



# Io scelgo la salute

## La sicurezza alimentare: una responsabilità condivisa

Frosinone 7 giugno 2024

Dott.ssa Rita Marciano Dirigente Veterinario Asl Roma 6 e Ministero Salute

Dott.ssa Antonella De Gregorio Dirigente Veterinario ASL Latina

## COS'E' LA SALUTE

La Costituzione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) del 1948 ha definito la salute come uno stato di completo **benessere** fisico, sociale e mentale e non soltanto **l'assenza di malattia o di infermità**.

I fattori che influenzano la salute sono molteplici e tra loro collegati.

*(Health Promotion Glossary. World Health Organization, Geneva 1998).*

# DA COSA DIPENDE LA SALUTE?

L'OMS definisce i **determinanti di salute** come l'insieme di fattori personali, sociali, economici ed ambientali che determinano lo stato di salute di individui o popolazioni.



“determinanti della salute”,

quei fattori che influenzano lo stato di salute ,  
l'approccio alla salute, e a concetti come la sicurezza  
alimentare, di un individuo e più estesamente, di una  
comunità o di una popolazione.





La salute è un benessere essenziale per lo sviluppo sociale economico e personale, ed è un aspetto fondamentale della qualità di vita.

I fattori politici economici sociali, culturali ambientali comportamentali e biologici possono favorirla così come possono lederla.

Oggi con la medicina preventiva  
si può puntare non solo alla prevenzione ma anche  
al potenziamento della salute !!





## MA CHE COSA E' LA PREVENZIONE

La prevenzione possiamo definirla come l'insieme di tutte quelle attività ed interventi al fine di promuovere e conservare lo stato di salute e di evitare l'insorgenza di malattie.



## La prevenzione si sostanzia in due principali attività:

1. La **promozione della salute**: che è l'individuazione e il potenziamento dei fattori che accrescono la salute
2. La **protezione della salute** che è l'individuazione e la rimozione delle cause e dei fattori che creano danno alla salute.





## L'IMPORTANZA DELLE SCELTE

Le nostre scelte quotidiane

La quantità e qualità di cibo, il fumo,  
l'attività fisica e...i fattori che aumentano  
livelli di stress

Incidono pesantemente sulla nostra  
salute

## ...Sicurezza alimentare ....



**FOOD SAFETY:** sicurezza intesa come igiene e salubrità di un alimento

**FOOD SECURITY:** possibilità universale di accesso ad una quantità di cibo sufficiente per condurre una vita dignitosa





# Food Safety

- ▶ Garantire food safety e food security è un impegno sociale ed economico
- ▶ Il sistema agroalimentare è stato segnato negli ultimi decenni da importanti cambiamenti: da un lato l'aumento della distanza fra i siti di produzione e quelli di consumo che ha indotto una maggior attenzione alla **conservazione** degli alimenti e alla dimensione della filiera alimentare, dall'altro lo sviluppo di **tecnologie** applicate alla produzione e conservazione del cibo.

# Food Safety

- Una politica alimentare efficace richiede la piena **tracciabilità** dei percorsi di produzione, il controllo delle singole fasi della catena produttiva e distributiva. In sintesi il controllo della filiera nel suo insieme.



## Food Safety e Digitalizzazione

La digitalizzazione gioca un ruolo fondamentale nella strategia Farm to Fork dell'UE.

Questo è cruciale per il Green Deal europeo, che ha l'obiettivo di rendere l'Europa il primo continente climaticamente neutro entro il 2050.

Una filiera alimentare agile e connessa digitalmente e una produzione tecnologicamente avanzata sono fondamentali per trasformare il settore e per far convivere le esigenze del consumatore e quelle del nostro pianeta.



# Food Safety e Digitalizzazione

L'innovazione digitale a supporto della qualità alimentare e della sostenibilità.

Oggi il consumatore non guarda solo agli aspetti legati al gusto del prodotto ma è sempre più orientato agli aspetti nutrizionali, alla sicurezza, alla provenienza della materia prima, all' impatto ambientale dei processi produttivi, alla praticità della confezione, alle informazioni contenute in etichetta.

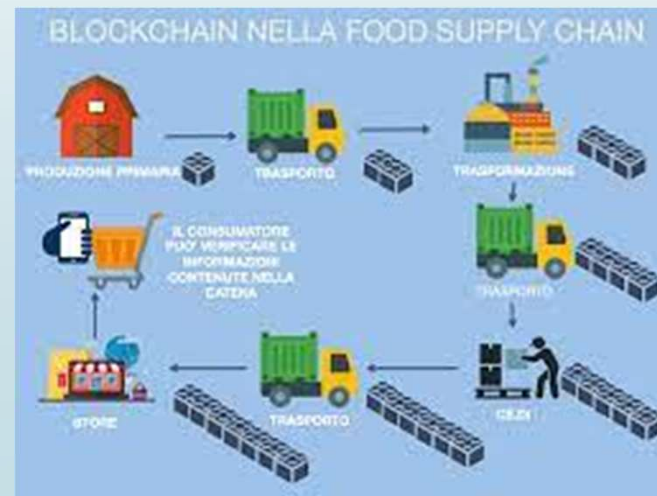
## L'innovazione digitale a supporto della qualità alimentare e della sostenibilità

Il mondo delle imprese alimentari sta attraversando quella che viene definita la “quarta rivoluzione industriale” conosciuta anche con il termine "**Industria 4.0**" che identifica un modello di produzione e gestione aziendale basato principalmente sulla digitalizzazione.



