

Recensione di un libro di particolare interesse per la professione

Per non scoprirlo mangiando – la sicurezza alimentare nel nostro paese

M. Ognibene¹

¹Tecnico della Prevenzione - SIAN ASL TO4

La sicurezza degli alimenti è da sempre considerata dai cittadini un importante problema, anche se spesso il timore di contrarre patologie è maggiore rispetto al reale rischio. Certamente l'alimentazione è un aspetto basilare nella vita dell'uomo sia come qualità igienica sia come valore nutrizionale; le Malattie a Trasmissione Alimentare sono dovute soprattutto a contaminazioni microbiche da agenti patogeni (batteri, virus) e risultano costanti in tutta l'Unione Europea.

L'Unione Europea si è dotata ormai da 15 anni di un vasto sistema di controlli ufficiali in tutte le fasi della catena alimentare "dal campo alla tavola", inoltre pone chiaramente la responsabilità in materia di sicurezza degli alimenti in capo all'Operatore del Settore Alimentare (OSA).

Il libro ripercorre, in modo divulgativo, le vicende di alcuni casi di crisi alimentari avvenute in Europa negli ultimi anni, a partire dalla BSE, sino alle "mozzarelle blu" ed altre frodi alimentari.

L'illustrazione delle crisi è particolareggiata e porta il lettore ad incuriosirsi su ciò che le indagini hanno rilevato per scoprirne le cause e le modalità per evitare in ambito casalingo di contaminare gli alimenti.

La descrizione della rete di controlli in materia di sicurezza alimentare pone al centro l'attività dell'Istituto Zooprofilattico ed è citata l'attività dei Servizi Veterinari e dei NAS, ma non l'attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Purtroppo non sono mai citati i Tecnici della Prevenzione, che nei SIAN e nei Servizi Veterinari offrono un contributo fondamentale al controllo ufficiale e svolgono la loro attività professionale ogni giorno responsabilmente, con la necessaria autonomia pur collaborando con le altre figure professionali (medici, dietisti). Il numero di controlli annuali previsto nel Piano Regionale per la Sicurezza Alimentare (PRISA), infatti, è raggiunto in larga parte dall'attività dei Tecnici della Prevenzione ai quali non ne è sempre riconosciuto il merito.

L'autrice, con la sua specifica esperienza, pone al centro della trattazione la gestione della sicurezza degli alimenti di origine animale, sicuramente più a rischio di contaminazione microbica, e la professionalità del veterinario come addetto al controllo ufficiale.

Occorre però ricordare che nella dieta anche gli alimenti di origine vegetale possono rappresentare un pericolo, ma questi vengono citati solo marginalmente.

La lettura del libro "per non scoprirlo mangiando – la sicurezza alimentare nel nostro paese", peraltro molto scorrevole e di facile comprensione, può essere utile sia da parte dei consumatori per comprendere come è articolata la rete dei controlli ufficiali sia da parte degli stessi Tecnici della Prevenzione appartenenti alle Strutture del Dipartimento di Prevenzione che non si occupano di sicurezza alimentare.

La speranza è che in futuro l'attività del Tecnico della Prevenzione nel campo della sicurezza alimentare abbia il giusto riconoscimento tra gli addetti ai lavori e soprattutto verso i consumatori; inoltre sarebbe auspicabile che gli stessi Tecnici della Prevenzione si rendano visibili ai consumatori con attività divulgative soprattutto per quanto riguarda la comunicazione del rischio.

Maria Caramelli, Direttore Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta; "Per non scoprirlo mangiando – la sicurezza alimentare nel nostro paese"; Editore: instar libri