

efsa italian focal point newsletter



UN NUMERO SPECIALE

Alla chiusura di Expo non era possibile non dedicare una speciale riflessione. Ed è per questo che, in questo numero natalizio, la nostra newsletter ha cambiato forma e contenuti.

Sono quattro editoriali che si interrogano sulle istanze che pone il tema dell'alimentazione nel nostro futuro, temi attraversati durante tutta la manifestazione milanese e con i quali dobbiamo necessariamente continuare a confrontarci.

L'eredità di Expo, come infatti recita il titolo dell'ultimo editoriale che chiude questo numero, è anche questa: una domanda. Su chi nutrirà il pianeta e come, con quali mezzi e con quali strategie. Un interrogativo che non può prescindere da una riflessione di tipo etico.

One health, la scommessa del futuro

di Walter Ricciardi, Istituto superiore di sanità

Le epidemie verificatesi agli inizi del 2000, spesso capaci di determinare gravi crisi internazionali (Bse, influenza aviaria Hpa1 H5N1, Sars), hanno sollevato con forza la necessità di una maggiore collaborazione interdisciplinare per la lotta alle zoonosi. Il concetto di One Health è stato quindi adottato con entusiasmo da tutti gli organismi internazionali che si occupano di malattie infettive trasmissibili dagli animali all'uomo.

Prevenzione e controllo del Campylobacter

di Silvio Borrello, Ministero della salute

La prevenzione e il controllo del Campylobacter nel sistema di produzione delle carni avicole è stato uno dei temi scelti dal Ministero della salute per l'Expo 2015. L'evento, organizzato con gli Istituti zooprofilattici sperimentali di Abruzzo e Molise e delle Venezie, ha beneficiato della preziosa competenza di numerosi relatori appartenenti a varie istituzioni europee.

Food safety e food security

di Giancarlo Belluzzi, Ministero della salute

Sarà possibile garantire cibo a tutti gli abitanti del pianeta ad elevati standard di sicurezza? E come? Questa la domanda che ha pervaso Expo e che invita alla riflessione. Una domanda che lancia due sfide: l'una, quella della food safety, ossia che il cibo sia sano e sicuro, l'altra, quella della food security, ovvero che ce ne sia per tutti.

L'eredità di Expo nei progetti del Ministero

di Giuseppe Ruocco, Ministero della salute

Collaborazioni internazionali, condivisione di conoscenze e capacità, ma anche più informazione nelle scuole, guide per i medici e forum on line per i cittadini sulla corretta alimentazione. Queste e molte altre iniziative del Ministero della salute, nate sotto il segno di Expo, testimoniano l'impegno nel tracciare il percorso di una società che, a partire da semplici scelte quotidiane in tema di alimentazione, diventi sempre più sana e consapevole.



EDITORIALE One health, la scommessa del futuro

di Walter Ricciardi, Presidente dell'istituto superiore di sanità

La consapevolezza di vivere in un mondo, che i progressi scientifici e tecnologici hanno reso sempre più "piccolo", ha fatto emergere l'esigenza di affrontare le problematiche sanitarie attraverso un approccio olistico che guarda alla salute in termini globali. Sono stati così elaborati concetti quali *One world-One health*, *One health-One medicine*, *Global health*.

Sebbene non esista una definizione codificata di *One health*, l'*American veterinary medical association* la descrive come "lo sforzo congiunto di più discipline professionali che operano, a livello locale, nazionale e globale, per il raggiungimento di una salute ottimale delle persone, degli animali e dell'ambiente". Un concetto che, inizialmente rivolto alle malattie infettive (Bse, influenza aviaria Hpai H5n1, Sars), ha finito per permeare anche altri ambiti, tra cui quello della sicurezza e della disponibilità alimentare, al centro di numerosi dibattiti svoltisi sotto l'ombrello di Expo. D'altra parte, con una popolazione mondiale che supererà i nove miliardi entro pochi decenni, un problema del genere non potrà avere un approccio diverso.

Gli esempi che dimostrano quanto la *One health* possa essere decisiva per la gestione di problematiche sanitarie sono innumerevoli. Tra questi vi è la *One health initiative*, una piattaforma finalizzata alla condivisione delle informazioni e alla promozione della collaborazione intersettoriale, la quale ha aiutato gli organismi internazionali (Fao, Oie, Oms e Banca mondiale) e le autorità nazionali a trovare soluzioni al diffondersi dell'epidemia di influenza Hpa H5n1. Un programma globale di lotta venne lanciato nel gennaio del 2006, seguito da cinque anni di collaborazione, ed oggi è possibile affermare che il mondo è più protetto grazie proprio alla *One health*. Così com'è

evidente il costo derivante da una tardiva comprensione della genesi di un'epidemia: pensiamo all'Aids, che ha causato oltre 39 milioni di morti nel mondo e la cui origine viene fatta risalire alla trasmissione all'uomo del virus dell'immunodeficienza della scimmia, intorno al 1920 in Camerun.