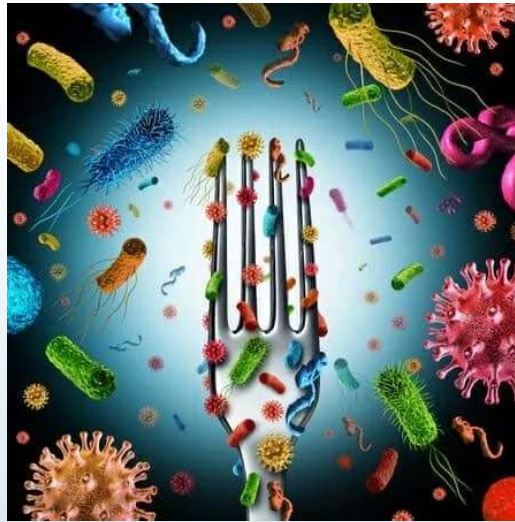
**La tracciabilità alimentare è Garanzia di sicurezza** per i consumatori ma anche per i produttori

Le aziende del Food and Beverage sono sempre più spinte verso l'utilizzo di etichette intelligenti che vedono l'applicazione di tecnologie quali **Radio-Frequency Identification, Smart-tag e "blockchain"** per assicurare la trasparenza della catena alimentare





# Alimento sicuro



Un alimento sicuro  
è un alimento privo di pericoli

Quindi privo.....



1. di **pericoli chimici** per esempio presenza di contaminanti ambientali, farmaci o residui di sostanze divergenti,

2. di **pericoli fisici** per esempio presenza di corpi estranei come legno, metalli o vetro

3. di **pericoli microbiologici**

Cioè presenza di virus, batteri o loro tossine responsabili di malattie alimentari.

## Quando uno di questi tre pericoli è presente che cosa succede?

potrebbero verificarsi quelle che  
vengono chiamate  
malattie trasmesse da alimenti

*MTA o foodborne disease*






Quando parliamo di sicurezza alimentare parliamo di salute !!!

l'entità del danno delle MTA sulla salute pubblica è paragonabile a quella della malaria o dell'HIV e AIDS

## ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE

- Le zoonosi sono malattie causate da agenti trasmessi dagli animali all'uomo per via diretta o indiretta, per esempio tramite il consumo di alimenti contaminati.
- Nell'Unione europea (UE) le più frequenti infezioni zoonotiche da alimenti **nel 2021** sono state provocate da **Campylobacter e Salmonella**.
- Una malattia trasmessa da Alimenti (MTA) è una malattia causata dall'ingestione di cibi contaminati da una quantità sufficiente di sostanze tossiche o di microrganismi patogeni.

- 
- Il rischio biologico associato ai prodotti alimentari deriva dalla presenza di batteri, virus, parassiti e loro tossine in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.
  - Le malattie trasmesse da alimenti (MTA) hanno un notevole impatto sulla sanità pubblica, sia in termini di salute collettiva che in termini economici, con riflessi sulla spesa sanitaria e sul sistema agro-alimentare

- 
- ▶ Nell'ambito delle MTA, è fondamentale il miglioramento e **l'integrazione dei sistemi** di monitoraggio tra medici, veterinari e laboratori e l'allineamento della sorveglianza delle tossinfezioni alimentari agli standard europei.
  - ▶ il sistema di sorveglianza si articola su **percorsi integrati**: sistema di Sorveglianza delle Malattie Infettive che parte dalla segnalazione e sorveglianza di Laboratorio che si basa su isolati clinici.



Supporting the One Health  
agenda in Europe

ECDC, ECHA, EEA,  
EFSA & EMA







# ONE HEALTH

- ▶ Approccio olistico verso la salute umana , la sanità animale e quella degli ecosistemi. Ciò implica uno **scambio di informazioni e conoscenze** tra medicina Veterinaria, umana, biologia e scienze ambientali.
- ▶ D'altro canto le epidemie negli ultimi 20 anni, oltre ad essere del tutto prevedibili, sono riconducibili senza ombra di dubbio alle interazioni tra uomo ed animale.



