

1. La responsabilità principale è demandata agli operatori del Settore Alimentare, in quanto prima degli altri, e grazie alla loro professionalità, sono in grado di conoscere i rischi derivanti dalle loro produzioni;

2. Anche i consumatori sono responsabili della sicurezza alimentare, avendo il dovere di informarsi circa le caratteristiche dei prodotto che consumano ed i rischi derivanti dalla loro conservazione e preparazione.

Considerata, però, l'importanza degli alimenti rispetto alla salute del consumatore, sia per la potenzialità di essere nocivi a causa di contaminazioni microbiologiche o chimiche ma anche alla possibilità di causare problemi di carattere nutrizionale se mal utilizzati, sarebbe auspicabile riconsiderare la Sicurezza Alimentare in un concetto più ampio che tenga conto non solo della nocività dell'alimento (prerequisito richiesto dal consumatore) ma anche degli aspetti nutrizionali e di quelle realtà emergenti dovute alle intolleranze o alle allergie alimentari.

Riportare nell'ambito della Sicurezza Alimentare questi aspetti diventa una importante opportunità nei confronti della logica di prevenzione di moltissime patologie acute e croniche.

Lunedì 14 dicembre 2009
CAMERA DEI DEPUTATI
Palazzo Marini – Sala delle Conferenze

P.A.N.

Prevenzione Alimentazione Nutrizione

Signora Dieta Mediterranea:
Più di 50 anni ma non li dimostra

SICUREZZA ALIMENTARE: PREREQUISITO O OPPORTUNITA'

Saccares Stefano – Responsabile Centro Studi Regionale per l'analisi e la valutazione del rischio alimentare, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana







Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare

Saccares Stefano – Responsabile Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare,
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (IZSLT)
Selene Marozzi, Valeria Morena, Mario Coscarella, Roberto Condoleo



Dati alimenti

CENTRO STUDI REGIONALE PER L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE
C S R A

Valutazione del rischio

REGIONE LAZIO

Il **Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA)** rappresenta lo strumento dell' **Amministrazione regionale** per la raccolta, il confronto, l'analisi e sintesi dei dati tecnici e scientifici disponibili sul territorio regionale (**Valutazione del Rischio**) necessari alla programmazione dei piani regionali di controllo

REGIONE LAZIO

Piano di Controllo alimenti

Sicurezza alimentare =

salvaguardia della **salute** del consumatore



Salute = Stato di completo benessere fisico, psichico e sociale

Integrazione di diverse professionalità!!!

Sicurezza alimentare: coinvolgimento di diversi aspetti al fine di tutelare la salute del consumatore:

- Lealtà Commerciale
- Igienico-sanitario
- Nutrizionale



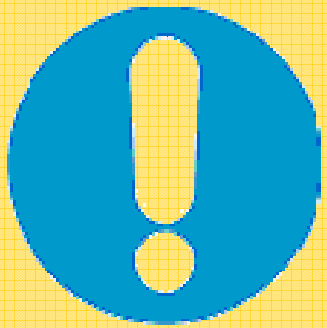
Anche il Consumatore è coinvolto direttamente nella Sicurezza alimentare

Lealtà commerciale:

La legislazione comunitaria ha prefissato tra gli obiettivi generali un livello elevato di **tutela degli interessi dei consumatori,** comprese le pratiche leali nel commercio alimentare.



Aspetto Igienico-sanitario:



Prerequisito

ovvero esigenza

implicita del consumatore



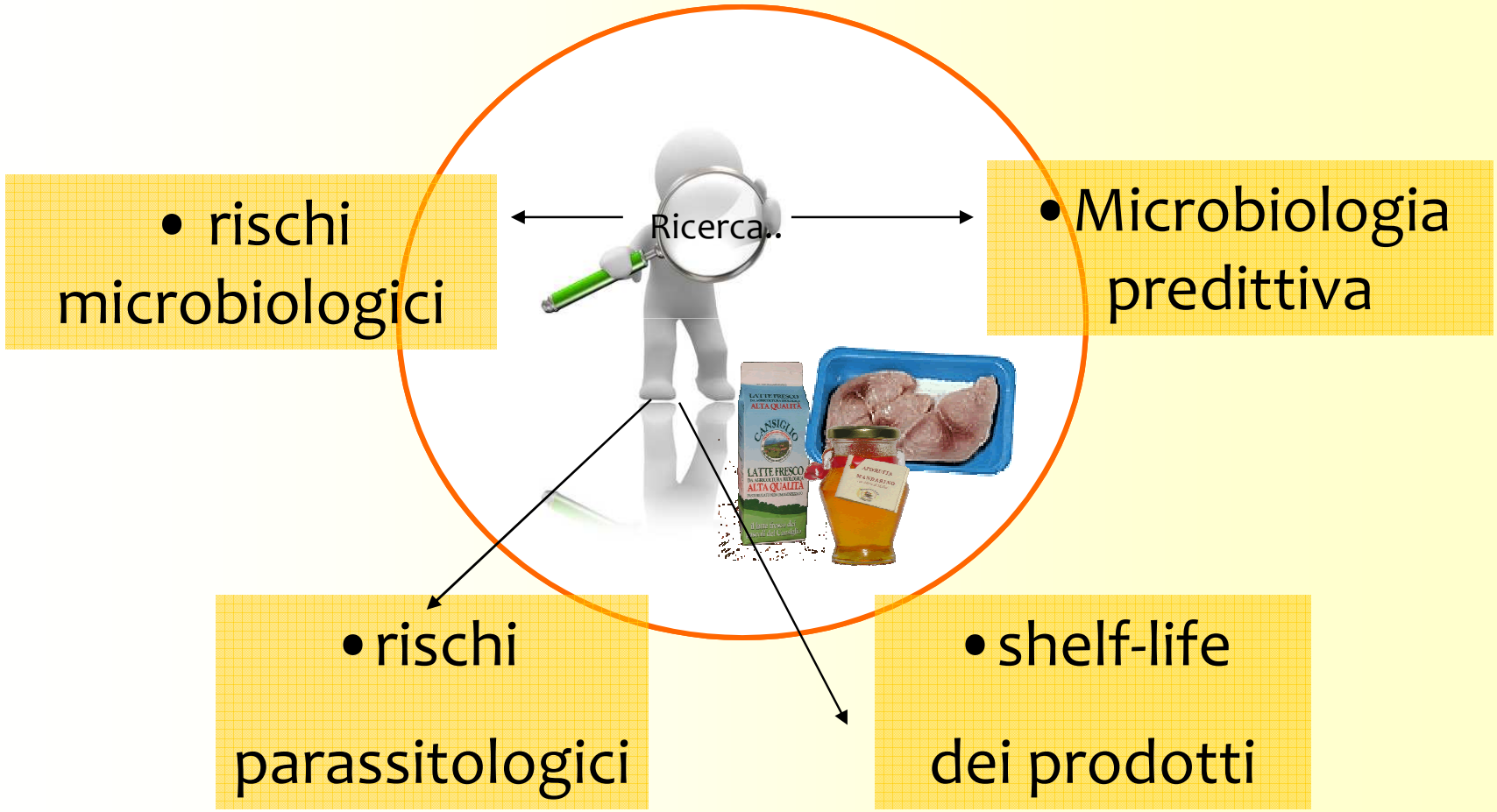
Il Produttore è a conoscenza dei rischi
legati alla sua produzione
e a quelli dovuti alla filiera

