



*Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"*

Progetto di ricerca corrente IZS AM 003/05 RC

**Sicurezza alimentare:
Sistema Informativo di supporto
all'analisi del rischio
per i consumatori abruzzesi
(SAARA)**

Relazione intermedia

Responsabile Scientifico

Patrizia Colangeli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Colangeli', positioned below the printed name.



INDICE

OBIETTIVI DEL PROGETTO.....	3
PARTE SISTEMA INFORMATIVO	4
PARTE LABORATORIO	5
PARTE CONSUMI.....	6



OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il programma di ricerca in oggetto, del quale l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise risulta Istituto Proponente, ha avuto inizio il 01/03/2006.

Il progetto si propone la realizzazione di un Sistema Informativo di supporto all'analisi del rischio. E' strutturato in fasi. Si riporta lo stato dell'arte dei primi 9 mesi del progetto.



PARTE SISTEMA INFORMATIVO

Disegno del S.I.:

E' iniziata l'analisi della base dati a partire dalle tabelle di dominio.

Di particolare difficoltà è risultata la catalogazione degli alimenti. Si è partiti dalle codifiche ufficiali esistenti, confrontando ed integrando la classificazione EFSA e la classificazione nazionale degli alimenti. Questa strada non è stata del tutto concludente. Particolarmente complessa è la parte relativa ai formaggi e ai prodotti a base di carne, per i quali non esiste una classificazione ufficiale e non è semplice definirne una.

In parallelo si stanno revisionando e correggendo le tabelle del Sistema informativo dei Laboratori (SILAB) che è il sistema gestionale da cui originano i dati di Laboratorio.

Si è arrivati ad uno schema che non può essere prettamente gerarchico ma deve prevedere le seguenti aggregazioni:

- tipo di alimento (latte e derivati, carne e derivati, prodotti della pesca);
- categorie di alimento secondo la normativa comunitaria (REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004) che definisce:
 - carne: carne fresca, frattaglie, carni macinate, preparazioni di carne, prodotti a base di carne;
 - prodotti della pesca: prodotti della pesca freschi, prodotti della pesca preparati, prodotti della pesca trasformati;
 - molluschi bivalvi;
 - latte: latte crudo, prodotti lattiero-caseari;
 - uova: uova, ovoprodotti;
 - ecc.
- modalità di consumo (consumare previa cottura, pronto per il consumo)
- tipo di trattamento subito dall'alimento: refrigerazione, cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, concentrazione;
- ulteriore classificazione. Per es. nel caso dei formaggi potrebbe essere formaggi molli, semiduri, duri, nel caso degli insaccati potrebbe essere il tipo di insaccato etc..

In pratica si tratta di caratterizzare l'alimento da più punti di vista.

Oltre a classificare gli alimenti in questo modo, sarà poi necessario associarli ad una tabella con gli indicatori di rischio sanitario (Acidità, Salinità etc.).



PARTE LABORATORIO

Si è trattato di individuare:

- Gli alimenti: Sono stati scelti prodotti non indagati precedentemente
- le modalità di campionamento. In particolare è stato predisposto il piano di campionamento di 300 alimenti, è stato disegnato il foglio di prelievo con le informazioni da raccogliere, individuato e formato il prelevatore. Per rendere più efficiente l'attività del prelevatore, è stato acquistato un programma da utilizzarsi per la georeferenziazione delle aziende e dei punti di interesse e per l'automatizzazione della fase organizzativa e logistica dei campionamenti. Tale programma permette di:
 1. georeferenziare la posizione dei supermercati e di ogni punto di cui si conosca l'indirizzo in Italia,
 2. calcolare automaticamente (basandosi su algoritmi e su mappe digitali Navteq o TeleAtlas) itinerari ottimizzati, tenendo conto delle restrizioni e delle condizioni poste:
 - a. vincoli orari presso i punti di prelievo (orari di apertura dei supermercati)
 - b. numero di veicoli (prelevatori) disponibili
 - c. orario di lavoro per ogni rilevatore
 - d. tempo di permanenza nei punti vendita
 - e. velocità dei mezzi e di percorrenza delle strade,
 3. modificare manualmente i percorsi creati dall'applicazione, per inserire un punto aggiuntivo o spostare una sosta da un operatore all'altro o da un giorno ad un altro,
 4. visualizzare la rappresentazione grafica dei viaggi pianificati ed il dettaglio di ogni singolo viaggio (orari di arrivo, tempi di sosta e partenza per ogni singolo punto vendita),
- gli esami di laboratorio necessari.