## ONE HEALTH

- La salute delle persone è strettamente collegate alla salute degli animali e dell'ambiente
- Fonti di stress e di scarso benessere possono esporre gli animali da allevamento a malattie trasmissibili che comportano rischi per la salute pubblica, oltre a problemi e perdite economiche e di sostentamento per gli allevatori

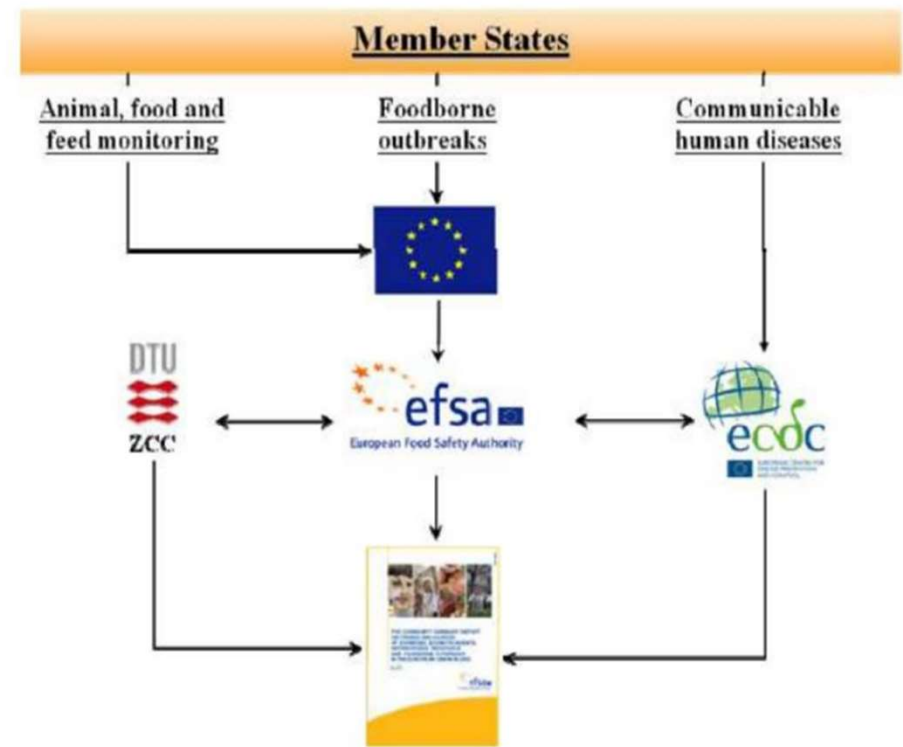


## ONE HEALTH

- Il miglioramento del benessere animale è una delle principali strategie di riduzione dell'impatto ambientale, migliora le prestazioni produttive e riproduttive , e porta indubbi vantaggi economici all'allevatore
- L'antimicrobico resistenza è la terza causa di morte in Italia

# L'importanza dei dati

L'attività di **raccolta di dati** è indispensabile per individuare quali animali e alimenti rappresentino le principali fonti di infezioni e per monitorare la prevalenza delle malattie zoonotiche. L'analisi dei dati è di ausilio per prevenire e ridurre l'impatto delle zoonosi nella catena alimentare. A tal fine tutti gli Stati membri dell'UE raccolgono e analizzano informazioni sulle zoonosi provocate da alimenti allo scopo di proteggere la salute dell'uomo.



Fonte EFSA

## I dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), gli alimenti non sicuri che contengono batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche nocive **possono causare più di 200 malattie diverse.**

Nel 2021 sono stati registrati 4 005 focolai di origine alimentare nell'UE, con un aumento del 29,8% rispetto al 2020.

