

# Analisi, comunicazione, percezione: i cittadini e il rischio alimentare

Stefania Balzan

**D**obbiamo mangiare, non possiamo farne a meno.

Il cibo non è solo nutrimento ma è gusto, piacere, condivisione e orgoglio nazionale. Se gli alimenti possono generare emozioni e sentimenti, la salubrità degli stessi non è un pensiero così frequente [1]. Forse è data per scontata.

Eppure continuano a essere numerosi i casi di malattia associati al consumo di alimenti sia per le modalità di produzione sia, e spesso, conseguenza dell'errata manipolazione durante la preparazione domestica [2].

Le emergenze che hanno interessato il mondo degli alimenti sono numerose, dal vino al metanolo a "mucca pazza", dalla melamina nel latte ai funghi cinesi per elencarne solo alcune.

Situazioni che purtroppo hanno determinato tragiche conseguenze per il consumatore. Nei casi meno gravi, invece, la cattiva gestione da parte delle organizzazioni ha comportato danni economici e perdita di fiducia.

La sicurezza alimentare è quindi un interesse primario per la popolazione e, nel gergo tecnico, costituisce un pre-requisito per la commercializzazione degli alimenti. Infatti «l'Unione Europea ha scelto di perseguire un livello elevato di tutela della salute nell'elaborazione della legislazione alimentare, che essa applica in maniera non discriminatoria a prescindere dal fatto che gli alimenti o i mangimi siano in commercio sul mercato interno o su quello internazionale» [3].

## Pericoli, rischi e cittadini

Gli agenti che possono arrecare danno se presenti negli alimenti sono di tre tipi: biologici, fisici e chimici. I primi sono forse quelli a cui ognuno è più avvezzo. Nel linguaggio comune si parla di virus dell'influenza e di batteri intestinali e probabilmente molti sono stati male perché "intossicati" da un alimento che ha causato forme più o meno severe di gastroenterite. Tra i cibi più accusati troviamo sicuramente il tiramisù, la maionese fatta in casa o i cosiddetti frutti di mare. I pericoli fisici, eccezion fatta per problemi di radioattività a seguito di catastrofi (ad esempio, Chernobyl o Fukushima), sono quelli che generalmente destano repulsione e shock oltre a poter ferire il consumatore. Il nocciolo dell'oliva nel prodotto denocciolato, il topo nelle patatine fritte, la presenza di frammenti metallici o insetti nelle buste di insalata solo per citare alcuni esempi. Reperti spesso inevitabili nonostante l'elevato livello di controllo attuato dalle imprese alimentari. Il pericolo chimico è invece dato dalla presenza di molecole estranee all'alimento (residui di farmaci, pesticidi, metalli pesanti, ecc.) od oltre i limiti consentiti, che derivano da comportamenti fraudolenti, inquinamento ambientale, incauta gestione dei processi produttivi e molto altro [4].

Anche in questo ambito è possibile quantificare un dato rischio alimentare

cui una specifica popolazione si espone e la valutazione tiene conto di numerosi fattori tra cui le abitudini alimentari, lo stato di salute e la fascia d'età. Le valutazioni sono periodicamente revisionate e vengono via via considerati nuovi rischi che possono essere emersi grazie a ulteriori conoscenze sviluppate.

Il primo documento ufficiale in cui si parla di analisi del rischio è del 1995 a opera di FAO/WHO [5] e nel 2002 viene imposta anche dalla legislazione europea quale strumento per valutare i problemi e decidere in ambito alimentare (Figura 1) [3]. In Italia è la Direzione Generale degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute a coordinare i processi di valutazione del rischio [6]. La Direzione Generale rappresenta il riferimento nazionale dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare); istituzione, questa ultima, che oltre a valutare il rischio e coordinare le unità di crisi in caso di emergenza, gestisce anche la comunicazione [7].

Anche nel settore agroalimentare il rischio zero non esiste, nonostante le misure messe in atto. L'operato di tutti i soggetti coinvolti mira a garantire

un rischio accettabile, il più contenuto possibile.

Ma valutazione e percezione anche in questo caso divergono. La componente emotiva che accompagna il mondo del cibo fa sì che la percezione sia caratterizzata da un *outrage* (offesa, paura, rabbia) elevato [8]. Le persone percepiscono il rischio alimentare come ingiusto, involontario e non individuabile, con effetto anche a lungo termine e sovente fatale. Inoltre è spesso determinato da altri che lucrano sulla salute dei consumatori, quindi è moralmente rilevante e, di conseguenza, poco accettabile [9].

