Uso & Consumo

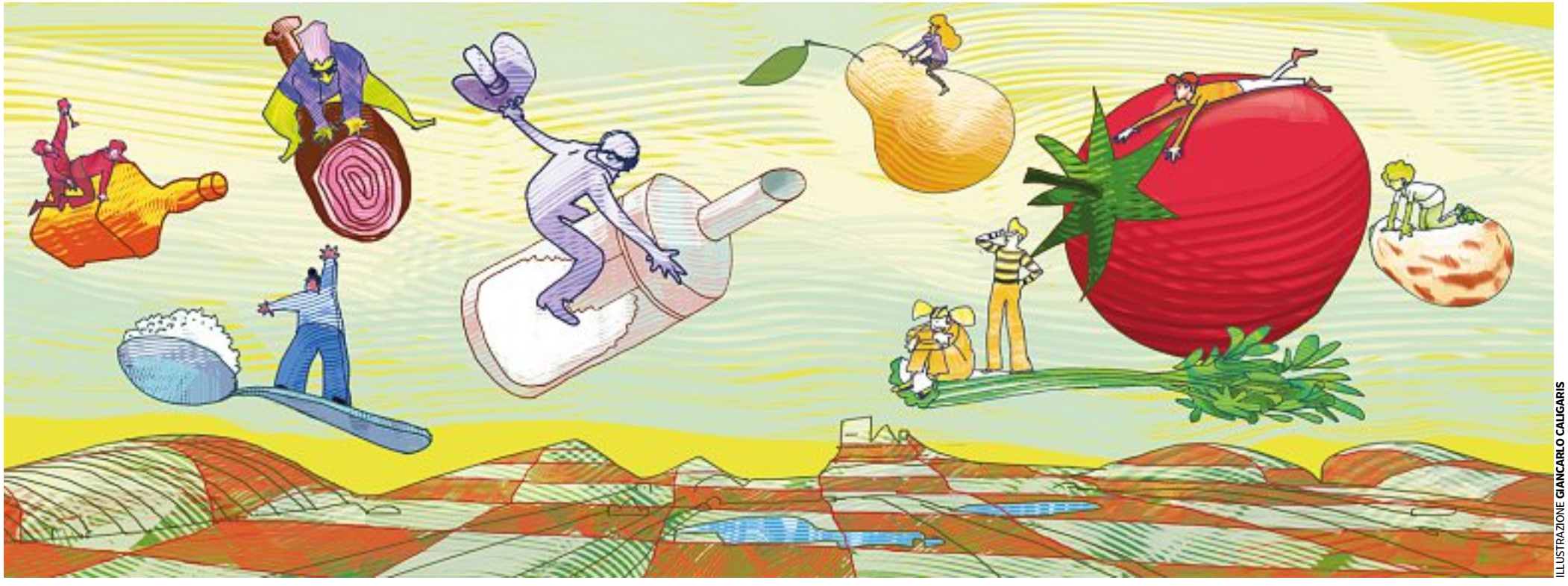


ILLUSTRAZIONE **GIANCARLO CALIGARIS**

(In)sicurezza alimentare

Dalle regole sulle allergie alle cattive abitudini di mense e ristoranti «Si sottovalutano i pericoli Serve più formazione»

di **Antonio Lubrano**

Una rete di controlli a cui serve maggior coordinamento. E più informazione per gli addetti del settore e per i clienti. Luigi Bonizzi, seduto a molti tavoli tecnici in Regione, indica i «punti deboli» della sicurezza alimentare. Chi vigila oggi su quello che mangiamo? Le verifiche sono in mano alla Polizia annonaria, all'Ats (ex Asl) e ai Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dei Carabinieri (Nas). L'Annonaria a Milano comprende 80 agenti. Le ispezioni di routine o su segnalazione da settembre 2017 ad agosto scorso hanno portato al sequestro 25 tonnellate di cibo mal conservato. Più complesso il report dell'Ats. Gli esperti hanno svolto 4.472 controlli nei locali, nelle mense e nei supermercati della Città metropolitana. Il risultato sono 3.010 provvedimenti di diverso peso, di cui tre notizie di reato. Accanto, le ispezioni in allevamenti e centri di produzione. Nel campo della ristorazione, l'attività nei Nas di Milano nel 2017 ha portato al recupero di 2 mila chili di cibo avariato.