## I dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità

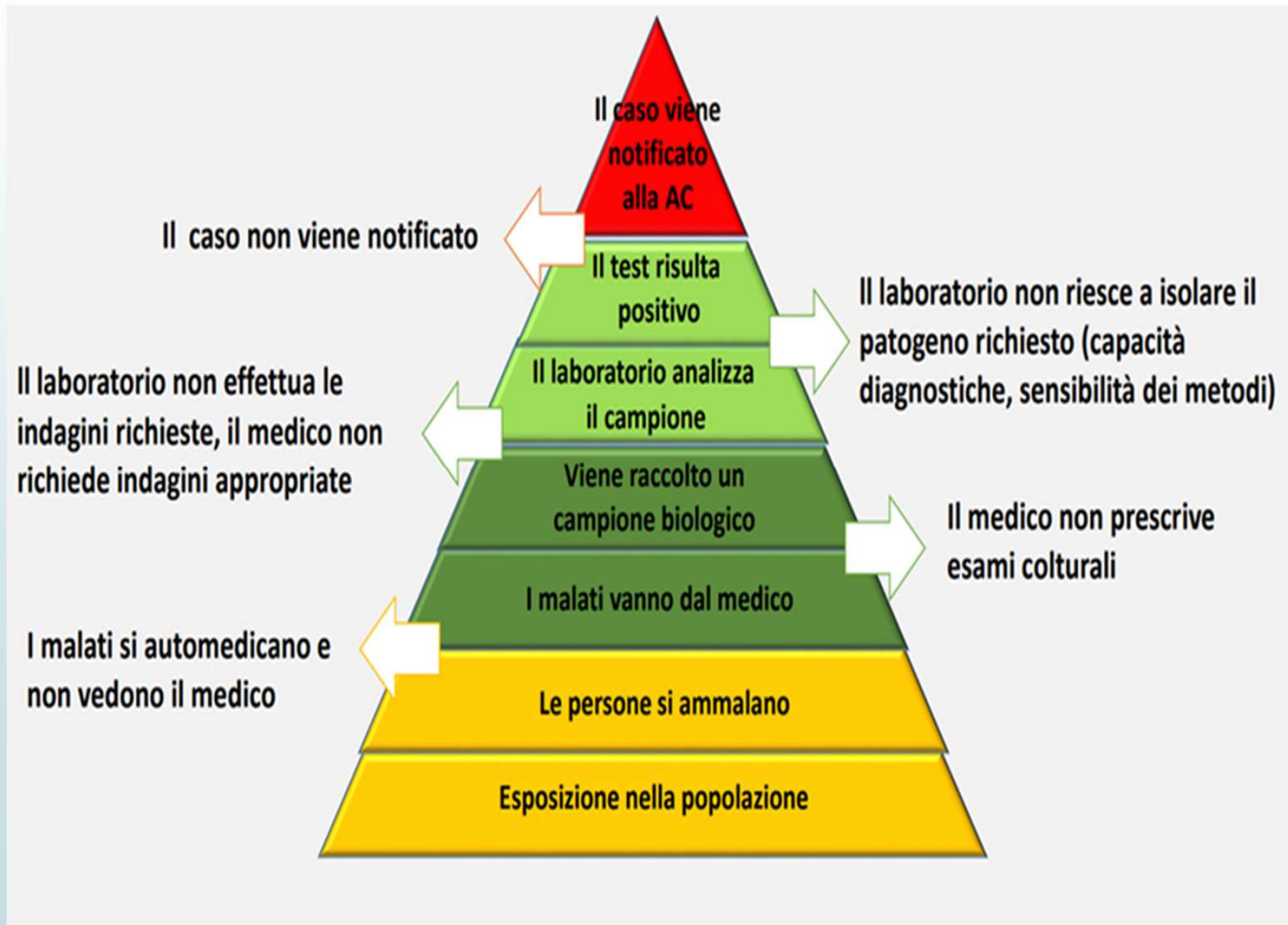
Ogni anno nel mondo gli alimenti non sicuri provocano **600 milioni di casi** di malattie di origine alimentare e **420.000 decessi**.

Il **30%** dei decessi di origine alimentare si verifica tra i bambini sotto i 5 anni di età.

L'OMS stima che ogni anno a livello globale si perdono **33 milioni di anni di vite sane** a causa del consumo di cibo non sicuro, e questo numero è probabilmente sottostimato.

# Perché a volte non funziona....

possibili criticità nelle diverse fasi.




Fonte: Centers for Disease Control and Prevention (CDC) e adattata dal Centro di Riferimento Regionale per le Tossinfezioni Alimentari della Toscana (CeRRTA).

## Di cosa abbiamo bisogno....

- Un sistema di sorveglianza integrato *One Health* è indispensabile per identificare le sorgenti alimentari dei focolai di MTA, assicurando il rintraccio dell'alimento con conseguente attivazione del sistema di allerta al fine del ritiro/ricambio dell'alimento pericoloso.
- Occorre disporre di una piattaforma comune per una più rapida ed efficace condivisione delle informazioni necessarie alle indagini dei focolai di infezione e uno scambio di informazioni in tempo reale contribuendo così all'integrazione intersettoriale del sistema di sorveglianza.
- Importanza della digitalizzazione e gestione dei dati

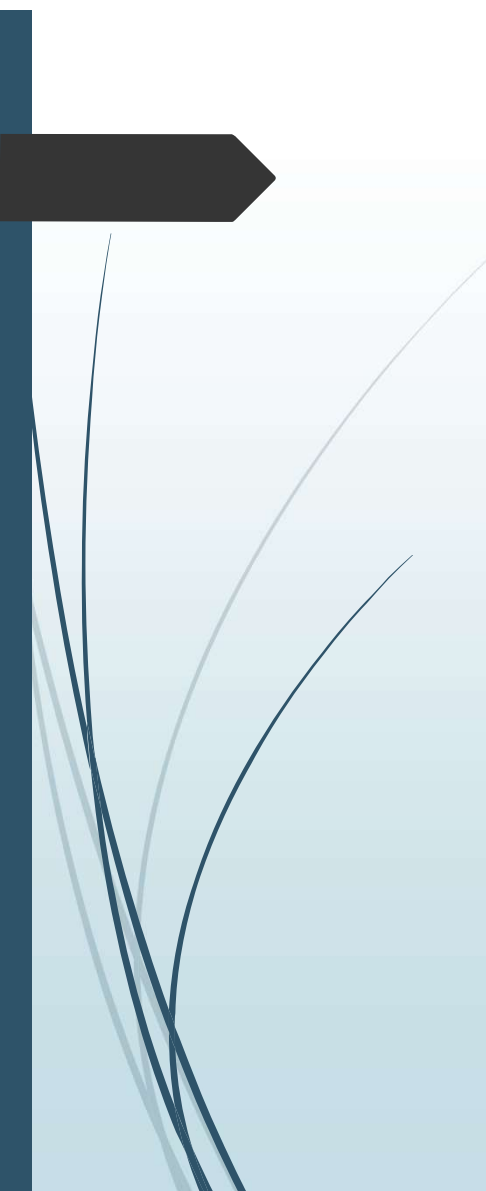


A photograph showing several hands of different ages being held together in a supportive grip. The hands are layered, with some appearing older and more wrinkled, and others appearing younger and smoother. The overall tone is light blue and the image has a soft, slightly blurred quality. Overlaid on the center of the image is white text.