Le persone si mostrano preoccupate soprattutto per la presenza di pesticidi nella frutta e verdura, di antibiotici e ormoni nella carne o altre sostanze inquinanti come il mercurio nel pesce o la diossina nel maiale e nel pollo [1]. Sembra essere soprattutto il rischio chimico a impensierire. Infatti i cittadini dell'UE si ritengono abbastanza fiduciosi nell'essere in grado di evitare malattie legate alla dieta (73%) o all'inquinamento batterico (51%) mentre è meno forte la convinzione di poter scongiurare rischi da contaminazione chimica (< 40%) o i problemi

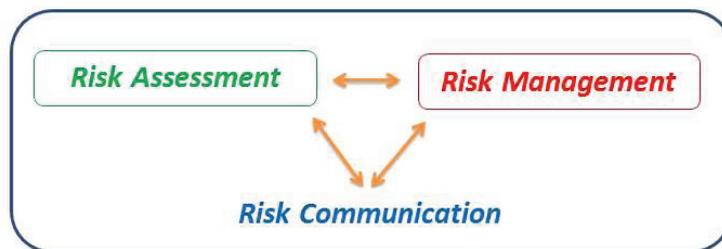


Figura 1. *Framework* dell'analisi del rischio. Il processo è costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio [modificato da 3, 6].

| <b>Risk Assessment</b>  | <b>Risk Management</b>                  | <b>Risk Communication</b>   |
|---|---|---|
| Valutazione scientifica   | Valutazione politica                    | Scambio di informazioni e opinioni tra tutti gli attori coinvolti |
| Identificazione pericolo<br>Caratterizzazione pericolo<br>Valutazione esposizione | Accettare, ridurre i rischi valutati    | <i>Risk assessors, risk manager, consumatori, operatori</i>       |
| Caratterizzazione del rischio (incertezza)  | Strategie, legislazione, costi/benefici | Educazione, scale di priorità                                     |

legati alle nuove tecnologie (< 30%). Ciò è in parziale contraddizione con quanto teorizzato da diversi esperti che reputano soprattutto la cattiva alimentazione e i problemi microbiologici i rischi maggiori. Ma se è vero che difficilmente si possono verificare intossicazioni acute dovute a sostanze contaminanti presenti negli alimenti, è necessario ricordare che gli effetti sul lungo periodo sono sovente difficilmente stimabili.

È plausibile che la maggior attenzione verso agenti come virus e batteri sia legata al forte impatto di un episodio di malattia alimentare sulla salute pubblica sia in termini di numerosità di persone potenzialmente coinvolte sia come conseguenze economiche e di immagine [10, 11]. Effetti che si manifestano generalmente in tempi molto rapidi.

### **I garanti della sicurezza alimentare**

Per salvaguardare la salute di chi consuma, è necessario vedere la catena alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore [3].

Il controllo di tali attività è disciplinato dal diritto comunitario a cui si aggiungono, come per altri settori, norme nazionali e regionali. La legislazione definisce anche gli attori coinvolti e i ruoli.

In Europa si è scelto di attribuire a chi produce, trasforma, commercializza e somministra alimenti la responsabilità della sicurezza alimentare. Decisione dettata dal fatto che tali figure (Operatori del Settore Alimentare e dei Mangimi), meglio di chiunque altro, conoscono il processo produttivo e sono in grado di creare sistemi per garantire la salubrità dei prodotti forniti [3] collaborando con chi controlla. È questo il compito dell'Autorità competente (AC) che verifica l'applicazione della legislazione alimentare da parte delle impre-

