

La sicurezza alimentare

Marco Cristofori

U.O. di Epidemiologia e Biostatistica

ASL 4 Terni

Roma, 11 ottobre 2006

Sicurezza alimentare

studio PASSI 2006

In una fase ancora sperimentale la sicurezza alimentare è stata introdotta per **verificare** la possibilità di esplorare, in ambito domestico, la **sicurezza degli alimenti e dei comportamenti relativi** alla loro corretta "gestione"

Il problema di sanità pubblica (1)

- L'applicazione del controllo di processo tramite il sistema HACCP, nelle imprese alimentari, ha **ridotto notevolmente** il numero delle tossinfezioni
- L'**80%** circa delle **tossinfezioni alimentari** avviene oggi in ambito domestico per **comportamenti a rischio** (assunzione di cibi crudi o poco cotti) o **pratiche non idonee** alla corretta conservazione e manipolazione degli alimenti
- Pochi studi sono disponibili su questi comportamenti a rischio

Il problema di sanità pubblica (2)

- Difficoltà nello stimare l'impatto dei problemi di sicurezza alimentare sulla salute umana
- Scarse conoscenze a disposizione sulla diffusione degli episodi gastro-enteritici sulla popolazione generale
- Dipende da molteplici fattori
 - Sintomi clinici
 - Richiesta di cure mediche
 - Diagnosi
 - Report

I nostri obiettivi (1)

Comportamenti e pratiche a rischio

Stimare:

- L'assunzione di cibi crudi o poco cotti (**comportamento a rischio**) negli ultimi 30 giorni
- Le modalità di **scongelamento** degli alimenti surgelati
- La frequenza e tipologia della **lettura delle etichette**

Fonti: Food Net population survey (CDC - USA)
OZ foodnet (Australia)
Altri (Regno Unito - Svezia)

I nostri obiettivi (2)

Episodi di diarrea

Stimare

- Il numero di episodi di **diarrea** negli ultimi 12 mesi
- Fra coloro che hanno segnalato uno o più episodi:
 - Quanti **si sono rivolti** a un operatore sanitario
 - Se si sono rivolti ad un operatore sanitario, a quanti è stato **prescritto un esame di laboratorio**

Fonti: Food Net population survey (CDC - USA)
OZ foodnet (Australia)
Altri (Regno Unito - Svezia)

