

AMBITI DISCIPLINARI DEL PIANO DI COMUNICAZIONE CONTINUA AL CITTADINO

Premessa

La “divulgazione sul campo” è l'essenza del Piano di Comunicazione Continua al Cittadino ANMVI-FIMMG. Nel contatto diretto con il cittadino, il veterinario e il medico di famiglia possono svolgere un ruolo informativo, basato su fonti istituzionali e scientificamente attestate, applicato al quotidiano. Il Piano si offre a supporto del Ministero della Salute, delle Istituzioni e dell'Informazione. Di seguito i principali ambiti disciplinari che saranno oggetto dell'attività del Comitato Scientifico ANMVI-FIMMG (cfr. art. 4, Protocollo d'Intesa ANMVI FIMMG, firmato il 24/11/2005)

IL SISTEMA “SICUREZZA ALIMENTARE”

Qualità e sicurezza alimentare sono spesso accomunati nel nostro Paese ma non sono la stessa cosa.

La sicurezza degli alimenti di origine animale è caratterizzata, dal 1 gennaio 2006, dall'entrata in vigore di un nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica “dai campi alla tavola”.

Il Piano di Comunicazione Continua al Cittadino ANMVI- FIMMG prevede l'informazione al cittadino sulla configurazione del “**sistema-sicurezza**” del nostro Paese, sulle sue istituzioni, sul suo funzionamento e sulle professionalità coinvolte. È infatti considerato “strategico” dal Regolamento europeo sulla sicurezza alimentare “il dovere di comunicazione ai consumatori, che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti”. (1)

Sia sempre chiaro dunque al consumatore da chi è garantito quando consuma un alimento di origine animale. Tutti gli alimenti di origine animale (carni, latte e derivati, prodotti della pesca, uova e miele) sono sottoposti ad una serie di controlli operati dai Servizi Veterinari del S.S.N.

LA FILIERA AGRO-ALIMENTARE

Qual è il livello di attendibilità degli alimenti destinati al consumo dell'uomo? A quali parametri può richiamarsi il consumatore? Certamente al **benessere animale**.

Il concetto di “**filiera agro-alimentare**” abbraccia quel complesso di attività volte al soddisfacimento dei bisogni dell'alimentazione umana. Per apprezzarne il valore e il significato, il cittadino deve conoscere gli attori che concorrono alla produzione ed al trasferimento di un prodotto sino allo stadio finale di consumo. È evidente che l'animale produttore di alimenti per l'uomo è un protagonista della filiera. Di qui la sempre maggiore attenzione del Legislatore nazionale e comunitario al benessere animale. L'opinione pubblica ha maturato la consapevolezza che, oltre ad occuparsi delle condizioni igieniche e sanitarie degli animali, è necessario sviluppare un maggiore rispetto anche delle loro esigenze biologiche, delle loro caratteristiche comportamentali e, in generale, del loro benessere. Lo testimonia una recente consultazione comunitaria promossa dalla Commissione Europea. I cittadini europei ritengono che dove c'è benessere animale c'è più sicurezza e più qualità per i cibi. (2)

ALIMENTI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO

La sicurezza degli alimenti, con particolare riguardo alla sicurezza degli alimenti di origine animale, rappresenta un nuovo terreno di conoscenza e di consapevolezza per tutti i cittadini europei. Contestualmente, sono sorte nuove preoccupazioni sui rischi che certi alimenti possono presentare.

Il Piano ANMVI-FIMMG si occuperà di quelle malattie che possono derivare dall'assunzione di cibi di origine animale contaminati (**zoonosi**). Per prevenirle e per combatterle è necessario sapere da quali alimenti possono derivare e quale è il loro effettivo grado di incidenza. *Salmonella* e *Campylobacter* sono, a titolo d'esempio, le zoonosi più riscontrate a livello europeo, all'interno di una panoramica di 11 tipi di malattie derivate da agenti zoonosici, monitorate per la prima volta dall'EFSA (l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare operativa a Parma da quest'anno) nell'Europa a 25 Stati. (3)

La salubrità degli alimenti si persegue anche attraverso una **corretta conservazione domestica degli alimenti**.