I *Manhattan principles*, elaborati nel 2004 in occasione del simposio *One world, One health*, a New York, sono una lista di raccomandazioni per un approccio olistico alla prevenzione delle epidemie e al mantenimento dell'integrità degli ecosistemi, a beneficio dell'uomo, degli animali domestici e della biodiversità. Vi si legge chiaramente che dobbiamo sviluppare soluzioni adattative, avanzate e multidisciplinari di fronte alle inevitabili sfide che si profilano all'orizzonte. Nessuna disciplina o settore della società ha, singolarmente, sufficienti conoscenze e risorse per prevenire l'emergere di malattie in un mondo globalizzato. Così come nessun Paese, da solo, può invertire i fenomeni di perdita di habitat e di estinzione che stanno minando la salute del Pianeta.

EDITORIALE Prevenzione e controllo del *Campylobacter*

di Silvio Borrello, Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari (Ministero della salute)



La prevenzione e il controllo del *Campylobacter* nel sistema di produzione delle carni avicole è stato il tema scelto dalla Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute per l'EXPO 2015.

La campylobatteriosi rappresenta oggi l'infezione batterica gastrointestinale più diffusa a livello mondiale. Dal 2006 è l'agente principale di zoonosi nell'Ue, dove nel 2013 sono stati notificati 214.779 casi umani. Tuttavia, si ritiene che il numero si avvicini ai nove milioni annui poiché questa patologia quasi mai è intercettata dai sistemi di notifica ufficiali, con costi che si aggirano intorno ai 2,4 miliardi di euro l'anno in termini di sanità pubblica e perdita di produttività.

Secondo gli esperti dal 50% all'80% dei casi umani di campylobatteriosi sono attribuibili all'intero serbatoio avicolo. Il consumo di carne non sufficientemente cotta e la cross-contaminazione con alimenti pronti sono considerati i maggiori fattori di rischio. Altre fonti di esposizione sono rappresentate dal contatto diretto con il pollame vivo o con animali da affezione, oppure dal consumo di latte crudo.

La riduzione della contaminazione lungo l'intera filiera di produzione del pollo, in particolare attraverso la lotta al germe in allevamento, resta la strategia più efficace per ridurre l'incidenza dei casi. Una serie di misure specifiche, applicate prima della macellazione, può abbassare il rischio fino al 50%. Occorre innanzitutto rafforzare le misure di biosicurezza e minimizzare gli ingressi dall'esterno, dal momento che proprio gli esseri umani possono veicolare batteri. Così, se in ciascuno Stato membro risultasse positivo al batterio non oltre il 25% dei gruppi di polli inviati al macello, il numero di casi umani si ridurrebbe della metà.

Misure efficaci applicabili dopo la macellazione sono la cottura su scala industriale o l'irradiazione delle carni, attualmente non consentita. Il surgelamento delle carcasse per due-tre settimane porterebbe a un calo di oltre il 90%, mentre con il surgelamento per periodi più brevi (due-tre giorni) o il loro trattamento con acqua bollente (a 80 °C per 20 secondi) si stima una riduzione tra il 50 e il 90%.

Resta l'esigenza di valutare l'impatto economico e sociale delle misure di controllo suggerite, focalizzandosi sulle più promettenti dal punto di vista del rapporto costo beneficio. Ricordiamo infatti che la carne di pollo è una fonte di proteine economica e di alto valore nutrizionale e attualmente i costi per la produzione di carne di pollame in Europa sono tra i più alti al mondo, imputabili al prezzo dei mangimi e alle spese derivate dall'applicazione degli standard di sicurezza imposti ai produttori europei.

Il settore avicolo, con il supporto dei servizi veterinari del Ssn, ha conseguito importanti risultati dopo anni di impegno nella lotta alla contaminazione da *Salmonella* nella filiera. Tutti auspichiamo lo stesso impegno e gli stessi successi contro il *Campylobacter*.



EDITORIALE Food safety e food security

di Giancarlo Belluzzi, Ministero della salute (Parma)

Assicurare a tutti il cibo, nutrire il pianeta è un problema di *security*. Garantire con questo cibo la salute di tutti è un affare di *safety*. Se a qualcuno questa distinzione non era sufficientemente chiara con l'Expo di Milano, che lungo queste due direttrici ha snodato i temi dell'alimentazione, la linea è ormai netta, se pure necessariamente interconnessa nella domanda finale (al centro di una conferenza della Direzione generale per la sanità e la sicurezza alimentare): riusciremo nel futuro, in un mercato globalizzato, a garantire cibo per tutti ad elevati standard di sicurezza?

