

Comunicazione e percezione del rischio alimentare

Gli elementi per una comunicazione efficace ed efficiente sono illustrati in un contributo dell'ISS relativo all'igiene alimentare.

Pubblicità

google_ad_client

Nel numero di Luglio-Agosto del notiziario dell'Istituto Superiore di Sanità è riportato un approfondimento sulla percezione del rischio alimentare con particolare riguardo all'ambito domestico.

Gli autori, considerando l'alta incidenza di episodi di tossinfezioni alimentari in ambito domestico, sottolineano come l'attività di raccogliere e analizzare informazioni mirate è utile ad avviare azioni educativo-informative specifiche per i consumatori, utili ai fini della prevenzione.

"Tuttavia ? continua l'articolo - nell'ambito comunicazione del rischio, considerato anche lo scarso effetto che in questo settore hanno prodotto diverse campagne di educazione alimentare portate avanti nel corso degli ultimi decenni, occorre porre maggiore attenzione alla percezione collettiva e individuale del rischio per poter giungere agli effetti attesi".

Una conferma dello scarso effetto delle campagne di comunicazione si può trovare in stime autorevoli che attestano che "i rischi per la sicurezza alimentare ritenuti più importanti dai consumatori, e cioè additivi, pesticidi e farmaci veterinari, sono responsabili in realtà di meno dell'1% delle malattie acute o subacute associate agli alimenti".

Infatti, i dati provenienti dalla FAO, dall'OMS e dalla bibliografia internazionale evidenziano "che nei Paesi industrializzati i principali problemi della sicurezza alimentare sono di origine microbiologica. Ogni anno, nei Paesi industrializzati circa il 30% della popolazione va incontro a patologie determinate dalla contaminazione microbica degli alimenti (foodborne diseases) con conseguenti pesanti costi sanitari, assicurativi e previdenziali".

Ciò che soprattutto emerge dalle indagini è che "i consumatori non fanno grandi distinzioni tra vari rischi, a parte la tendenza a preoccuparsi maggiormente di quelli collegati a fattori esterni sui quali ritengono di non avere controllo. In cima alla scala delle preoccupazioni collocano i residui di pesticidi, i nuovi virus come quello dell'influenza aviaria, i residui nelle carni, le condizioni antigieniche fuori casa, e, a seguire, la contaminazione batterica del cibo".

Anche l'indagine Eurobarometro 2006 sulla percezione dei rischi e sicurezza alimentare* e su cosa ne pensano oggi i consumatori europei conferma che "i consumatori sembrano meno preoccupati quando sono implicati fattori personali (come la suscettibilità individuale ad allergie alimentari) o legati al proprio comportamento (come la preparazione di cibo, l'igiene nell'ambito domestico o il controllo del peso).

È quindi necessaria una maggiore attenzione alla percezione collettiva e individuale del rischio legato alle tossinfezioni alimentari.

Link all'articolo completo (file PDF, 749 kb), a cura di Leucio Orefice e Paolo Aureli del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari dell'ISS.

*La sicurezza alimentare, secondo la definizione della Codex Alimentarius (1997) è "la garanzia che l'alimento non provocherà danno al consumatore quando viene preparato e/o consumato secondo il suo uso previsto".



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it