**In questi ultimi decenni si è assistito ad un aumento numerico significativo della popolazione anziana.**



In Europa, più di **un quinto della popolazione** è composto da persone di età pari o superiore a **65 anni** e questo numero andrà ad aumentare nei prossimi decenni




La maggiore longevità non è associata sempre a condizione di salute ottimale anzi, l'invecchiamento rappresenta il principale fattore di rischio per l'insorgenza delle patologie croniche non trasmissibili

Nell'anziano, la condizione di maggiore fragilità e vulnerabilità del sistema immunitario accresce il rischio di malattie a trasmissione alimentare, influenzandone la gravità




## ***immunosenescenza***

E' prioritario assicurare la salubrità degli alimenti destinati specificatamente alle popolazioni vulnerabili.



Bisogna aumentare la consapevolezza che quasi tutti gli alimenti possono essere veicolo di agenti patogeni, e dotare la popolazione vulnerabile di conoscenze che consentono di effettuare scelte consapevoli

Escludendo alimenti ad alto rischio quali prodotti di origine animale non sufficientemente cotti ma anche vegetali di indubbia prevalenza.



A tal scopo andrebbero predisposti percorsi formativi specifici nei confronti della popolazione anziana.

Al fine di fornire strumenti per ottimizzare le scelte alimentari, attuare una corretta conservazione degli alimenti ed individuare le modalità di cottura appropriate

Non dobbiamo scoraggiare il consumo di alcuni alimenti ma bisogna rendere consapevoli gli anziani del rischio correlato, dando loro le informazioni sulla corretta gestione e preparazione.

