

NUOVO CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE

Rischi emergenti in sicurezza alimentare

La sede presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. Un riconoscimento per il territorio. Milano "quartier generale" in vista dell'Expo 2015.

di Michele Lanzi, Izsler

Con il decreto del 18 gennaio 2013 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 5 aprile) il Ministro della Salute, Renato Balduzzi, ha istituito il nuovo Centro di Referenza Nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare, collocandolo a Milano, nella sezione diagnostica dell'Izsler. Il Direttore Sanitario dell'Istituto, dr. **Giorgio Varisco**, ci introduce alle attività del nuovo Centro.

"Il percorso che porta all'istituzione di questo centro è lungo e affonda le radici nell'impegno decennale dell'Izsler in questo campo", afferma il dr. Varisco, che prosegue: "Lo stesso impegno che ci consente di essere da alcuni anni, rappresentanti nazionali, con il Dr. **Stefano Pongolini**, del gruppo di scambio Emerging Risks Exchange Network (Emrisk, ndr), unità operativa dell'Efsa che si occupa dei rischi emergenti nel campo della sicurezza alimentare".

L'impegnativo compito di referenza per il Ministero porterà alla creazione di un sistema strutturato e permanente per identificare e va-

lutare i potenziali rischi futuri per la sicurezza dei consumatori; per raggiungere questo obiettivo sono però necessari rigore metodologico e un chiaro piano di azioni future: che prevedono in primo luogo la creazione di un network degli Izs costituito da referenti individuati negli altri Istituti Zooprofilattici, in funzione delle loro specializzazioni, per avere un punto di osservazione privilegiato sulle diverse realtà territoriali.

Il monitoraggio e la gestione dei rischi in sicurezza alimentare non può però limitarsi all'ambito tecnico degli Izs, ma deve comprendere istituzioni impegnate nel monitoraggio delle contaminazioni ambientali e delle frodi (Arpa, Asl, Nas).

A questo aggiungiamo che in un contesto globalizzato è poi "impensabile credere di poter gestire i rischi emergenti guardando al proprio giardino: è necessario integrarsi nelle attività e nelle metodologie delle agenzie internazionali, Fao e Efsa *in primis*", aggiunge il Direttore Sanitario.

La filosofia di fondo che guida l'attività del Centro è la "Scientia propter potentiam": il presupposto per agire in modo efficace è la pa-

dronanza della conoscenza e quindi delle informazioni, per questo verranno identificate le fonti di informazioni utili e gli strumenti per analizzarle, sulla base delle esperienze di istituzioni specializzate, ad esempio Efsa. Potrebbero essere creati sistemi informativi per finalità specifiche come le malattie dell'uomo correlate al consumo di alimenti. "Lo scopo principale della mappatura delle informazioni è l'identificazione di tendenze e segnali di rischio, raccolti in un database che permetterà di analizzare i rapporti di causa-effetto e dunque di prevenire gli incidenti", specifica il dr. Varisco. "Nessuno conosce un lavoro quanto chi se ne occupa in prima persona", questo il principio che porterà alla creazione di tavoli di confronto con gli operatori del settore con lo scopo di monito-



rare i cambiamenti nelle tecnologie di produzione e, al tempo stesso, stabilire un rapporto di fiducia utile nel corso di un'eventuale gestione di emergenza.

A questo si affiancheranno una puntuale analisi delle abitudini di consumo (cosa e quanto viene acquistato e in che modo gli alimenti sono conservati e cucinati; i nuovi alimenti che sono introdotti sulle tavole degli italiani...) e il monitoraggio dei materiali a contatto e del riciclaggio di materiali per uso alimentare.

“Un riconoscimento importante non solo per Izsler ma anche per il suo territorio di competenza dove insiste oltre il 20% delle aziende alimentari che contribuiscono ad oltre il 34% del prodotto lordo vendibile nazionale” sottolinea il Direttore generale Prof. **Stefano Cinotti**.

La sede provinciale di Milano è stata scelta quindi come quartier generale della sicurezza alimentare in linea con le scelte del sistema paese di vederla capitale mondiale dell'alimentazione con il prossimo evento di Expo 2015 dal titolo “nutrire il pianeta”

Anche a questo evento Izsler contribuirà come centro di riferimento nazionale e responsabile scientifico del progetto “Garantire la sicurezza alimentare & valorizzare le produzioni”.

Con oltre 16.000 prodotti tipici ed un totale di 55.000 prodotti alimentari censiti nel sistema informativo nazionale per la sicurezza alimentare, “Ars - Alimentaria” verrà presentato come uno strumento operativo strategico per gli operatori istituzionali ed industriali oltre che come una vetrina qualificata delle produzioni tradizionali del nostro paese. ●

FondAgri

Fondazione per i Servizi di Consulenza in Agricoltura



FondAgri

Iscritta al Registro della C.C.I.A.A. di Roma
Sede: Via dei Baullari n. 24 - 00186 Roma - tel. 06.68134383
email: info@fondazioneconsulenza.it
P.IVA 10091571009 - C.F. 97481620587
www.fondazioneconsulenza.it