Gli alimenti freschi vanno incontro ad alterazioni chimiche e fisiche, in un tempo più o meno lungo, se non si prendono adeguati provvedimenti di conservazione. L'alterazione degli alimenti è causata da fattori biologici (e.g. microrganismi presenti nell'alimento) e cause fisico-chimiche (e.g. il calore).

Inoltre, ci sono le fonti di contaminazione non considerate e sconosciute: dalla spugnetta alle superfici o al telo-asciugapiatti. Per la conservazione, e quindi per avere garanzie di salubrità, possono giocare un ruolo fondamentale le temperature: a seconda dei casi la cottura o la conservazione in frigorifero (cfr. differenza tra refrigerato, congelato, surgelato). La **valutazione del rischio**, grazie ad un approccio strutturato, permette di stimare il rischio e prendere coscienza dei fattori che lo influenzano in modo positivo o negativo.

L'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

E gli animali produttori di alimenti cosa mangiano? Dal 1 gennaio di quest'anno gli operatori dei mangimi sono direttamente responsabili della **sicurezza dei mangimi**, mediante l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici (HACCP- Hazard Analysis Critical Control Points), attraverso l'applicazione di buone pratiche igieniche, nonché mediante l'utilizzo esclusivo di mangimi provenienti da stabilimenti registrati o riconosciuti. Ma per soddisfare appieno la domanda, il Piano ANMVI FIMMG toccherà anche, in forma necessariamente divulgativa, il complesso mondo degli **ogm**. Si informeranno i cittadini anche sulle principali caratteristiche dell'allevamento **biologico** e sui cibi derivati per l'uomo.

LE MALATTIE DEGLI ANIMALI

“La maggior parte delle malattie emergenti sono di origine animale e quasi tutte sono potenziali zoonosi”. (4).

Il Terzo Millennio ha fatto di BSE (cosiddetta “mucca pazza”) e influenza aviaria due fonti di preoccupazione per la sicurezza alimentare internazionale, per la salute dell’uomo nonché e di grave scoppio per l’Economia del nostro Paese. Molti agenti patogeni infettivi possono causare malattia allo stesso modo sia nell’uomo sia negli animali. In termini di sanità pubblica, questi ultimi andrebbero visti quindi non solo come possibile fonte di infezione, ma anche come preziose sentinelle della situazione sanitaria animale e umana (5).

Le malattie che rivestono particolare importanza - non solo perché estremamente diffusibili o rischiose per la salute pubblica, ma anche perché in grado di determinare danni economici dovuti alle restrizioni che vengono imposte alla commercializzazione sia degli animali vivi che dei prodotti di origine animale provenienti dalle zone colpite - sono inserite nella Lista A e nella Lista B dell’Office International des Epizooties (O.I.E.) di Parigi, organismo internazionale per la salute animale i cui standard sanitari influenzano l’Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO) nella stesura degli accordi commerciali sanitari e fitosanitari (SPS) internazionali. La presenza di una di queste malattie implica l’applicazione di un insieme di misure finalizzate al loro controllo ed eradicazione come ad esempio l’obbligo di abbattimento e distruzione degli animali presenti negli allevamenti colpiti, l’istituzione di particolari zone dove viene limitata o impedita la movimentazione degli animali, l’effettuazione di specifiche prove diagnostiche e infine l’eventuale trattamento o distruzione di prodotti di origine animale. (6)

CONVIVENZA CON GLI ANIMALI DA COMPAGNIA

Esiste un punto di equilibrio nel rapporto dell’uomo con gli animali da compagnia. Esso coincide con la consapevolezza dei diritti dell’animale e dei reciproci benefici derivanti dalla convivenza domestico-familiare.