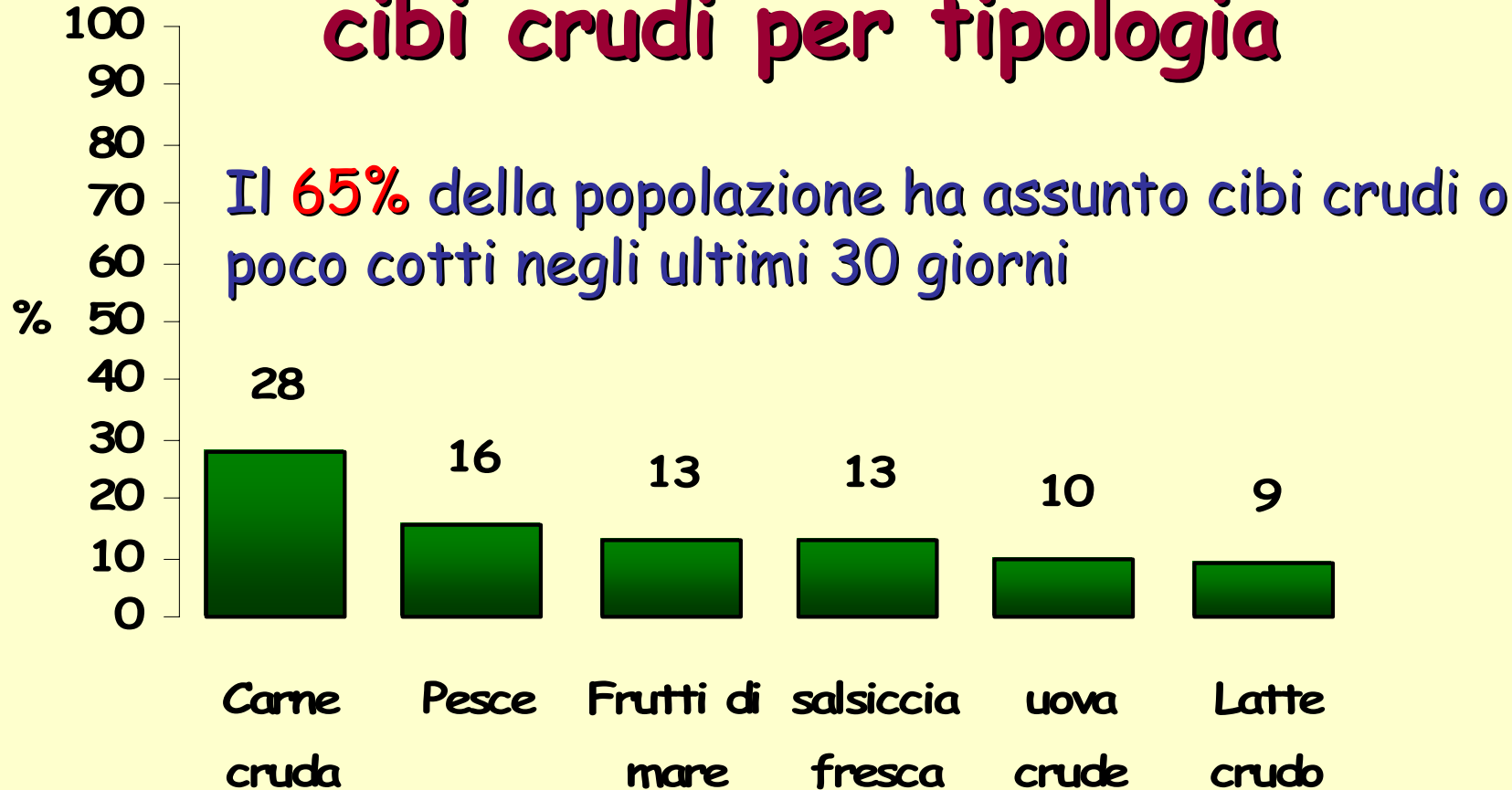
Alcuni Risultati

Fonte dei dati:

tutte le ASL partecipanti ...

N° interviste=3117

Frequenza dell'assunzione di cibi crudi per tipologia



La pratica è più frequente negli uomini e nelle persone con alto grado di istruzione ($p=0,0001$)