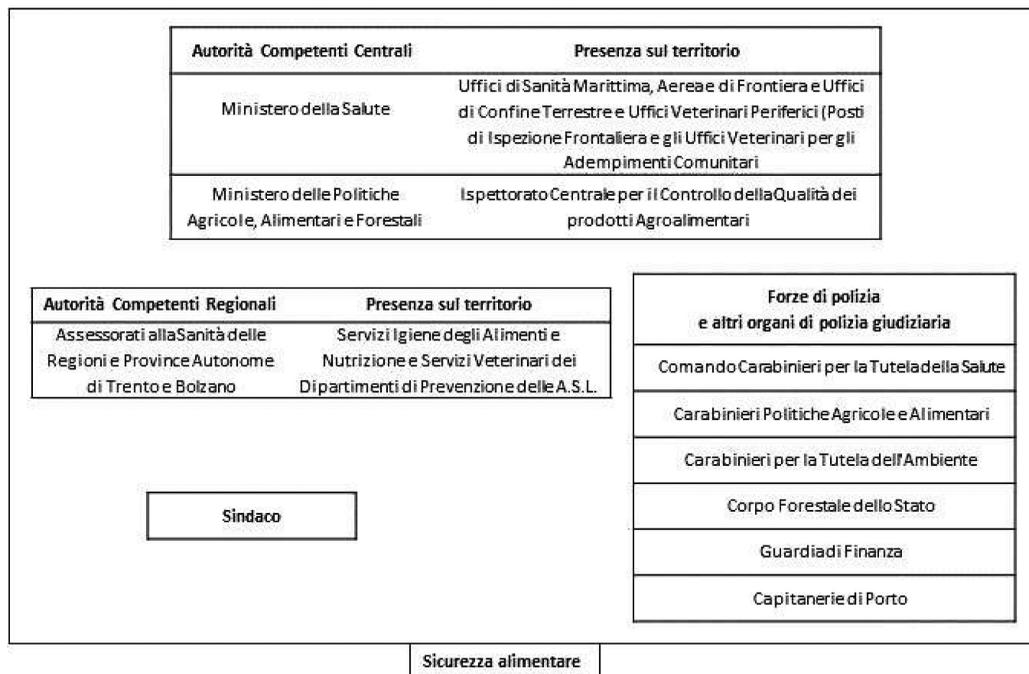
se. Agli alimenti non conformi viene impedito l'ingresso in UE o frenata la circolazione se di provenienza comunitaria con applicazione di sanzioni e altri provvedimenti alle aziende incriminate. Le parti coinvolte nel ruolo di controllo sono numerose e presenti in modo capillare sul territorio nazionale, anche se sovente poco conosciute (Figura 2) [13].

Il *Principio di precauzione* autorizza a intervenire rapidamente nel caso in cui i dati scientifici non consentano una valutazione completa del rischio per la salute umana, animale o vegetale, e per la protezione dell'ambiente, impedendo la commercializzazione di prodotti pericolosi o ritirando gli stessi dal mercato [3]. Nel momento in cui si configura una situazione di grave rischio per il consumatore, viene attivato anche il Sistema di Allerta Rapido degli Alimenti e dei Mangimi (RASFF) [14] che, da oltre trent'anni, in modo veloce e coordinato consente di avvisare tutti gli Stati dell'UE in merito ad alimenti coinvolti, tipo di problematica e aziende responsabili. Pur non rientrando direttamente in questo *network*, consumatori e operatori vi contribuiscono attraverso le segnalazioni fatte all'AC.

Le regole di riservatezza fanno sì che le informazioni trasmesse al RASFF siano solo parzialmente di dominio pubblico tranne quando le circostanze lo richiedano per tutelare la salute pubblica.

La possibilità di rendere sempre noto il nome dell'azienda coinvolta è gestita in modo diverso dagli Stati e addirittura dalle Regioni italiane. A livello nazionale, nella maggior parte dei casi, i consumatori vengono a conoscenza delle problematiche solo in caso di richiamo degli alimenti (ovvero quando è necessario avvisare i cittadini che potrebbero aver già acquistato o consumato un prodotto); in tali momenti con notizie inserite nei siti web del Ministero della Salute, aziende, GDO e con cartelli appesi

Figura 2. Autorità competenti e organismi di controllo in materia di sicurezza alimentare. Per maggiori dettagli consultare il Piano Nazionale Integrato 2011-2014 [13].



nei punti vendita vengono informati su quale prodotto non deve essere mangiato e date indicazioni di comportamento, come nel recente caso dei frutti di bosco surgelati.

Negli ultimi mesi, alcuni giornalisti del settore e consumatori stanno chiedendo a gran voce la comunicazione sistematica dei nominativi delle aziende coinvolte e un comportamento uniforme in tutto il territorio, quale garanzia di trasparenza ancora sancita dalla legislazione, e possibilità di scelta consapevole [15].

### I consumatori si fidano?

Il sondaggio commissionato dall'EFSA sui rischi associati agli alimenti [1] indica che molti cittadini riconoscono il grande impegno profuso dalle autorità pubbliche per garantire la sicurezza alimentare e sono consapevoli dell'esistenza di norme rigide che regolamentano la produzione dei cibi.

