

Sicurezza degli alimenti

Che cos'è

Con la locuzione "sicurezza degli alimenti" si intende il rispetto – in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione – dei requisiti di igiene atti a garantire la salubrità degli alimenti e quindi l'assenza di contaminazioni che possano esporre i consumatori al rischio di tossinfezioni alimentari.

Come funziona

La sicurezza degli alimenti è regolamentata da una serie di specifiche norme europee e nazionali che interessano tutta la filiera, dalla produzione alla commercializzazione e alla somministrazione di alimenti e bevande, intervenendo anche nel controllo ufficiale e nella gestione delle emergenze. In particolare si ricorda il *regolamento (Ce) n. 178/2002*, che rappresenta una vera e propria "legge quadro" in materia, tracciando i principi generali e i requisiti di una nuova legislazione alimentare, istituendo l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (*European Food Safety Agency = EFSA*) e definendo procedure in materia di sicurezza degli alimenti.

Una delle principali innovazioni del Regolamento consiste nell'imposizione all'industria alimentare della "rintracciabilità" degli alimenti durante tutte le fasi della filiera produttiva. Una misura atta a permettere, in caso di emergenza, ritiri dal mercato di lotti specifici di prodotti, evitando così interventi più drastici ed inutilmente distruttivi.

Al regolamento 178/2002 si deve anche la creazione di un "Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi" (*Rapid Alert System for Food and Feed = RASFF*), istituito per fornire un efficace strumento di scambio delle informazioni circa le misure adottate in risposta all'individuazione di un rischio connesso con alimenti o mangimi a tutte le autorità preposte al controllo degli stessi nei diversi Paesi.

Cosa fare

Per ridurre il rischio gli interventi legislativi non bastano; gran parte dei casi di tossinfezione alimentare, infatti, sono dovuti all'imperizia degli stessi consumatori. La prevenzione passa quindi anche attraverso l'adozione di semplici regole di igiene nelle fasi di manipolazione, preparazione e conservazione degli alimenti.

Ma il ruolo dei consumatori per la sicurezza alimentare può essere determinante anche al di fuori dell'ambito domestico. Nei locali pubblici, ad esempio, quando si avverte cattivo odore, o quando l'aspetto o il sapore di un piatto risultano strani, quel piatto va rifiutato.

A chi rivolgersi

Qualora in un esercizio di vendita o di somministrazione vengano rilevati



ADICONSUM

Associazione Difesa
Consumatori e Ambiente
promossa dalla CISL

problemi in ordine all'igiene dei locali, del personale o comunque si ravvisino gli estremi di una possibile compromissione della sicurezza degli alimenti, è opportuno avvertire immediatamente i responsabili e, se del caso, allertare la ASL territorialmente competente.