Conferenza sicurezza alimentare, Grasselli a Radio 1

In occasione della prima Conferenza internazionale sulla sicurezza degli alimenti, in corso ad Addis Abeba, il Segretario nazionale Aldo Grasselli è stato invitato dal Giornale radio di Radio 1 a commentare l'allarme lanciato: ogni anno 600 milioni di persone si ammalano e 420.000 muoiono in tutto il mondo a causa di alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche con un costo stimato in perdita di produttività di circa 95 miliardi di dollari l'anno ai danni soprattutto delle economie a basso e medio reddito.

"*La gran parte dei questi dati drammatici riguarda paesi in via di sviluppo dove le condizioni igieniche generali e soprattutto la disponibilità di acqua potabile è molto ridotta. Naturalmente il rischio che prodotti provenienti da questi paese possano arrivare sulle tavole dei cittadini europei c'è, ma per fortuna abbiamo sistemi di controllo che ci garantiscono adeguatamente*".

Come sostenuto dall'Unione africana (UA), dall'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (FAO), dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) e dall'Organizzazione mondiale del commercio (OMC), organizzatori della conferenza, la sicurezza alimentare è un obiettivo primario che deve riguardare ovviamente tutta la catena alimentare dalla produzione, alla raccolta, alla lavorazione, allo stoccaggio, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo.

Per quanto riguarda il consumo casalingo occorre tener presente che "*Più che le carni, sono le loro condizioni di*

conservazione e di manipolazione che vanno tenute presenti perché possono generare la migrazione di patogeni e di germi. La cottura indubbiamente è una misura di prevenzione importante" ha concluso Grasselli.

Riconoscendo che "non c'è sicurezza alimentare senza alimenti sicuri dal punto di vista igienico sanitario", l'Onu ha recentemente istituito la Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti che si celebrerà per la prima volta il 7 giugno 2019

Ascolta l'intervista a partire dal minuto 3