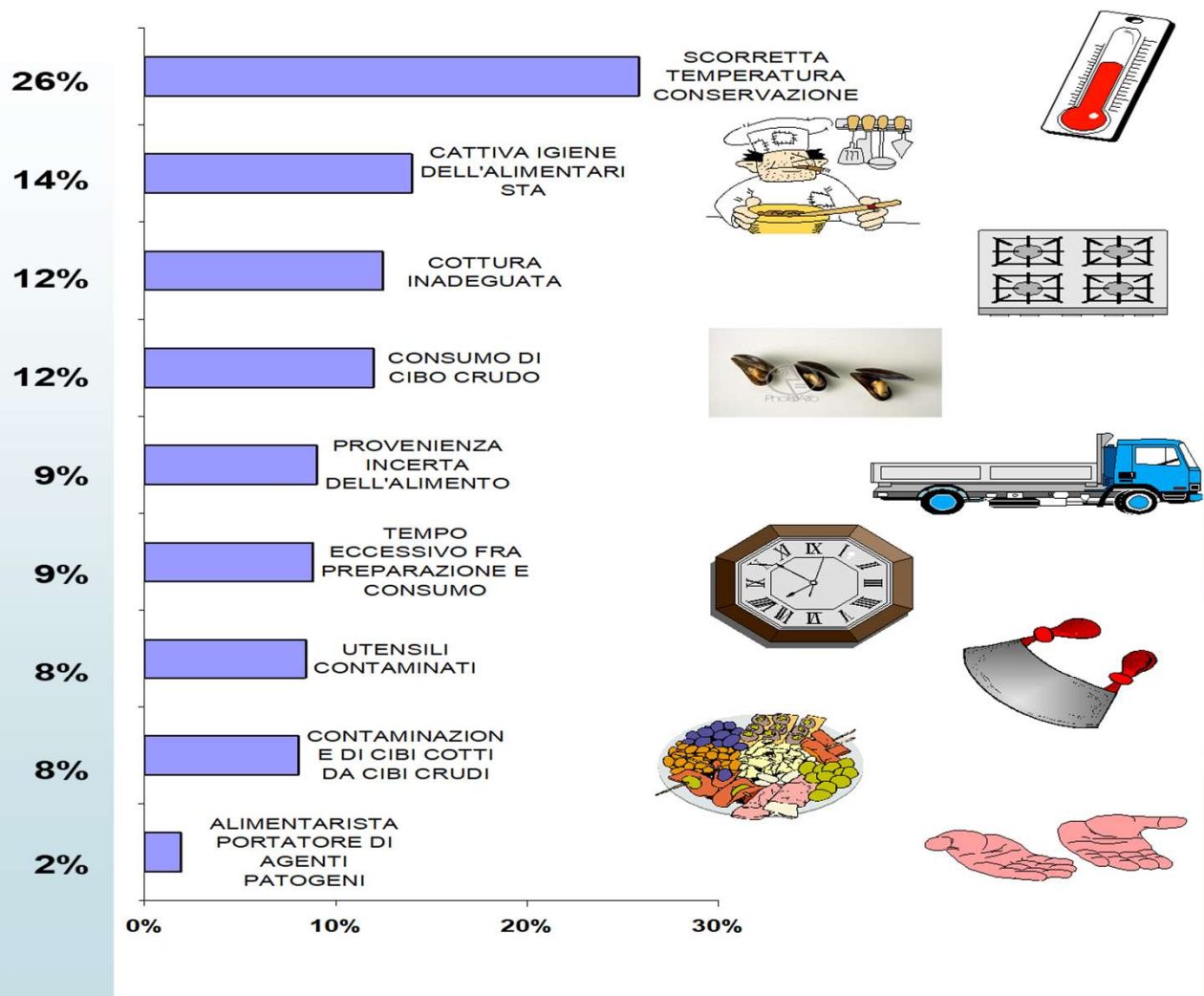


Indagini sul rispetto delle procedure di conservazione degli alimenti da parte degli anziani hanno messo in evidenza che una percentuale limitata di essi è a conoscenza delle **temperature** ideali di conservazione, nonché dei limiti di **tempo** per il consumo di alimenti **read to eat** dopo l'apertura della confezione.





## FATTORI FAVORENTI L'INSORGENZA DI M.T.A.



## Food Security

- ▶ Secondo la FAO food security vuol dire “assicurare a tutte le persone e in ogni momento una quantità di cibo **sufficiente, sicuro e nutriente** per soddisfare le loro esigenze dietetiche e le preferenze alimentari per una vita attiva e sana.”
- ▶ Il **cambiamento climatico** rappresenta una minaccia per la food security, si calcola che un terzo dei terreni nel mondo abbiano perso la loro fertilità causando così l'aumento di aree desertificate.

## Malnutrizione, eccedenza e spreco

- ▶ La lotta allo spreco delle risorse alimentari è diventata una delle principali sfide per lo sviluppo sostenibile. L'Agenda 2030 con il goal 12.3 pone come ambizioso obiettivo di rilevanza planetaria il dimezzamento dello spreco entro tale data.
- ▶ Lo spreco è uno dei più gravi paradossi dell'attuale modello di produzione e consumo, che solleva questioni di sostenibilità economica, sociale e ambientale. Mentre una parte significativa di cibo viene sprecata, circa il 9% della popolazione soffre di **malnutrizione**.

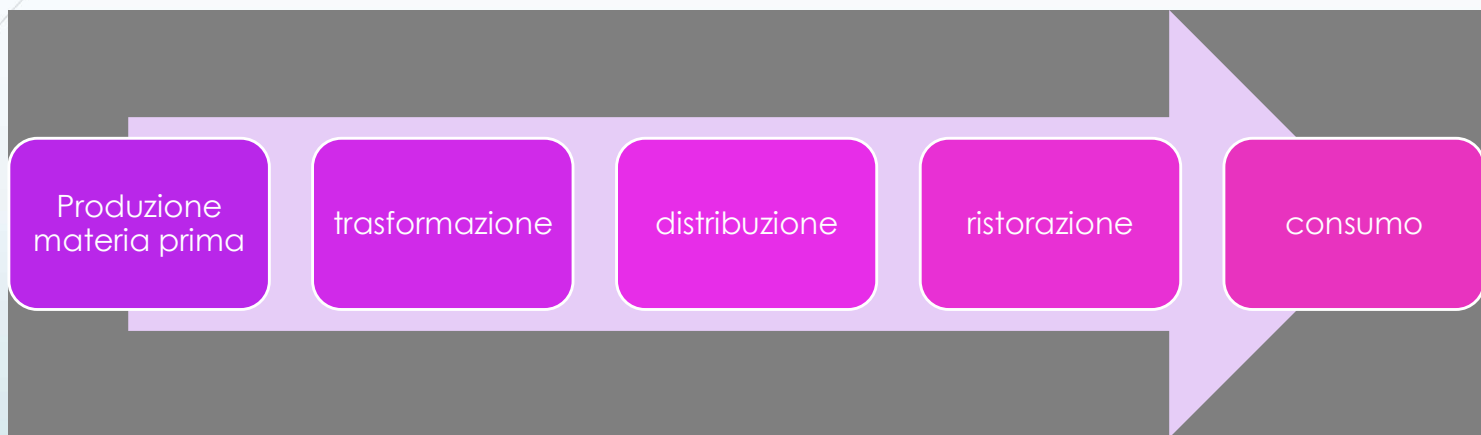
## I numeri delle eccedenze

- ▶ Lo spreco alimentare rappresenta una vera e propria emergenza mondiale
- ▶ Ogni anno nel **mondo** si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile.
- ▶ Ogni anno **in Europa** vengono prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, i cui relativi costi stimati corrispondono a 143 miliardi di euro.
- ▶ Ogni anno **in Italia** vengono gettati nei rifiuti da 70 a 96 kg/pro capite di cibo commestibile

## Ecceденza o spreco?

- ▶ IL **FOOD LOSS** avviene nella fase di produzione, di post-raccolto e di lavorazione dei prodotti, per esempio quando il cibo non viene raccolto o è danneggiato durante la lavorazione, lo stoccaggio o il trasporto e quindi viene smaltito. Questo scenario descrive le cause principali delle perdite alimentari nei Paesi in via di sviluppo, dove lo spreco domestico risulta più contenuto data la scarsa disponibilità di reddito delle famiglie.
- ▶ IL **FOOD WASTE** riguarda principalmente lo scarto intenzionale di prodotti commestibili, soprattutto da parte di dettaglianti e consumatori. Questa fase prevede degli sprechi più consistenti nei Paesi ricchi, dove il problema si concentra soprattutto nella fase finale della catena del cibo.

