

## Conclusioni

Negli ultimi anni la politica europea per la sicurezza alimentare è stata indirizzata al sostegno di azioni di tipo preventivo basate sull'analisi del rischio alimentare. In particolare, il regolamento 178/2002 riconosce ufficialmente la valutazione del rischio come una delle tre componenti dell'analisi del rischio, e l'esame dell'esposizione al pericolo viene individuato come parte fondamentale dello stesso processo di valutazione del rischio alimentare. Tra i compiti assegnati dalla Commissione Europea all'EFSA (l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) vi è la promozione dello sviluppo e dell'uniformazione di metodologie per l'analisi del rischio (EFSA 2005), con particolare riferimento alla valutazione dell'esposizione. L'EFSA ha segnalato una carenza di dati relativi ai consumi di alimenti che siano effettivamente comparabili internazionalmente. Scopo primario è, quindi, la raccolta di dati inerenti le tipologie di alimenti consumati, ma anche la loro armonizzazione secondo un database comune (EFSA 2005). Il sistema LanguaL può rispondere adeguatamente a questo scopo, con un ottimo livello di dettaglio (LanguaL 2008): è attualmente l'unico metodo generalmente riconosciuto per la descrizione univoca delle caratteristiche degli alimenti, il cui linguaggio venga identificato da numerosi e diversi database relativi ai consumi alimentari. Pertanto, disporre di dati, statisticamente attendibili, in grado di descrivere i consumi delle famiglie è fondamentale per contribuire alla predisposizione di piani di controllo in grado di rilevare il livello di esposizione dei consumatori a specifici pericoli microbiologici e chimici. Il rilevamento in aree territoriali limitate (le varie province della Regione Abruzzo nel nostro caso) con l'impiego di campioni consistenti, permette di ottenere dati utilizzabili per una valutazione molto precisa dell'esposizione ai vari rischi alimentari, considerando che l'esposizione a ciascun rischio può variare anche notevolmente a seconda dell'area geografica (Leclerq & INRAN 2005).

Il consumo esprime l'entità dell'esposizione del consumatore ad uno specifico pericolo. Per una corretta definizione di questa componente del processo di valutazione del rischio sono necessarie informazioni che riguardano la quantità di alimenti e la frequenza con cui sono consumati da parte della popolazione target. I dati relativi ai consumi possono essere ricavati da due fonti: dai dati relativi alla produzione o da indagini ad hoc.

Entrambi le fonti presentano delle limitazioni. I dati di produzione descrivono le quantità di alimento prodotto e quindi disponibile per la popolazione. Il consumo pro capite giornaliero viene ricavato dividendo le quantità riportate per il numero dei

componenti della popolazione e per i giorni presenti in un anno. Tale dato anche se di facile reperimento può determinare una sovrastima dell'esposizione in quanto non tiene conto del fatto che quanto prodotto potrebbe non essere in realtà completamente disponibile per il consumatore.

Le indagini per la rilevazione dei consumi forniscono indicazioni più dettagliate e attendibili anche se eseguite su un numero ristretto di soggetti.

Recenti indagini (Lake & Simmons 2001, Gilbert et al. 2007) hanno evidenziato che quasi il 40% delle tossinfezioni alimentari ha origine domestica e cioè deriva da errori nella gestione e manipolazione degli alimenti da parte del consumatore stesso (Gorman et al. 2002, Perera 2006). Diventa, quindi, necessario conoscere le abitudini alimentari della popolazione esposta ad uno specifico pericolo per poter individuare e valutare i fattori di rischio associati alle fasi di conservazione e preparazione degli alimenti in ambito domestico. Ad esempio uno dei principali fattori è la modalità di cottura che può condizionare sensibilmente la sopravvivenza di un agente microbico patogeno in un alimento. La fase di preparazione, così come quella relativa al consumo, sono soggette ad un'estrema variabilità a causa della varietà di abitudini alimentari esistenti non solo tra nazioni diverse ma anche nell'ambito dello stesso territorio nazionale.

Con questa indagine è stato possibile ottenere un quadro delle principali abitudini delle famiglie abruzzesi rispetto alle principali categorie di alimenti esaminati. L'utilizzo del questionario telefonico ha permesso di raggiungere direttamente il consumatore, ottenendo informazioni certe sui consumi e, quindi, sull'esposizione ai rischi associati alle varie tipologie di alimento. La consistenza del campione impiegato e il raggiungimento di elevati livelli di dettaglio mediante un sistema di definizioni chiaro e inequivocabile come il thesaurus LanguaL, hanno permesso di ottenere informazioni accurate con precisi riferimenti stagionali e territoriali.

I costi elevati di questo tipo di indagine rendono proibitiva la loro esecuzione su larga scala e ripetute nel tempo. Per poter garantire l'attendibilità dei dati acquisiti è necessario, inoltre, disporre di personale adeguatamente addestrato in grado di rilevare le informazioni guidando l'intervistato nella serie di domande senza influenzarne in alcun modo le risposte.

#### Sito WEB

Per diffondere e rendere disponibili in modo più semplice e diretto i risultati sopra riportati, è stato realizzato un sito web raggiungibile all'indirizzo [http://www.izs.it/saara/saara\\_index.htm](http://www.izs.it/saara/saara_index.htm) dedicato al progetto con l'obiettivo di estenderne poi la portata ad altri progetti/ricerche sulla sicurezza alimentare.

Il sito è costituito da una parte statica strettamente dedicata a questo progetto con i documenti ufficiali (progetto approvato, stato di avanzamento, relazione finale), una parte dedicata ai risultati ottenuti ed una parte più dinamica sulla legislazione, i link utili e la bibliografia.