

SICUREZZA ALIMENTARE DURANTE LE FESTE: I CONSIGLI DEL DIRETTORE SANITARIO

23 Dicembre 2017



L'AQUILA – Nel periodo di Natale le tavole degli italiani sono sempre apparecchiate e piene di ogni prelibatezza, non a caso le statistiche dicono che circa il 30 per cento degli italiani ha in proposito di mettersi a dieta dopo le festività. Porre maggiore attenzione non solo a quanto si mangia, ma anche a cosa si mangia, alla preparazione e conservazione dei cibi, dovrebbe essere un imperativo, ma non sempre è così. In Italia il sistema dei controlli alimentari funziona bene, grazie all'impegno silenzioso di diversi attori istituzionali che si occupano della tutela sanitaria dei cittadini.

Tra questi attori c'è l'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (Izsam) che da sempre tutela la salubrità degli alimenti di origine animale. Nel campo della sicurezza alimentare l'Izsam riveste importanti compiti istituzionali: nel 2002, su incarico del ministero della Salute, ha sviluppato e tuttora gestisce, a Teramo, la Banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica indispensabile per la corretta tracciabilità degli alimenti; dal 2007 ricopre il triplice ruolo di Laboratorio nazionale di riferimento per *Campylobacter*, per *Listeria monocytogenes*, per diossine e Pcb.

Mentre le diossine sono entrate nel dibattito pubblico e se ne percepiscono i pericoli, *campylobacter* e *Listeria* dicono ancora poco ai consumatori: "Si tratta di due batteri dannosi per la salute umana – afferma il direttore sanitario dell'Istituto, Nicola D'Alterio – il *campylobacter* è agente di gastroenterite, ma si possono sviluppare complicanze come l'artrite, disturbi reumatici, infiammazioni di fegato e reni. La trasmissione della *campylobacteriosi* è legata al consumo di carni, soprattutto avicole, crude o poco cotte e alla contaminazione nella preparazione domestica degli alimenti".

"La *listeria monocytogenes* è presente in un'ampia gamma di alimenti – continua D'Alterio – nell'uomo e negli animali provoca patologie alimentari identificate con il nome di listeriosi: meningiti e infezioni che colpiscono per lo più neonati, bambini, donne incinte e anziani. In Nord America e in Europa occidentale è tra le prime cause di meningite batterica nell'uomo. Anche in Italia abbiamo avuto un focolaio di listeriosi, tra il 2015 e il 2016, che ha colpito principalmente le Marche con 24 casi clinici confermati".

"La stretta collaborazione, nello spirito dell'approccio alla salute unica, tra i servizi veterinari marchigiani, l'Izs dell'Umbria e delle Marche e il Laboratorio nazionale di riferimento per *listeria monocytogenes* del nostro Istituto ha permesso di chiudere il focolaio a ottobre 2016, sconfiggendo, così, pericoli per la salute umana. La prevenzione della listeriosi e della *campylobacteriosi* – chiosa il direttore sanitario dell'Izsam – è legata a una corretta prassi igienica, nonché alla corretta manipolazione degli alimenti: aspetti sui quali invito tutti a fare particolare attenzione, ancor più nel periodo delle festività natalizie durante il quale trascorriamo più tempo a tavola e in cucina".

L'Izs dell'Abruzzo e del Molise è impegnato in molte attività ascrivibili alla sicurezza alimentare e spesso viene chiamato a intervenire nelle emergenze. Meno di due mesi fa si è aggiudicato il bando dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), relativo al supporto scientifico della piattaforma informatica "Joint Database" per la caratterizzazione molecolare e l'analisi genomica di microrganismi alimentari.

L'Istituto contribuisce ogni giorno a proteggere i consumatori, gli animali e l'ambiente dai rischi legati agli alimenti: rischi concreti che non vanno esasperati ma neanche minimizzati.