Sicurezza sanitaria degli alimenti: 420.000 morti all'anno

Arriva direttamente dalla prima Conferenza internazionale sulla sicurezza degli alimenti, che si è aperta stamattina ad Addis Abeba, la richiesta di una maggiore cooperazione a livello globale per migliorare la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti ed evitare che quelli non sicuri causino problemi di salute e ostacolino i progressi verso uno sviluppo sostenibile.

Sono la FAO, OMS, l'Unione Africana e Organizzazione mondiale del commercio a lanciare l'allarme: gli alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche fanno si' che oltre 600 milioni di persone si ammalino e 420.000 muoiano in tutto il mondo ogni anno.

L'impatto di alimenti non sicuri costa ogni anno alle economie a reddito medio-basso circa 95 miliardi di dollari in perdita di produttivita'.

A causa di queste minacce, la sicurezza degli alimenti deve essere un obiettivo fondamentale in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione, alla raccolta, alla lavorazione, allo stoccaggio, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo, hanno sottolineato i partecipanti alla conferenza.

> *"Non c'e' sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti senza sicurezza alimentare"*

ha avvertito il direttore generale della Fao, Jose' Graziano da Silva, nel suo intervento.

"Questa conferenza e' una grande opportunita' per la comunita' internazionale di rafforzare gli impegni politici e concordare

azioni chiave. Salvaguardare il nostro cibo e' una responsabilita' condivisa. Dobbiamo tutti fare la nostra parte. Dobbiamo lavorare insieme per aumentare la sicurezza degli alimenti nelle agende politiche nazionali e internazionali".

"*Il cibo dovrebbe essere una fonte di nutrimento e divertimento, non causa di malattie e di morte*", ha affermato Tedros Adhanom Ghebreyesus, direttore generale dell'Organizzazione mondiale della sanita'.

"*Il cibo non sicuro e' responsabile di centinaia di migliaia di morti ogni anno, ma non ha ricevuto l'attenzione politica che meritava. Garantire alle persone l'accesso a cibo sicuro richiede maggiori investimenti in regole piu' rigorose, in laboratori, nella sorveglianza e nel monitoraggio.*

> *Nel nostro mondo globalizzato, la sicurezza degli alimenti e' un problema che ci riguarda tutti"*

ha concluso il Direttore Generale OMS.

Uno dei temi centrali affrontati nella conferenza è che i sistemi di sicurezza degli alimenti devono tenere il passo con il modo in cui il cibo viene prodotto e consumato. Ciò richiede investimenti e approcci multisettoriali coordinati per l'apparato normativo, adeguate capacità di ricerca e sorveglianza delle malattie e programmi di monitoraggio alimentare, che devono essere supportati da tecnologie dell'informazione, informazioni condivise, formazione e istruzione.

Il Presidente Onorario SIMeVeP, Aldo Grasselli, è stato intervistato dal Giornale Radio di Radio Rai 1 per commentare i dati drammatici emersi dalla Conferenza

Il 7 giugno 2019 si celebrerà per la prima volta, la Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti, anticipata

da un altro importante incontro mondiale sul tema, il Forum internazionale sulla sicurezza alimentare e il commercio, organizzato dalla Fao, dall'Oms e dall'Omc a Ginevra il 23-24 aprile 2019 per mettere al centro della discussione le interconnessioni tra sicurezza degli alimenti e commercio.

A cura della segreteria SIMeVeP