# Le fasi dello spreco





## Food Security e Digitalizzazione

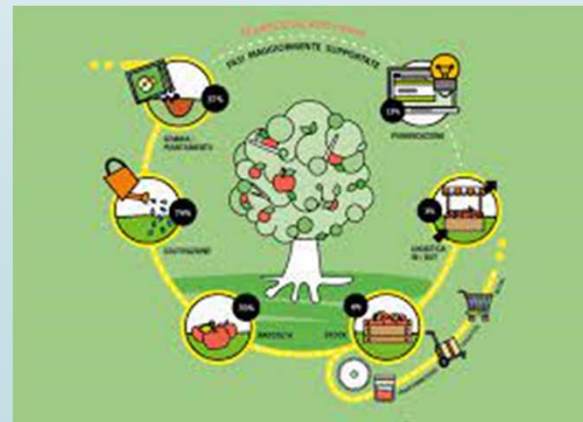
La **digitalizzazione dell'industria 4.0** ha un ruolo fondamentale anche per combattere le perdite e gli sprechi alimentari. L'analisi dei dati per conoscere le **preferenze dei consumatori** ottenute tramite app aiutano le aziende a produrre prodotti sempre più in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori diminuendo così gli sprechi

L'utilizzo di *Internet of Things* (IoT) e del *Blockchain*, consentono invece di migliorare sia i sistemi di approvvigionamento ma anche la raccolta dei dati direttamente sul campo, necessari per prevedere ulteriori modifiche o miglioramenti del prodotto intervenendo in anticipo sulle perdite.





La **trasformazione digitale**, alla base della strategia Farm to Fork dell'UE, ha tutte le potenzialità per creare sistemi alimentari più **resilienti, efficienti e sostenibili**, fulcro del Green Deal europeo, che ha come obiettivo la sostenibilità dei sistemi alimentari che dovranno adattarsi alle crisi.





## Cosa possiamo fare per evitare lo spreco

- ▶ Fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare in merito alla gestione delle eccedenze alimentari, in termini di prevenzione e riduzione dello spreco alimentare;
- ▶ Individuare percorsi alternativi per il riciclo delle eccedenze e dei sottoprodotti in un'ottica di economia circolare
- ▶ Fornire indicazioni alle organizzazioni benefiche riceventi a sostegno dell'inclusione sociale
- ▶ Fornire indicazioni al consumatore per ridurre lo spreco

## come ridurre lo spreco alimentare a casa



pianifica i tuoi pasti



conserva correttamente il cibo



non confondere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"



utilizza ciò che hai



evita porzioni troppo abbondanti



riconosci le muffe sugli alimenti



condividi gli avanzi




riutilizza gli scarti alimentari se possibile



## Linee guida EFSA e Commissione europea sulla riduzione dello spreco

- ▶ Il Parlamento europeo con la risoluzione “**Strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE**” (2011/2175(INI)), incoraggia istituzioni pubbliche, strutture ricettive, scuole, ospedali e associazioni a raccogliere e ridistribuire derrate alimentari inutilizzate, ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale; inoltre, ribadisce che è necessario che i cittadini siano informati non solo sulle cause e conseguenze dello spreco, ma anche sulle modalità per ridurlo.
- ▶ La Comunicazione della Commissione del 16.10.2017 “**Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari**”, raccomanda che siano predisposti in ciascun stato membro norme e/o orientamenti sulle donazioni alimentari, in modo da chiarire a tutti gli attori interessati disposizioni e procedure operative, ivi comprese le rispettive responsabilità dei soggetti principali, al fine di agevolare l'adempimento degli obblighi e promuovere le migliori pratiche.

- 
- ▶ EFSA nel 2018 ha emanato un parere scientifico dal titolo **“Approcci per piccoli esercizi al dettaglio e donazione degli alimenti”** che rende più semplice per i dettaglianti donare prodotti alimentari.
  - ▶ Il 12.06.2020 è stata pubblicata la **“Comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari (2020/C 199/01)”**.

