



Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali



La Repubblica tutela la salute
come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività...

Settore Salute

L'attività di valutazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare

Carlo Donati

Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio
della Catena Alimentare



Alimentazione e Recessione
Roma, 29 aprile 2009





Una situazione preoccupante...

Nuove povertà...

Nuovi paradigmi di consumo...

Salute: peggiora da nord a sud...

Poveri in giacca e cravatta...



Ci rimangono delle certezze?



I grandi temi di discussione

- Food Safety – Food Security
- Vecchi e nuovi contaminanti
- Cambiamento climatico
- Recessione economica
- Minore potere d'acquisto

Riduzione dei margini di guadagno: rischio di minore qualità a tutti i livelli e in tutti i settori economici e sociali

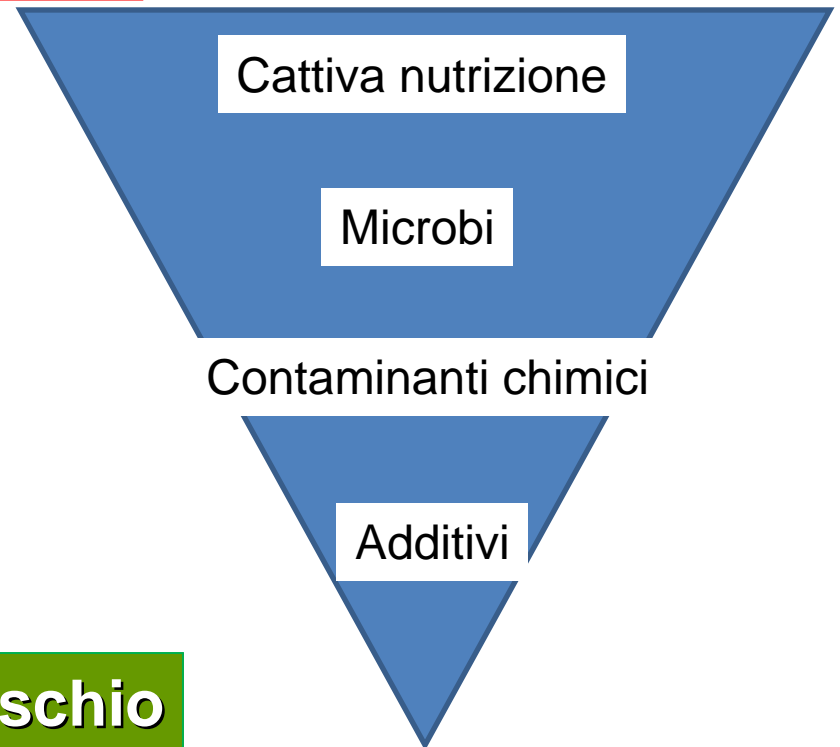
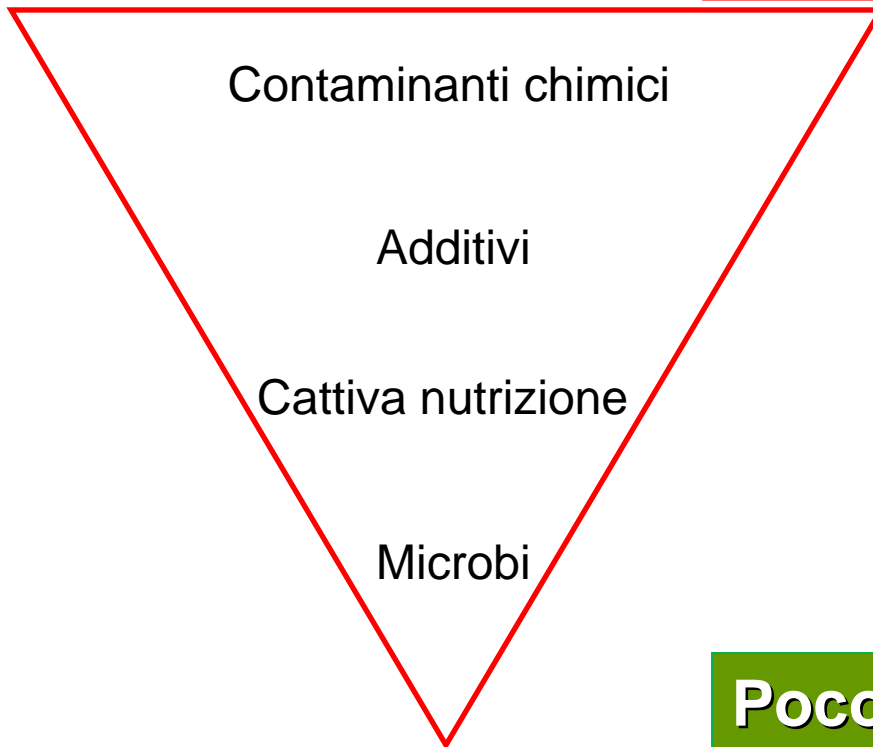


Mangiare bene è importante...