Ma c'è sicurezza alimentare nel nostro Paese? Un interrogativo che scoppia all'improvviso in una Italia che ha lanciato da decenni in tutto il mondo la dieta mediterranea, e che attraverso un ente pubblico, il Crea (centro di ricerca in agricoltura), scandisce i tre verbi per una dieta salutare: 1) preferire frutta verdura cereali e legumi; 2) moderare il consumo di carne e formaggi; 3) limitare zucchero, sale, alcool e grassi.

Se nasce il dubbio vuol dire che qualcosa non va. Certo, il dettato europeo relativo alla tutela della sicurezza alimentare è ricco, complesso e articolato in leggi e disposizioni specifiche. E una legislazione altrettanto complessa è in vigore in Italia, dove fortunatamente negli ultimi anni i tassi di irregolarità per presenza di contaminanti, pesticidi e anabolizzanti negli alimenti di origine vegetale e animale, sono in calo. «Tuttavia, nonostante gli importanti risultati raggiunti c'è ancora scarsa attenzione al problema della sicurezza degli alimenti». È questo l'allarme che lancia oggi il professor Luigi Bonizzi, professore ordinario e già direttore del Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità pubblica dell'Università di Milano, nonché membro di tavoli tecnici per la sicurezza alimentare della Regione.

«La sua sottovalutazione crea notevoli problemi sanitari, che andrebbero rapidamente ed efficacemente affrontati. Siamo subissati — dice — da informazioni su come preparare una certa pietanza, da competizioni televisive diurne e serali condotte da cuochi alla moda ma troppo poco si fa per creare consapevolezza e conoscenza».

«Basta scorrere la cronaca. Un solo esempio: una giovane di 24 anni muore davanti agli occhi degli amici dopo aver mangiato al ristorante. Choc anafilattico. Oggi 2018: ma è mai possibile? Analogamente una mia collaboratrice, mamma di due bambini super vivaci, ma purtroppo veri allergici ad alcuni alimenti, mi ha confidato che quando pranza fuori è costretta a portare sempre con se una siringa di adrenalina, unico farmaco salvavita e anche nella mensa scolastica le cose non vanno meglio. Succede — prosegue Bonizzi — che le attività di ristorazione e le istituzioni si trincerano dietro il manuale di autocontrollo, l'Haccp (Hazard analysis and critical control points), ossia l' analisi dei rischi e dei punti critici da sottoporre a verifica. Però pochi conoscono e usano appieno questo manuale che fa bella mostra di sé nei ristoranti. Altro oggetto misterioso: la lista degli allergeni campeggia ormai in tutti i luoghi in cui si somministrano alimenti ma chi ne tiene conto?».

Secondo talune rilevazioni statistiche due milioni di italiani risultano allergici a qualche sostanza, il 5% degli adulti e l'8% dei bambini. «Ancora una volta il sistema ha bisogno di essere migliorato. Non si fa abbastanza per la formazione nel settore della ristorazione, caposaldo dell'industria turistica italiana. I corsi obbligatori per tutti gli operatori del settore spesso non si rivelano sufficienti, soprattutto se tenuti per via telematica con docenti poco preparati la cui comprensione della lingua è, usando un eufemismo, approssimativo».

È l'ora dunque di rivedere i percorsi formativi: «L'idea — dice Bonizzi — è la creazione a livello accademico di dipartimenti One health, dove le diverse competenze che vanno dalla comunicazione, alla giurisprudenza, all'economia si devono integrare con le competenze delle professioni medico-sanitarie e agro-zootecniche per dare concretezza all'assunto dell'Oms e cioè che "la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola". Questa definizione peraltro è condivisa anche dall'UE».