## OBBIETIVI UE

- ▶ **AIUTARE** chi fornisce e di chi riceve le eccedenze alimentari a rispettare le disposizioni normative dell'UE in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare, rintracciabilità, responsabilità, regime fiscale, ecc.
- ▶ **PROMUOVERE** un'interpretazione comune delle norme dell'Unione applicabili alla redistribuzione delle eccedenze alimentari

## Io scelgo la salute perché...

Se la salute è uno stato di completo benessere fisico, sociale e mentale e non soltanto l'assenza di malattia o di infermità

Per scegliere la salute è indispensabile conoscere quali sono i **tre fondamenti della salute**

# I TRE FONDEAMENTI DELLA SALUTE



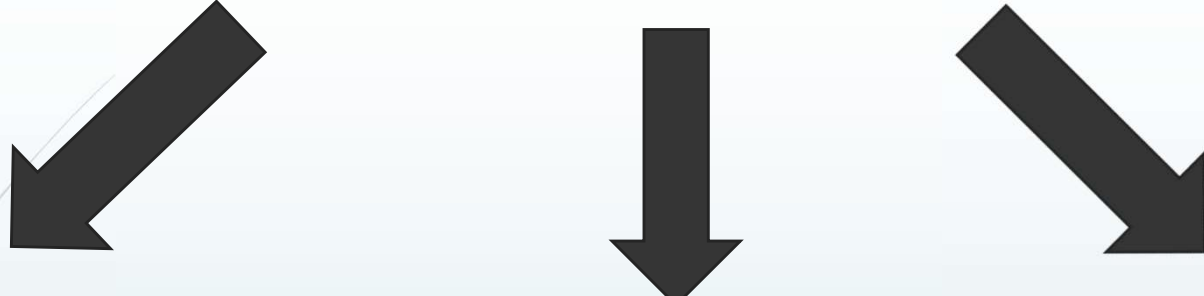
**Una corretta alimentazione**

**Attività fisica**

**Benessere mentale  
e sociale**



# COSA E' UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE?



**Regime alimentare:**  
scelta consapevole di alimenti adatti con una dieta equilibrata

**Apporto di quantità corretta:** no alla malnutrizione in eccesso o difetto

**Cibo sicuro:**  
Sicurezza alimentare che non provochi MTA

## **LA CORRETTA ALIMENTAZIONE NON PUO' PRESCINDERE DALLA SICUREZZA ALIMENTARE**

Questa non può prescindere dalla **consapevolezza** di chi produce , trasforma ,distribuisce e somministra alimenti





**UN CIBO PIU' SICURO CI GARANTISCE  
UNA SALUTE MIGLIORE !!!**



# L'anno di vita corretto per disabilità (DALY)

Il carico complessivo delle malattie di origine alimentare nella regione Europea

**E' stimato in 413.020 DALY**

## L'anno di vita corretto per disabilità

- ▶ L'anno di vita corretto per disabilità (disability-adjusted life year, DALY) è un'unità di misura utilizzata nell'economia sanitaria.
- ▶ Rappresenta il “carico” di una malattia, espressa come il numero di anni persi a causa della cattiva salute, della disabilità o di un decesso precoce.
- ▶ Un DALY può essere visto come un anno perso di vita “in salute”.



## L'anno di vita corretto per disabilità

Il numero totale di DALY nell'ambito di una popolazione può essere considerato come una misura della differenza tra lo stato di salute attuale della popolazione e una situazione ideale in cui ogni persona gode di perfetta salute fino a tarda età.

# Conclusioni

- Il cibo è un affare globale con una catena alimentare che avvolge il pianeta.
- Un pasto semplice può facilmente contenere ingredienti provenienti da più continenti e la sua sicurezza dipende dalla collaborazione internazionale



# LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SALUTE SONO UNA RESPONSABILITA' CONDIVISA

Operatori della filiera agroalimentare



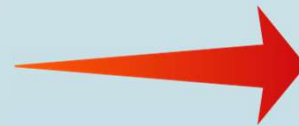
**Garantire la cultura della sicurezza alimentare FROM FARM TO FOLK**

Pubbliche amministrazioni governi



**Favorire lo sviluppo della ONE HEALTH: con controlli integrati, rispetto dell'ambiente; implementare i sistemi di digitalizzazione**

consumatori



**Aumentando la propria consapevolezza , scelte consapevoli utilizzo delle GMP nelle preparazioni domestiche**



La **cultura della sicurezza alimentare** deve diventare

**il Core business**



di ogni **INDUSTRIA ALIMENTARE** ,  
uno dei principi guida, uno dei valori cardine della  
Vision aziendale

Per ridurre le MTA  
le IMPRESE ALIMENTARI  
Devono coinvolgere la Forza lavoro



per cambiare le abitudini  
**non corrette in abitudini corrette**

## "L'EDUCAZIONE SANITARIA"

DEVE DIVENTARE UN INTERVENTO  
SOCIALE CHE DOVREBBE  
TENDERE A MODIFICARE  
IL COMPORTAMENTO **DI TUTTI** NEI CONFRONTI



**DEI PROBLEMI DI SALUTE E DELLA SICUREZZA  
ALIMENTARE**



**LA NOSTRA SALUTE  
E  
LA SICUREZZA ALIMENTARE**

SONO NELLE NOSTRE MANI !!!

**7 Giugno**

**Giornata  
mondiale  
sicurezza  
alimentare**



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**