Discende da questo fondamento l’instaurazione di un corretto approccio utile a prevenire ed affrontare gli aspetti igienico-sanitari del rapporto uomo-animale fino a comprendere l’intero complesso della relazione con l’animale di famiglia. I benefici dell’interazione con un animale da compagnia sono oggi ampiamente riconosciuti, fino ad arrivare ad assumere un ruolo terapeutico (pet-therapy) (7)

L’AMBIENTE

L’impatto della presenza degli animali sull’ambiente e l’esposizione degli alimenti all’ambiente hanno ripercussioni sulla salute dell’uomo. Gli alimenti dell’uomo possono essere esposti a contaminazione ambientale come conseguenza dell’aumentato uso di prodotti chimici scaricati nell’ambiente dalle industrie e dal traffico. Ma anche come conseguenza delle mutazioni climatiche in atto. Due esempi: diossina e aflatossine. Le prime sono sostanze che si formano, come prodotti indesiderati in modo non intenzionale, dai processi termici di tipo industriale e che tuttavia sono altamente tossiche. (8) La Commissione Europea ha adottato una nuova normativa di salvaguardia, che stabilisce nuove soglie di tolleranza di diossina e PCB nei mangimi e negli alimenti. Le aflatossine sono tossine prodotte da miceti, i quali, in condizioni ambientali favorevoli, colonizzano facilmente varie sostanze, fra cui cereali, arachidi, mais, fieno, ecc. Si tratta di un fenomeno che nasce primariamente in ambito vegetale e, successivamente, si trasferisce in ambito animale. La UE ha imposto dei limiti precisi per le aflatossine negli alimenti.

LEGISLAZIONE E NORMATIVA

Il Piano ANMVI-FIMMG prevede un programma di informazione e di divulgazione sui principali provvedimenti normativi e sulla legislazione ad immediata ricaduta sui comportamenti quotidiani dei cittadini, con riferimento agli ambiti disciplinari sopra illustrati. Gioverà sostenere l’applicazione delle disposizioni di legge facendone emergere le ripercussioni pratiche sul vissuto quotidiano. Sanno i consumatori italiani perché la fiorentina è ritornata sulla loro tavola? Sia qui citata a titolo di esempio anche l’etichettatura delle carni, dalla quale i cittadini non sempre sono in grado di ricavare le informazioni sulle garanzie di sicurezza offerte da istituzioni e professionalità preposte.

STILI DI VITA

Infondati timori sulla sicurezza degli alimenti rischiano di alterare il nostro regime alimentare, con ripercussioni a livello sanitario. Il Libro Verde adottato l’8 dicembre 2005 dalla Commissione Europea non a caso porta il titolo: “*Migliorare la salute, la sicurezza e la fiducia dei cittadini: una strategia in materia di salute e di tutela dei consumatori*”. (9) È infatti un cardine della prevenzione sanitaria che i cittadini ricevano una buona educazione alimentare e che questa educazione non sia influenzata da informazioni non convalidate e da ingiustificate psicosi. Il ruolo del Piano di Comunicazione Continua al Cittadino entra in gioco a questo punto: evitare distorsioni nel percorso di educazione alimentare che in Europa e in nel nostro Paese si sta facendo strada.

Si intuisce l’importanza del medico di famiglia e dello scambio integrato e coordinato di conoscenze fra medici e veterinari per aiutare i consumatori a fare scelte alimentari informate.

(1) Ministero della Salute, sito ufficiale <http://www.ministerosalute.it/alimenti/sicurezza/sicurezza.jsp>

(2) Response statistics for Community Action Plan on Animal Welfare and Protection of farmed animals, 20/12/2005

(3) EFSA’s First Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Antimicrobial resistance in the European Union in 2004 - Last updated: 26 January 2006.

(4) *Zoonoses et maladies transmissibles communes à l’homme et aux animaux* Pedro N. Acha & Boris Szyfres 3e édition, 2005, OIE Publication

(5) *Cani e gatti sentinelle di malattia*, *Vet Journal* 04/11/2005

(6) Ministero della Salute, sito ufficiale <http://www.ministerosalute.it/alimenti/sicurezza/sicurezza.jsp>

(7) *Problemi bioetici relativi all’impiego di animali in attività correlate alla salute e al benessere umano*, Presidenza del Consiglio dei Ministri, Comitato Nazionale per la Bioetica, documento approvato nella seduta plenaria del 21 ottobre 2005

(8) Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare - <http://www.ceirsa.org/>

(9) Dipartimento per le Politiche Comunitarie, Presidenza del Consiglio dei Ministri, sito ufficiale: www.politichecomunitarie.it