



PROGRAMMA LIBERO 11

SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEL CONSUMATORE

CONTESTO

A livello nazionale, i dati sulle reazioni avverse al cibo sono piuttosto scarsi. Lo studio ICONA 2003 indica che l'8% dei bambini ha allergie alimentari, con differenze regionali. In Europa, le reazioni variano tra il 7,5% nei bambini e il 2% negli adulti. Le intolleranze più comuni in Italia sono al latte, al grano, all'uovo e alla soia. La celiachia, che colpisce l'1% degli adulti in Europa, ha un impatto significativo sulla qualità della vita e richiede pasti speciali nelle strutture collettive, ma non nelle attività di ristorazione pubblica.

Problemi di salute come la carenza di iodio e le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) sono rilevanti. Le MTA sono un rischio crescente a causa di fattori come la globalizzazione e la variabilità microbiologica. La sorveglianza e la prevenzione richiedono un sistema integrato di controllo alimentare. Le tossinfezioni alimentari, spesso sottovalutate, sono comuni in Italia, con molti casi originati da preparazioni domestiche. I dati sulla sicurezza alimentare devono essere raccolti e analizzati per orientare le politiche preventive.

In Basilicata, circa 11.000 attività sono registrate per il controllo alimentare, con frequenza variabile in base al rischio. La regione ha registrato 140 casi di MTA dal 2015 al 2020, con agenti patogeni come Salmonella ed Epatite A prevalenti. Si evidenzia la necessità di un sistema informatizzato per la gestione delle MTA e miglioramenti nella segnalazione dei casi.

AREE DI INTERVENTO

Il programma mira a migliorare la sicurezza alimentare e nutrizionale finalizzata alla tutela del consumatore e si articola su tre linee di intervento:

- Miglioramento del controllo ufficiale: inserendo nella Scheda Unica del Controllo Ufficiale il controllo specifico sull'utilizzo/presenza di sale iodato, su specifiche previsioni per la tutela dei soggetti allergici e sulla verifica delle indicazioni nutrizionali e salutistiche presenti sui prodotti alimentari.
- Miglioramento della gestione delle malattie a trasmissione alimentare compreso il rintraccio dell'alimento responsabile e l'attivazione del sistema di allerta
- Programma regionale di formazione degli operatori del controllo ufficiale sui temi delle allergie/intolleranze alimentari, importanza del sale iodato nella dieta, corretta etichettatura dei prodotti alimentari, MTA, protocolli operativi per la corretta gestione delle MTA e del sistema di allerta; programma di informazione rivolto agli operatori del settore alimentare sui temi delle allergie/intolleranze alimentari, importanza del sale iodato nella dieta, corretta etichettatura dei prodotti alimentari, MTA; programma di comunicazione rivolto ai consumatori.

OBIETTIVI

- Miglioramento del controllo ufficiale
- Formazione agli operatori del controllo ufficiale
- Informazione degli OSA
- Sistema di sorveglianza delle MTA

AZIONI

- Programma regionale di formazione per gli operatori sanitari del controllo ufficiale sulle MTA
- Controllo ufficiale degli alimenti
- Sistema di sorveglianza delle MTA
- Recepimento linee guida – Sistema di allerta
- Conoscere le MTA