Queste attività sono state completate, anche quelle di laboratorio. E' possibile ora iniziare l'analisi dei dati.



PARTE CONSUMI

Durante la fase di analisi dei dati, ci si è resi conto che bisognava dare priorità d'intervento alla macrofase 6 che prevede le interviste ad un Panel Famiglie a cui somministrare un questionario stagionale (4 interviste l'anno ad almeno 1500 famiglie complessive per ciclo d'intervista) al fine della valutazione quantitativa e il monitoraggio degli acquisti di prodotti alimentari delle famiglie italiane.

A causa della stagionalità delle interviste, c'era l'obbligatorietà ad iniziare questa l'attività entro agosto 2006. Pertanto sono stati predisposti i diversi questionari, uno per ognuna delle 5 matrici individuate:

- uova
- formaggi
- carne-insaccati
- frutta-verdura
- pesce

Definiti i questionari, è stata condotta un'informale indagine di mercato per valutare la possibilità di commissionare in outsourcing l'attività come previsto nei sottopunti:

Fase 6.1 : Valutazione della fattibilità del servizio in outsourcing

Fase 6.2 : Analisi costi /benefici Scelta soluzione più efficiente

La soluzione di dare in outsourcing il servizio di somministrazione dei questionari è stata accantonata perché troppo costosa per il budget del progetto e il lavoro è stato ridistribuito al personale interno che ha provveduto a:

- realizzare il programma per la registrazione dei dati delle interviste. Si tratta di un programma d'immissione per ogni questionario, realizzato in modo da semplificare al massimo la fase di inserimento, seguendo la forma del questionario con tutta la scelta di valori in modo da ridurre al massimo la fase di inserimento dati che intrinsecamente genera una percentuale di errore umano.
- organizzare l'attività del gruppo di intervistatori concentrando le interviste in archi di tempo specifici (le mattina e il tardo pomeriggio (dalle ore 17,30 alle ore 20,30). Dall'esperienza precedente è questo l'arco di tempo dove



maggiormente gli intervistati vengono raggiunti e mostrano disponibilità. E' stato necessario individuare e organizzare gli spazi, la strumentazione, le linee telefoniche.

- Predisporre delle apposite linee guida per la formazione del gruppo degli intervistatori (gruppo provvisorio). Le linee guida iniziali sono state rifinite e corrette man mano durante l'uso.
- Testare i questionari, il programma, le linee guida. I questionari sono stati inizialmente somministrati ad un sottoinsieme di consumatori per poterli validare e di conseguenza sono stati testati i relativi programmi d'immissione.

Dopo questa prima fase:

- sono state scelte le 3 matrici definitive da somministrare alle 1500 famiglie per ogni stagione, per un totale di 18000 interviste complessive.
- Sono stati richiesti i contratti per il personale intervistatore (richiesta di fine giugno 2006). Purtroppo la nuova legge finanziaria (manovrina del 4 luglio 2006, poi convertita in legge) ha modificato integralmente le modalità operative per reperire personale a contratto sui progetti. L'amministrazione di questo Ente ha dovuto definire le nuove procedure operative e i tempi sono stati molto lunghi. Tutto ciò ha rallentato l'attività ed in pratica tutta la stagione autunnale è andata persa, rendendo necessario chiedere una proroga alla scadenza del progetto.