Prerequisito deontologico degli Osa

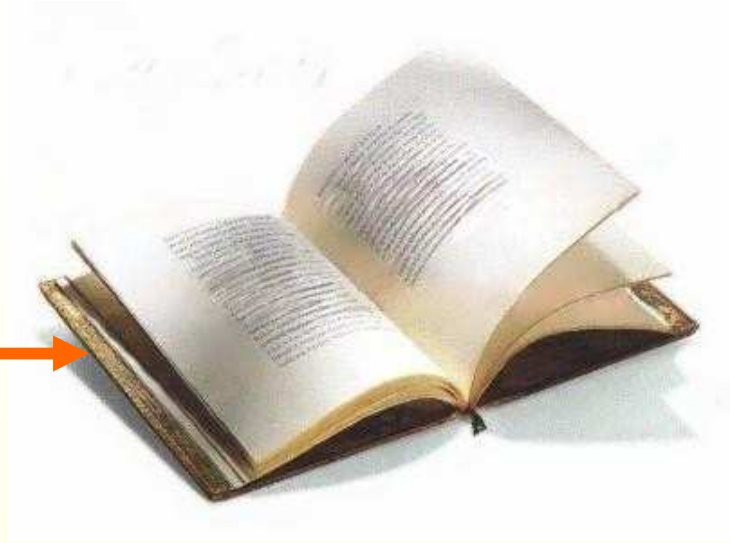
Tracciabilita'

Rintracciabilita'

La ricerca ha fornito agli OSA indicazioni relative a:



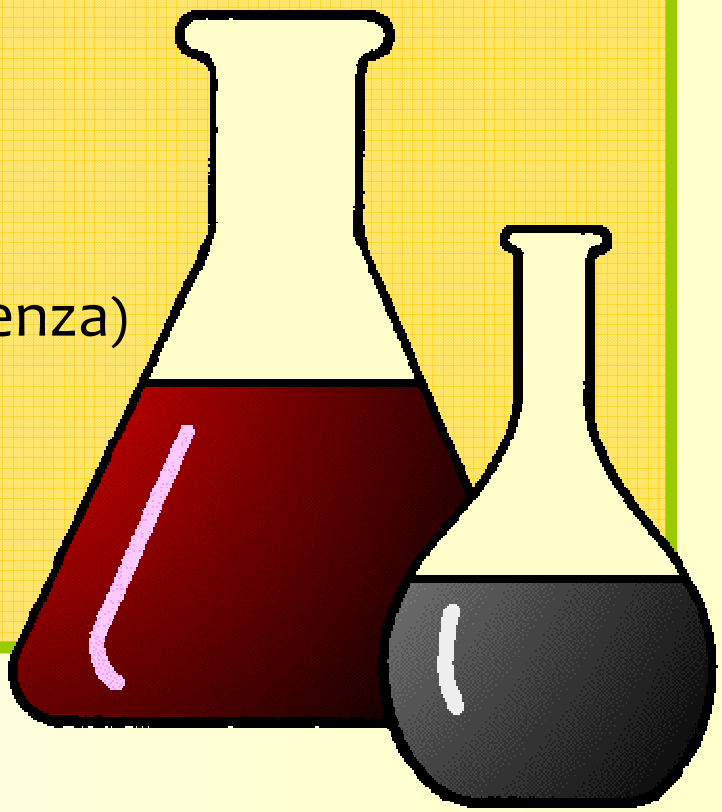




La ricerca ha prodotto una corposa bibliografia relative alle procedure per contenere i rischi mantenendo inalterate la qualità e le caratteristiche dei prodotti alimentari

Aumentata attenzione ai Rischi Legati alle contaminazioni chimiche ed ambientali:

- Uso di fertilizzanti e pesticidi
- Anabolizzanti
- Chemioterapici (Antibioticoresistenza)
- Diossine
- Metalli Pesanti



La sicurezza alimentare visione globale ed integrata rappresenta una notevole opportunità per migliorare:

- Le produzioni
- I consumi
- Gli aspetti nutrizionali
- Lo stato di salute dei cittadini



Progetti in corso:

- Opuscolo
- Piani Integrati di Controllo
- Raccolta e Trasmissione Dati
- Progetto Arsial – valorizzazione etutela dei prodotti della tradizione
- Progetto Mense Scolastiche – Formazione
- Progetto Ristorazione Ospedaliera

DAL 1° FEBBRAIO 2007 E' ON-LINE IL SITO DEL CENTRO STUDI:

www.izslt.it/csra/



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana





GRAZIE PER L'ATTENZIONE