Responsabilità. Una presa di coscienza, cioè, di chi produce alimenti bio o industriali, di chi apre un locale di ristorazione, di chi racconta in tv come si crea una pietanza, ma anche del consumatore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

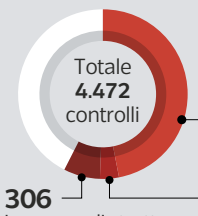
Il professor Bonizzi
Siamo subissati da chef alla moda che raccontano come cucinare pietanze ma si fa poco per creare cultura e consapevolezza tra i cittadini

LA FILIERA DEI CONTROLLI

POLIZIA ANNONARIA (da settembre 2017 ad agosto 2018)
25.341 ispezioni
25 tonnellate di alimenti sequestrati perché mal conservati

ATS CITTÀ METROPOLITANA (anno 2017)

PREVENZIONE IGIENE ALIMENTARE



2.104 in ristoranti, gelaterie, pasticcerie
306 in mense di strutture sanitarie
169 nella grande distribuzione

DIPARTIMENTO VETERINARIO
- verifiche per gli alimenti di origine animale: **3.656**
- provvedimenti presi: **788**

TOTALE PROVVEDIMENTI **3.010**

NAS DEI CARABINIERI (anno 2017)
Ispezioni negli esercizi commerciali

300 nei fast food

Recuperati **2 mila kg** di cibarie scadute o mal conservate

Fonte: Ats, Comune di Milano e Nas — L'ego

ECOSPESA

Bottiglie di plastica contro «acqua del sindaco» Se il marketing sconfigge sicurezza e convenienza

L'acqua che esce dai rubinetti delle nostre case è controllata molto spesso, per questo possiamo berla tranquillamente; le notizie allarmanti che parlano di sostanze tossiche nell'acqua si riferiscono a situazioni particolari, scoperte tempestivamente.

Ciononostante, gli italiani sono tra i maggiori consumatori di acqua in bottiglia al mondo, secondi soltanto ai messicani. Siamo anche disposti a spendere molto, fino ad arrivare al caso incredibile delle bottiglie di acqua Evian firmate da Chiara Ferragni, vendute in rete a circa otto euro al litro. Un'abitudine molto diffusa è quella delle bottigliette di plastica da mezzo litro. Al loro posto possiamo usare bottiglie riutilizzabili, in materiale adatto, da riempire con l'acqua del sindaco o con altre bevande. L'ideale sarebbe il vetro, ma è piuttosto fragile e pesante, quindi di solito sono di plastica, di alluminio o di acciaio. Quelle in plastica — devono essere prive di Bpa — si trovano anche flessibili, così vuote occupano uno spazio minimo. I prezzi vanno dai due euro delle più

economiche, da Decathlon, a oltre 30 euro. La differenza può essere dovuta alla qualità del materiale, alle capacità termiche o al design.

Sono interessanti le bottiglie in acciaio inossidabile coibentate, che mantengono la temperatura del liquido all'interno ed evitano la formazione di condensa. Lasciano perplessi, invece, alcune bottiglie che fanno pagare proprietà poco scientifiche: bottiglie di vetro «programmato» che, a detta dei produttori, «modificano le proprietà vibrazionali dell'acqua», rendendola simile all'acqua di sorgente, a patto di non metterle in lavastoviglie e non lasciarle vicino al microonde, perché ciò interferirebbe con la «programmazione».

Valeria Balboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Online
Tutte le notizie di cronaca e gli aggiornamenti in tempo reale sul sito Internet del «Corriere» **milano.corriere.it**

206
Litri
Il consumo medio annuale di acqua in bottiglia. In Italia ci sono 140 industrie e 260 marchi che imbottigliano circa 14 miliardi di litri (Legambiente-Altreconomia)