Acqua ed energia, due "ingredienti" indispensabili alla produzione, scarseggeranno e diventeranno più cari, mentre il cibo dovrà costare "meno" per una popolazione in aumento e per le fasce più povere. Come conciliare tutto ciò? Saremo disposti a rinunciare agli attuali livelli di sicurezza dell'alimento oppure ci sarà, come purtroppo già accade, una discriminazione alimentare?

A proposito degli 800 milioni di persone, di cui 100 milioni sono bambini, che soffrono di fame, malnutrizione e malattie, più volte si è detto a Milano che basterebbe il cibo che si spreca per risolvere il problema di Food security. Rimane aperta la questione sugli scenari futuri ossia su come nutrire, in sicurezza, i due miliardi di persone che popoleranno il pianeta nel 2050.

Bisognerebbe, forse, cominciare a ripensare alla terra. Rispettandola innanzitutto ogni volta che la usiamo. Si pensi, per esempio, al frumento: sbagliare scelta della semente nelle terre incolte significa un danno alla salute dei consumatori. In particolare, in certi terreni, sbagliare frumento o mais e tentare di aumentare la produzione equivale a favorire qualche malattia della pianta e piombare nel problema di pericolose tossine fungine. Una semina corretta invece limita notevolmente l'utilizzo di erbicidi o di insetticidi,

diminuendo il rischio di residui e rispettando oltre che la salute del consumatore anche quella del pianeta. La *safety* può cominciare da qui. Dal ripensare alcune scelte di base.

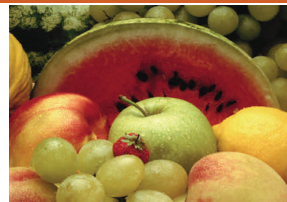
Non è molto diverso per la zootecnia. Non è bastato e non basterà aumentare la capacità zootecnica in America Latina o quella casearia in Africa immettendo più bestiame o insegnando la lavorazione del latte per assicurare la *security*. Ai risultati produttivi della genetica per più carne o latte si dovranno affiancare quelli sulla salute del bestiame, con vaccini e antiparassitari sicuri per raggiungere accettabili livelli di protezione per i consumatori di carne e formaggi. Perché questo stesso cibo deve necessariamente essere *safety*.

L'Organizzazione mondiale per la salute animale stima una perdita attuale produttiva nella zootecnia mondiale pari al 20%, conseguente a malattie animali emergenti o riemergenti in zone povere del pianeta. Una minaccia alla *security*. Ma molte di queste malattie, le zoonosi, sono direttamente trasmissibili all'uomo e molte altre viaggiano attraverso i prodotti rischiando di causare tossinfezioni alimentari.

Di nuovo *safety* e *security* interconnesse in un'unica istanza: produrre quantità sufficienti di cibo in sicurezza, cercando di garantire equità nella distribuzione delle risorse alimentari. La questione al fondo, inutile dirlo, è anche e soprattutto una questione etica.

EDITORIALE L'eredità dell'Expo nei progetti del Ministero

di Giuseppe Ruocco, Direttore generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (Ministero della salute)



Con l'evento "Nutrire il pianeta, nutrirlo in salute", del 27 e 28 ottobre scorsi, il Ministero della salute ha chiuso la sua articolata serie di iniziative in Expo, avviando, nel contempo, il periodo "post-Expo". Un impegno imprescindibile per non disperdere il patrimonio e l'eredità lasciati da questa esperienza in tema di nutrizione e sicurezza alimentare.

Ne deriveranno una serie di collaborazioni internazionali, in primo luogo tra i Paesi che affacciano nel bacino del Mediterraneo, ratificate dalla sottoscrizione di accordi proprio nelle giornate milanesi dell'esposizione. Potremo esportare il meglio del nostro *expertise*, formando tecnici di diversi Paesi che ci hanno già richiesto di condividere le nostre conoscenze e capacità, a cominciare, per esempio, dalle modalità di controllo che attuiamo alle frontiere e sul territorio, attraverso i servizi regionali, o le attività dei Nas e dei laboratori degli Istituti zooprofilattici sperimentali.

Contribuiremo alla lotta contro le malnutrizioni per difetto e per eccesso, presenti in molte aree del mondo, talora paradossalmente in modo contestuale.

In ambito nazionale, contiamo di avviare un percorso di informazione nelle scuole sulla sana alimentazione e i corretti stili di vita, per proseguire la significativa esperienza dello Spazio scuola di Expo 2015, nel quadro di un accordo sottoscritto tra i Ministri dell'istruzione e della salute.

