

CONVEGNO: *Alimentazione e Salute*: un approccio multidisciplinare 09 maggio 2008

I CIBI CHE MANGIAMO SONO SICURI?

introduzione

La sicurezza degli alimenti dipende dalla loro composizione nutrizionale, dalla presenza di contaminanti chimici e microbiologici, dalle modalità di utilizzazione, dalla sensibilità individuale

Strutture preposte alla tutela della sicurezza

- Aziende produttrici con autocontrollo
- Strutture pubbliche che fanno capo ai Ministeri della Salute e dell'Agricoltura
- Strutture di ricerca scientifica (ISS, INRAN, IIZZSS, CRA, Università, CNR, ENEA,..)
- Necessità di una stretta collaborazione tra le varie strutture

Composizione nutrizionale

- Assicurare apporto "macronutrienti" (proteine, carboidrati, lipidi, fibra, Ca, P) e micronutrienti (vitamine, oligoelementi quali iodio, ferro, zinco, ecc.)
- Assumere acqua in quantità adeguate
- Garantire regime dietetico corretto

Contaminanti chimici naturali

- Nei diversi alimenti sono presenti migliaia di sostanze chimiche naturali con importanti attività biologiche appartenenti a diverse classi chimiche. Alcune hanno anche applicazioni terapeutiche.
- Informazioni sulla loro sicurezza alle volte sono carenti, ma esiste "pregiudizio favorevole (es. alcol)

Contaminanti chimici ambientali

- Il loro numero è in funzione dell'incremento delle attività umane (industrie, usi domestici, traffico, uso farmaci, ecc.) che contaminano acqua, suolo ed aria con il conseguente trasferimento negli alimenti (es. Hg, farmaci acque dei fiumi).
- Informazioni sulla loro sicurezza non sempre adeguate

Sostanze uso intenzionale

- Vari additivi alimentari, additivi dei mangimi, concimi, fitofarmaci, farmaci veterinari, ecc. sono presenti negli alimenti anche come "residui"
- Le conoscenze sulla sicurezza delle sostanze autorizzate sono da considerare soddisfacenti
- Pericolo da usi intenzionali illegali

Microorganismi

- Gli alimenti “crudi” sono ricchi di flora batterica saprofitica
- Condizioni igieniche inadeguate nella fase di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti possono comportare presenza di microrganismi patogeni anche molto pericolosi

Modalità di utilizzazione

- I processi di cottura provocano reazioni chimiche nei componenti degli alimenti quali la formazione degli IPA (cottura alla brace) e la reazione di Maillard (brasati)
- Conservazione inadeguata con possibile sviluppo microrganismi patogeni
- Prevenzione relativamente facile informando i consumatori

Sensibilità individuale

- Molte persone sono allergiche ad alcuni componenti degli alimenti. La conoscenza della sensibilità individuale può essere sufficiente ad evitare pericoli.
- Caso della celiachia

Conclusioni I

- In generale si può affermare che i nostri alimenti sono molto sicuri e che un loro uso corretto è fondamentale per garantire ottime condizioni di salute
- Il vero problema è rappresentato dagli abusi alimentari e, più in generale, da regimi dietetici sbagliati

Conclusioni II

- Anche se la sicurezza dei singoli alimenti è attualmente assicurata, è necessario intensificare le attività di ricerca nel settore allo scopo di migliorare le conoscenze sui meccanismi di azione tossica o patogena dei vari contaminanti, conoscere i fenomeni che sono alla base di varie patologie nutrizionale, mettere a punto nuove procedure per i controlli

Conclusioni III

- L'ISS ha organizzato il nuovo Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare che con un approccio interdisciplinare affronta i diversi problemi legati agli alimenti ed all'alimentazione, ricorrendo anche alla collaborazione con altre strutture scientifiche nazionali ed internazionali

Agostino Macri
Istituto Superiore di Sanità