

## **“Food safety”: Rischio microbiologico dalla produzione al consumo dell’alimento**

*Patrizia Romano*

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata

Dal punto di vista prettamente sanitario la “sicurezza alimentare” è intesa come *sicurezza igienico-sanitaria* degli alimenti e delle materie prime, nell’ottica di filiera integrata ambientale. In materia di sicurezza alimentare, la strategia dell’UE riguarda gli alimenti, ma anche la salute e il benessere degli animali e i problemi fitosanitari, garantisce la tracciabilità degli alimenti dal produttore al consumatore anche quando vengono attraversati i confini interni dell’UE, applica norme molto severe sia agli alimenti prodotti all’interno dell’UE che a quelli importati. In questo contesto i pericoli per la salute sono legati all’approvvigionamento, alla produzione e alla distribuzione degli alimenti. I rischi connessi sono correlati alla contaminazione microbica delle materie prime e degli alimenti con conseguente sviluppo di malattie alimentari. Si tratta di stati patologici che si manifestano in conseguenza del consumo di alimenti che possono contenere un microrganismo patogeno o una tossina di origine batterica o fungina. Nell’uomo possono manifestarsi sotto forma di semplici disturbi gastroenterici fino a forme cliniche gravi e con un periodo di incubazione che varia da qualche ora ad alcuni giorni. Fino alla metà degli anni ‘90 il controllo igienico-sanitario degli alimenti era concentrato sul prodotto finito, mentre dalla metà degli anni ’90 i controlli non sono più concentrati sul prodotto, ma sono distribuiti lungo tutto il processo di produzione. La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria, grava sull’operatore del settore alimentare, che deve essere in grado di analizzare e valutare il rischio, identificando e caratterizzando il pericolo, di controllare il rischio, individuando e scegliendo le azioni idonee ed applicando il monitoraggio e deve infine comunicare il rischio. Il concetto di “sicurezza alimentare” oggi è principalmente indirizzato ad elevare il livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori, in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell’offerta di alimenti, compresi i prodotti tradizionali, garantendo il funzionamento del mercato interno.