Opinione corrente
del rischio alimentare

Verifica scientifica
del rischio alimentare

Alto rischio



Poco rischio



Rispetto per le regole

Il Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

- Ruolo
- Compiti
- Attività



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Ruolo:

Riferimento nazionale dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)





Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Compiti - Regolamento (CE) N. 178/2002

Valutazione del rischio

Processo basato sugli elementi scientifici a disposizione, svolto in modo indipendente, obiettivo e trasparente, e costituito da quattro fasi:

1. Individuazione del pericolo
2. Caratterizzazione del pericolo
3. Valutazione dell'esposizione al pericolo
4. Caratterizzazione del rischio



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Criteri di priorità per l'individuazione dei pericoli:

- Impatto prevedibile sulla salute
- Necessità di ottemperare ad obblighi di legge
- Numerosità dei potenziali esposti ed eventuali riflessi sociali
- Ricadute economiche
- Estensione geografica del problema
- Disponibilità di informazioni scientifiche
- Disponibilità di efficaci strumenti di gestione
- Orientamenti politici



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

1. Individuazione del pericolo

Pericolo:

qualsiasi agente (fisico, chimico o biologico) in grado di provocare un danno alla salute.

Individuazione (analisi) del pericolo:

il processo di identificazione di un agente capace di indurre un effetto nocivo sul benessere dell'uomo.



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

2. Caratterizzazione del pericolo

Agente biologico:

Mezzi di diffusione e fonti di contagio; vie di trasmissione; periodo di incubazione e periodo di contagiosità; metodi di controllo e profilassi; clinica, diagnostica, terapia; provvedimenti nei confronti degli esposti, dei contatti o del personale di assistenza; bonifica e smaltimento dei materiali contaminati

Agente chimico:

Caratteristiche chimiche, fisiche, tossicologiche e biotossicologiche

Agente fisico:

Radiazioni ionizzanti (origine, decadimento, etc.)



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

3. Valutazione dell'esposizione al pericolo

In **campo alimentare** la via di esposizione essenziale è quella **digestiva**.

Correlazione tra:

- **concentrazione** di agenti chimici e/o fisici e/o biologici presenti nell'alimento
- **quantità** di alimenti ingeriti
- **durata** dell'ingestione di alimenti contaminati
- **numerosità** dei soggetti esposti



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

4. Caratterizzazione del rischio

Possibili effetti sulla salute:

- **Graduali:** da un min. ad un max., secondo il livello di esposizione
- **Discontinui:** assenti fino ad un certo livello di esposizione e presenti per livelli di esposizione superiori
- **A carico degli esposti e/o delle generazioni successive.**



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Riassumendo:

- è stato identificato un agente dannoso per la salute
- ne è stata analizzata la pericolosità
- ne è stata calcolata l'esposizione

A questo punto, il rischio può essere espresso, in termini generali, come:

$$\mathbf{Rischio = Pericolosità \times Esposizione}$$



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Funzioni del Segretariato:

- Assicura il supporto operativo del CNSA
- È responsabile del coordinamento dei processi di valutazione del rischio
- Predisporre il Piano Annuale e Pluriennale di Attività, in collaborazione con la DG della Sicurezza Alimentare
- Coordina le attività del Focal Point (Istituto Superiore di Sanità) per le esigenze di carattere tecnico-scientifico



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA):

- 18 componenti
- Esperti indipendenti
- Inizio attività: febbraio 2008
- Riunioni mensili
- Discussione di argomenti specifici
- Pareri su Lisozima, Melamina, Listeria



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Focal Point (Istituto Superiore di Sanità):

- Interfaccia tra EFSA e Stati Membri e sostegno al rappresentante nazionale nell'Advisory Forum.
- Scambio di informazioni scientifiche e creazione di reti di esperti



Considerazioni finali...

Valutazione dei rischi alimentari e nutrizionali

Attività...

- continua nel tempo
- sistematica
- multidisciplinare
- da condurre con una metodologia corretta

mirata al perseguimento del benessere dell'individuo e della collettività

Grazie per la Vostra attenzione!



c.donati@sanita.it