Il 36% del campione ha assunto almeno 2 alimenti a rischio negli ultimi 30 gg

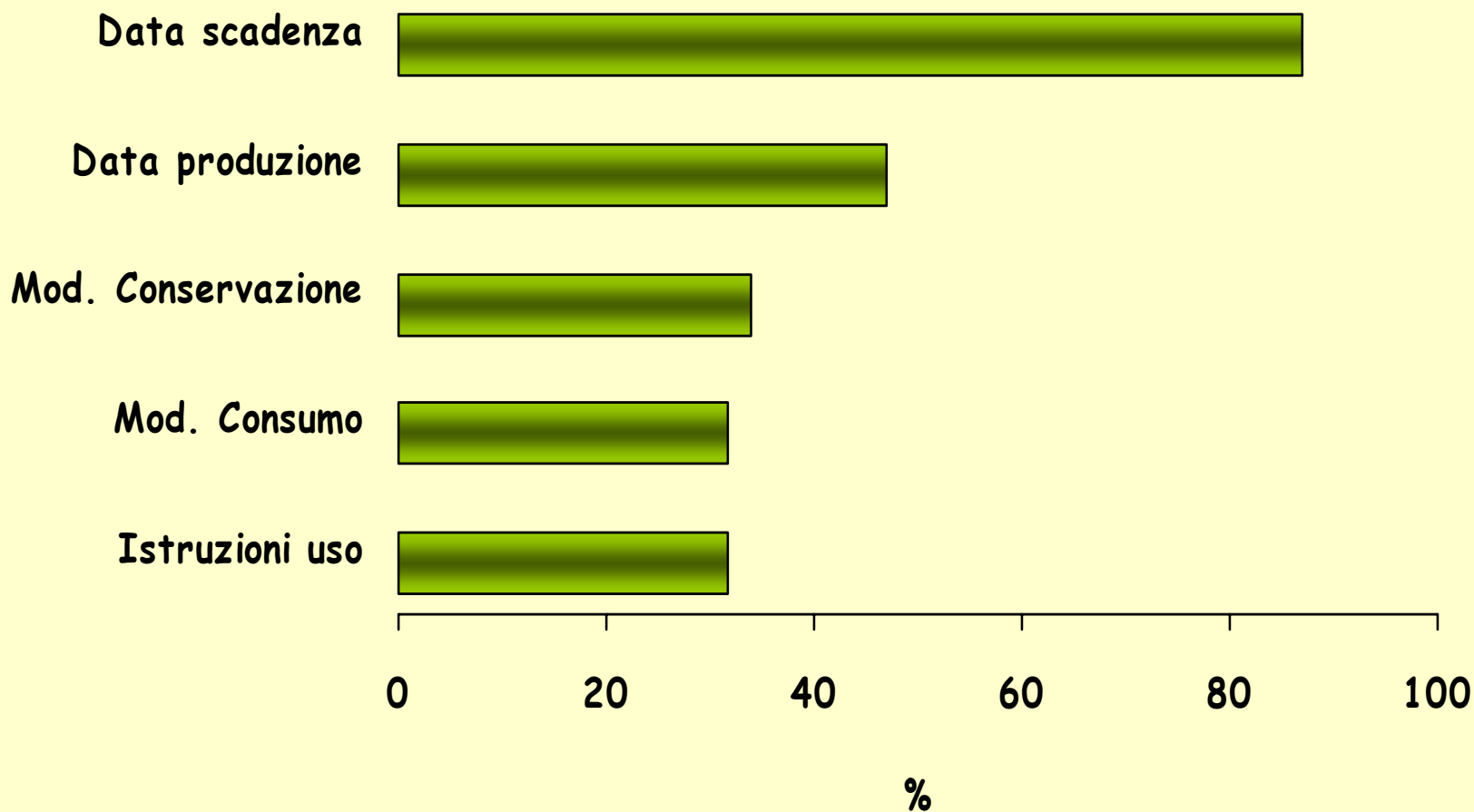
Scongelamento e lettura delle etichette

Il 70% delle persone intervistate scongela i cibi in modo scorretto (T° ambiente)*

