

SICUREZZA ALIMENTARE

Le Statistiche

- Il *Codex Alimentarius* (Codice Alimentare) ha elaborato più di 237 norme riguardanti le derrate alimentari, ed ha stabilito più di 40 direttive e codici relativi alla produzione e alla trasformazione degli alimenti ¹.
- L'organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) stima che centinaia di milioni di persone nel mondo soffrono di malattie causate da alimenti contaminati ².
- L'incidenza di malattie di origine alimentare é fortemente aumentata negli ultimi anni in un certo numero di Paesi industrializzati. Secondo alcuni sondaggi, almeno il 5 - 10% della popolazione ne è colpita ogni anno ³.
- Ogni anno, sette patogeni d'origine alimentare causano tra i 3,3 e i 12,3 milioni di casi negli Stati Uniti e fino a 3.900 decessi ⁴.
- Nel 1996, la Scozia ha conosciuto un'epidemia di E- coli, causata dalla carne, con 386 casi e 11 decessi ⁵.
- Nel 1997, si contavano 2213 ceppi conosciuti di salmonella, e dall'inizio degli anni '90 sono comparsi dei ceppi che resistono agli antibiotici, e che minacciano di diventare un grave problema di sanità ⁶.
- Nel 1991 si stimavano 600.000 casi di colera in Perù. Il numero totale dei decessi tra il 1991 e il 1994 è salito a 9.989. Causa dell'infezione era probabilmente l'acqua, nonché alcuni alimenti contaminati ⁷.

Ma Perché?

Alcune cause

...nei Pesi in via di sviluppo

- La mancanza d'igiene
- La sovrappopolazione
- La mancanza di educazione ad una corretta igiene
- La mancanza di opere di bonifica
- La penuria alimentare
- La qualità mediocre del rifornimento di acqua
- La mancanza di frigoriferi per conservare i cibi
- I residui dei pesticidi

...nei Paesi sviluppati

- La domanda di alimenti a buon mercato
- L'uso eccessivo di antibiotici
- Le pratiche mediocri di coltivazione agricola
- La mancanza di conoscenze in materia d'igiene
- La negligenza nella preparazione degli alimenti

¹ Cfr. " La nutrizione per tutti ", 1997, FAO

² Cfr. " Comunicato stampa n° 31 ", FAO, 1998

³ Cfr. " statistiche sulla salute mondiale, OMS, 1997.

⁴ Cfr. *Ibidem*

⁵ Cfr. *Ibidem*

⁶ Cfr. " Scheda informativa 139 ", 1997. La salmonella typhimurium multiresistente ai farmaci.

⁷ Cfr. " statistiche sulla salute mondiale, OMS, 1997.

- La cottura insufficiente degli alimenti
- Il non rispetto delle norme igieniche
- Lo scongelamento insufficiente degli alimenti

Quali altre cause vi vengono in mente?

Alcune di queste cause si possono ritrovare tanto nei Paesi in via di sviluppo che in quelli sviluppati. Quali?

Quali cause si possono ritrovare nel vostro Paese?

L'uso di semplici regole igieniche durante la preparazione e la manipolazione degli alimenti evita le malattie. Le guide/scolte possono facilmente apprendere queste regole, e trasmettere a loro volta il messaggio riguardante l'importanza dell'igiene. Ma esistono delle altre questioni ben più complicate, relative alla sicurezza alimentare, come l'utilizzazione di prodotti chimici e di alimenti transgenici, ecc..., di cui le giovani devono prendere coscienza, al fine di poter prendere una decisione, con cognizione di causa, sugli alimenti che consumano, e per lanciare una campagna in favore di un cambiamento, se pensano che sia necessario tale passo.

Che si può fare?

IL *Codex Alimentarius*, che fa parte del programma FAO/OMS sulle norme alimentare, in latini significa " Codice Alimentare ". Al fine di armonizzare il commercio internazionale, e di impedire la vendite di alimenti dannosi alla salute umana, questo *Codex* ha elaborato più di 237 norme alimentari ed ha stabilito più di 40 direttive e codici per la produzione e la trasformazione degli alimenti. Importanti norme riguardano la composizione e la qualità degli alimenti, l'igiene, la sicurezza, gli additivi, le contaminazioni, l'etichettamento, l'analisi e la campionatura.