Cambia anche la comunicazione su questi temi: lavoreremo alla costruzione di un forum permanente on line per la promozione della corretta nutrizione in tutte le fasi della vita e il contrasto ai falsi miti; è già consultabile on line una [guida alla corretta alimentazione](#) dedicata ai medici di famiglia; stiamo avviando percorsi condivisi sugli sprechi alimentari e sulla presenza dei nutrizionisti negli ambienti ospedalieri e sul territorio.

Grazie alla sottoscrizione di uno specifico impegno da parte del settore produttivo si arriverà entro il 2017 alla produzione di alimenti più salutari, con la riduzione di componenti che possono costituire un rischio per la salute, e a razionalizzare l'impatto delle politiche di marketing sulle fasce più giovani della popolazione.

Riteniamo così di aver lanciato un ponte per la realizzazione di una società più sana e consapevole, che si avvia ad una vita lunga e in salute con semplici gesti quotidiani, che sono però la base per il benessere e per una prevenzione efficace delle malattie croniche non trasmissibili. Si tratta di un rilevante contributo al raggiungimento degli obiettivi del Piano nazionale di prevenzione che, oltretutto, costituiscono uno strumento utile per garantire la sostenibilità del sistema sanitario, permettendo un risparmio di risorse che potranno così essere dirottate su altri bisogni, quali ad esempio i nuovi farmaci.

Questo riteniamo sia il compito di un Ministero che ha la responsabilità della salute dei propri cittadini, considerando questo mandato nell'ambito di quello più ampio per il benessere dell'umanità, nello spirito di Expo 2015.

E in questo ci vogliamo impegnare sin da dubito.

Per [info](#)

CONTATTACI

ITALIAN NATIONAL EFSA FOCAL POINT

Viale Regina Elena, 299

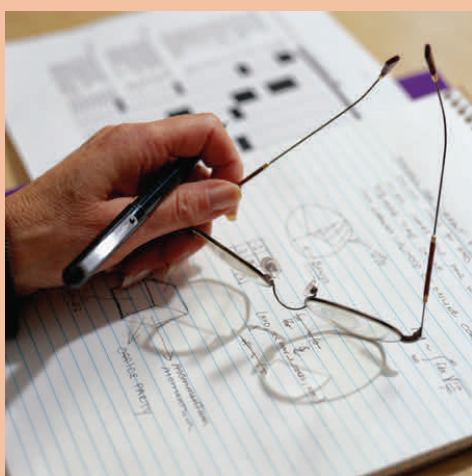
00161 - Roma.

Tel. +39.06.4990.4414 - 3419 - 2637

Fax +39.06.4938.7101

e-mail: italianfocalpoint@iss.it

website: www.iss.it/efsa



La riproduzione degli articoli è autorizzata, tranne che per fini commerciali, citando la fonte. I pareri o le posizioni espressi in questa newsletter non rispecchiano necessariamente in termini legali la posizione ufficiale del Focal Point italiano. Tutti i link sono aggiornati al momento della pubblicazione.

La newsletter è scaricabile anche dal [sito dell'Italian Focal point](#)

Per iscriversi e ricevere la newsletter sulla vostra posta elettronica o disdire la vostra iscrizione e non ricevere più la newsletter, scrivete una e-mail a:

italianfocalpoint@iss.it

Progetto grafico a cura di Francesca Baldi

NELLO SPECCHIO DELLA STAMPA

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

SICUREZZA ALIMENTARE: AGGIORNAMENTI DA EUR - LEX

La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea (UE) mira a proteggere i consumatori, garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato unico.

[Accedi al sito](#)

AGGIORNAMENTI DA EFSA

Consultazioni pubbliche aperte

L'EFSA indice periodicamente delle pubbliche consultazioni su tematiche scientifiche specifiche al suo mandato; le parti interessate e privati cittadini sono invitati a trasmettere informazioni e dati utili per contribuire a pubbliche consultazioni ed a coadiuvare l'EFSA nell'adempimento dei suoi compiti e della sua missione.

[Accedi](#)

Pubblicazioni e pareri scientifici Efsa

[Accedi](#)

CHI SIAMO

Comitato editoriale

Mirella Taranto, Massimo Aquili, Daniela De Vecchis, Francesca Baldi, Cinzia Bisegna

Comitato scientifico

Luca Busani, Monica Gianfranceschi, Roberta Masella, Paolo Stacchini, Danilo Attard Barbini, Piergiuseppe Facelli, Giancarlo Belluzzi, Rossana Valentini, Carlotta Ferroni, Silvio Borrello, Gaetana Ferri, Giuseppe Ruocco