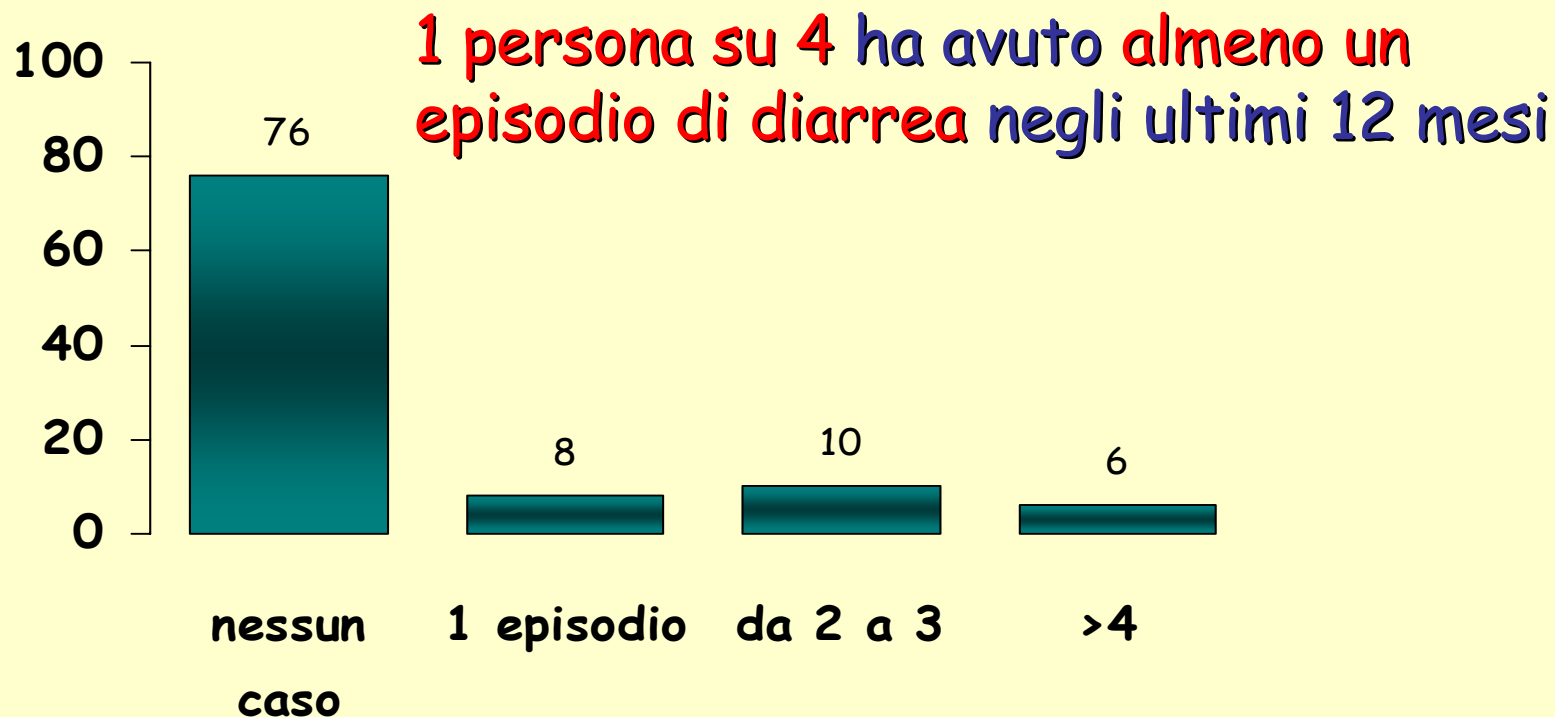
Il 70% legge frequentemente le etichette (spesso + sempre)

*esclude chi non usa surgelati

Cosa leggono sulle etichette? (risposta multipla)



Episodi di diarrea negli ultimi 12 mesi (3 scariche in 24 ore)



E' più frequente nelle persone con **istruzione alta**;
diminuisce con l'età

Correlazione significativa con l'assunzione di cibi crudi o poco cotti e con le modalità di scongelamento ($p < 0,05$)

Tra le persone che hanno avuto almeno un episodio di diarrea...

- Solamente il 36% si è rivolto ad un sanitario
- Solamente al 21% di quelli che si sono rivolti ad un medico è stato prescritto un esame delle feci

Conclusioni: metodo

- Questo modulo offre dati utili su comportamenti, pratiche, e esiti che altrimenti non sarebbero disponibili
- Si prospetta utile per monitorare i cambiamenti in caso di interventi sulla comunità
- Qualche limite:
 - Quale target di studio sulle modalità della acquisizione e conservazione degli alimenti?
 - Limiti delle informazioni su diarrea ricavate solo su popolazione 18-69 anni

Conclusioni: risultati

- Rilevamento nella popolazione della frequenza di alcune pratiche alimentari, per la preparazione e consumo di alimenti, in quanto possibili concause di tossinfezioni
- Gli episodi di diarrea nella popolazione sono molto diffusi, la diagnosi eziologica non viene quasi mai effettuata con probabile sottostima dell'importanza di questo problema per la popolazione

Alcune raccomandazioni

- I Dipartimenti di prevenzione dovrebbero effettuare, tramite i servizi preposti (SIAN - Veterinari) una **attività educativa destinata al consumatore finale**
- E' necessario il **coinvolgimento** delle Associazioni Consumatori, Anziani, circoli culturali ecc. per la **produzione e diffusione di materiale informativo** (opuscoli - poster - materiale digitale)
- Gli interventi più efficaci sono quelli rivolti ai **ragazzi delle scuole elementari e medie inferiori**, spesso hanno un riscontro sul comportamento dei genitori (**il fumetto è un ottimo mezzo di informazione**)

GRAZIE

PER L'ATTENZIONE