Negli anni '80, la contaminazione degli alimenti e l'insufficienza delle informazioni sulle etichette fecero diminuire le esportazioni alimentari della Thailandia, che fece allora appello alla FAO e al Programma delle Nazioni Unite per lo Sviluppo (UNDP). Gli esperti della FAO utilizzarono le norme e le direttive del *Codex Alimentarius* per realizzare un programma pilota di controllo delle esportazioni. Gli ispettori e i lavoratori thailandesi ricevettero una formazione professionale e furono inoltre introdotte delle nuove procedure di controllo e di campionatura. Parallelamente, l'OMS aiutò la Thailandia a migliorare la sicurezza alimentare nell'intero Paese. In seguito a queste azioni, le esportazioni dei prodotti alimentari della Thailandia passarono da 2,5 miliardi di dollari nel 1985 a 4,8 miliardi tra il 1985 e il 1989.

L'Associazione delle guide della Nuova Zelanda ha ricevuto la medaglia della nutrizione FAO/AMGE per il suo progetto "Pulire Strofinando" ("Wipeout"). Nel 1997, l'Associazione scelse, su proposito dei suoi membri, la sicurezza nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti come obiettivo prioritario, come sfida per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Una serie di notizie e informazioni furono redatte per suggerire alle guide come agire concretamente per una manipolazione sicura degli alimenti. A Wellington le guide isolarono dei batteri, provenienti dalla mani, dai capelli e dagli strofinacci lavapiatti lavati e non lavati, su dei vetrini donati

dall'ospedale. Dopo una settimana un patologo identificò i batteri presenti. Il risultato fu che gli strofinacci erano fortemente contaminati.

Che possono fare le guide/scolte?

Gli alimenti le cui modalità di produzione e di preparazione lasciano a desiderare causano dei rischi per la salute.

Attività per le guide/scolte: informatevi su un recente problema alimentare nel vostro Paese. Qual è la causa? Che misure sono state prese? Pensate che si è di conseguenza cambiato il modo di produzione/preparazione degli alimenti, o che è cambiato consumo della gente? Invitate alla vostra riunione un esperto per parlarvi della sicurezza degli alimenti e della loro preparazione. Preparate un parto tipo utilizzando le informazioni che avete avuto. In seguito, preparate un cartellone con dei suggerimenti base sulla sicurezza alimentare e spiegatele alla vostra comunità/gruppo.

L'etichetta ci informa sul contenuto del prodotto alimentare. La lista degli ingredienti, tuttavia, non significa pio molto per noi. Infatti, ad esempio, noi non capiamo tutti i nomi dei prodotti chimici e spesso compriamo del cibo senza riflettere veramente su ciò che stiamo per mangiare.

Attività per le guide/scolte: domandate ad ogni membro del vostro gruppo di portare ad una riunione la scatola o la confezione di uno dei loro alimenti preferiti. Consultate la lista degli ingredienti e verificate quanti ne conoscete. Cercate quelli che appaiono più frequentemente nei prodotti alimentari, e poi cercate altri ingredienti (probabilmente avrete bisogno di aiuto o di fare delle ricerche a casa per parlarne ad un'altra riunione). Ci sono molti prodotti chimici negli alimenti? Dei coloranti artificiali? Potete scoprire la funzione dei prodotti chimici e la ragione della loro presenza negli alimenti? Ora che sapete cosa contiene un certo alimento, cambierete opinione sul suo consumo? Andate ad un negozio dietro l'angolo e comparate i prodotti, le etichette e gli ingredienti. Discutete delle vostre scoperte con il vostro gruppo, avete cambiato idea sul vostro modo di nutrirvi, di mangiare?

Delle semplici regole d'igiene alimentare possono aiutare a conservare gli alimenti in modo sicuro.

Attività per le guide/scolte: selezionate una zona della vostra comunità particolarmente vulnerabile alle malattie di origine alimentare. Create un progetto educativo per aiutarli. L'essiccazione al sole è una forma di conservazione degli alimenti. La vostra comunità l'ha mai utilizzata? In tal caso, come? Quali sono i pericoli che può presentare per la salute?