

É SICURO IL MIO CIBO? Le regole per la corretta gestione del cibo a livello domestico.

La Asl di Teramo pubblica sul proprio sito web aziendale una dettagliata informativa rivolta a tutti i cittadini che spiega, in modo semplice ed esaustivo, quelle che sono le regole fondamentali di conservazione e manipolazione dei cibi a livello domestico, per ridurre il rischio di contrarre malattie di origine alimentare.

La pubblicazione, curata direttamente dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) diretto dalla Dr.ssa Maria Maddalena Marconi, è scaricabile e stampabile direttamente dalla home-page del sito web della ASL di Teramo (http://www.aslteramo.it/news/Pubblicazione_SIAN_2015.pdf) e avvia un'importante iniziativa di formazione rivolta alla popolazione, nella consapevolezza che molti dei casi di malattie veicolate da alimenti si verificano proprio a livello domestico.

In particolare, durante la calda stagione estiva, il livello di questo rischio si eleva ed è fondamentale che le persone sappiano come comportarsi per evitare rischi.

Gli alimenti, infatti, se contaminati da agenti patogeni o sostanze tossiche possono provocare gravi danni alla salute dell'uomo.

Ogni anno nei Paesi industrializzati circa il 30% della popolazione va incontro a patologie (*foodborne disease*) determinate dalla contaminazione microbica degli alimenti, con elevati costi sanitari, assicurativi e previdenziali.

Emblematiche, a questo proposito, sono le stime fatte negli Stati Uniti dai Centers for Diseases Control and Prevention secondo le quali ogni anno le malattie trasmesse da alimenti (MTA) provocano circa 76 milioni di malati, 325.000 ospedalizzazioni e 5.000 morti.

La maggior parte dei casi di MTA si manifesta con **sintomi blandi e/o autolimitanti** che spesso non motivano il malato a rivolgersi ad un medico e la **notifica** da parte del medico è, in generale, **fortemente disattesa**.

Si stima che l'incidenza delle MTA in Italia sia di 1,08 casi/anno/ persona e che venga notificato 1 caso di MTA ogni 103 casi di malattia.

Le recenti epidemie di malattie trasmesse dagli alimenti determinate da microrganismi VTEC (Escherichia coli produttore di verocitotossina), in Germania nell'anno 2011 e in Italia (Puglia) nell'anno 2013, hanno evidenziato il grave rischio per la salute umana.

In Germania sono stati notificati in totale n. 3842 infezioni da E.Coli produttore di verocitotossina con riscontro di 53 decessi.

I casi di Epatite A per consumo di frutti di bosco congelati nell'anno 2013 in Italia e nel resto dell'Europa, testimoniano la ricomparsa di circolazione del virus enterici.

Continuano inoltre le segnalazioni, con trend in aumento, di MTA da altri microrganismi come Salmonella, Campylobacter e Listeria Monocytogenes .

La contaminazione degli alimenti, perciò, è considerata uno dei problemi di sanità pubblica di maggior rilevanza e notevoli risorse sono destinate alla tutela igienico-sanitaria degli alimenti per offrire ai consumatori cibi sicuri e salubri.

Questa tutela riguarda tutte le misure necessarie per assicurare, oltre che la conservazione del valore nutritivo intrinseco, anche l'innocuità dei cibi, a partire dalla produzione, passando per la trasformazione, la conservazione, la distribuzione e il consumo. Si tratta di attività di prevenzione primaria universale, poiché è rivolta alla popolazione sana ed ha l'obiettivo di mantenerla esente da cause e fattori di rischio.

Le misure per la tutela igienico sanitaria degli alimenti ritenute efficaci includono la normativa, la **formazione**, capace di aumentare le conoscenze sulla sicurezza alimentare degli addetti del settore e **dei consumatori, l'adozione di comportamenti corretti** e le attività di controllo, efficaci nell'incrementare il rispetto delle regole previste dalle normative da parte degli operatori del settore alimentare.

"Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Teramo, con il coinvolgimento di altri Servizi addetti alla

Sicurezza Alimentare, e seguendo scrupolosamente le indicazioni degli Organismi Scientifici Internazionali, Europei, nazionali e Regionali, si occupa quotidianamente di sorveglianza, prevenzione e controllo delle MTA e delle tossinfezioni alimentari - dichiara la Dr.ssa Marconi, Direttore del SIAN - Questo opuscolo informativo che, oltre ad essere reperibile sul nostro portale aziendale sarà presto stampato e distribuito ai cittadini, spero possa contribuire ad ampliare le conoscenze di tutti coloro che ogni giorno fanno la spesa, cucinano e conservano il proprio cibo.”

Teramo, 14.8.2015

Direzione Generale - ASL Teramo