Seppur la maggioranza dei consumatori europei concordi sulla bontà del-

le informazioni fornite dalle autorità sui rischi alimentari (56%), in Italia l'opinione è in calo rispetto agli anni passati; a livello nazionale la stessa considerazione può essere fatta anche in merito all'idea sulla rapidità di intervento quando venga individuato un nuovo rischio. Anche in relazione all'opinione sulla considerazione dei timori dei cittadini da parte delle autorità l'Italia mostra valori inferiori (54%) rispetto al dato europeo (61%). Seppur con percentuali diverse, in Italia come in Europa, in caso di un nuovo rischio alimentare la fiducia come fonte di informazioni è accordata soprattutto a medici e operatori sanitari (75%) e a familiari e amici (80%), seguiti dalle associazioni dei consumatori (71%), dagli scienziati (66%) e dai gruppi per la protezione ambientale (68%). EFSA ottiene il 61% della fiducia mentre il governo si colloca al 43%. Tra le fonti meno attendibili, in generale, vi sono gli operatori economici (produttori e venditori) forse perché ritenuti troppo coinvolti.

## Conclusioni

Alla notizia di un alimento pericoloso molti consumatori smettono di mangiarlo, a volte anche per sempre. E, paradossalmente, decidono di farlo nel momento in cui i controlli si intensificano per far fronte all'emergenza.

Il consumatore deve sapere come comportarsi, a chi potersi rivolgere e deve essere ascoltato.

La scoperta di un nuovo fattore di rischio non dovrebbe essere percepita come un motivo di sfiducia verso la filiera agroalimentare, ma come una prova dell'attenzione degli organi di sorveglianza nel controllo dei processi produttivi.

Dai sondaggi emerge che i cittadini ritengono che le istituzioni possano far ancora meglio nella gestione del rischio. A volte però non è nemmeno noto il grande impegno profuso in questa attività. Probabilmente le autorità dovrebbero migliorare il dialogo con i consumatori, diventando anche un concreto punto riferimento.

La comunicazione è un importante strumento di prevenzione e protezione che dovrebbe diventare familiare alle istituzioni. A fronte di buoni esempi [16, 17] questo aspetto sembra essere ancora carente nella maggior parte delle organizzazioni di controllo e ricerca. Le istituzioni dovrebbero vincere la (comprensibile) titubanza a comunicare soprattutto in caso di incertezza; atteggiamento che in aggiunta rallenta gli interventi in presenza di situazioni di emergenza.

Bisogna che è sentito anche da alcune organizzazioni e vi sono linee guida [18] e progetti comunitari dedicati a questi aspetti [19].

È compito delle istituzioni cercare di abbassare il livello di *outrage* nella popolazione e fornire le indicazioni corrette per ridurre l'esposizione al rischio. Obiettivo delle autorità dovrebbe essere

quello di comunicare per formare un pubblico vigile che sappia accettare un certo grado di incertezza, costruendo una rete relazionale che coinvolga istituzioni, cittadini e media.

Ma per essere ascoltati è anche necessario che le persone si fidino delle istituzioni. Fatto che può concretizzarsi solo se la reputazione dell'organizzazione è solida [20].

Chi è chiamato a garantire la sicurezza alimentare potrà così influenzare in modo positivo il comportamento dei consumatori. Perché la fiducia può educare e ridurre i danni economici [21].

Imprescindibile è la necessità di risorse umane ed economiche per lo sviluppo di queste attività.

## Bibliografia

1. Eurobarometro (2010). [http://www.efsa.europa.eu/en/riskperception/docs/riskperceptionreport\\_it.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/riskperception/docs/riskperceptionreport_it.pdf), accesso 2014.
2. CDC (2012). [http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6215a2.htm?s\\_cid=mm6215a2\\_w#tab1](http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6215a2.htm?s_cid=mm6215a2_w#tab1), accesso 2014.
3. Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
4. Yeung R.M.W., Morris J. (2001) Food safety risk: consumer perception and purchase behavior. *British Food Journal*, 103(3), 170-187.
5. Ministero della Salute (2013). [http://www.salute.gov.it/portale/ministro/p4\\_5\\_2\\_3.jsp?lingua=italiano&label=dedN&id=870&dir=dirOrgN&dirp=dipssN&menu=organizzazione](http://www.salute.gov.it/portale/ministro/p4_5_2_3.jsp?lingua=italiano&label=dedN&id=870&dir=dirOrgN&dirp=dipssN&menu=organizzazione), accesso 2014.
6. WHO (1995) [www.who.int/foodsafety/micro/riskanalysis/en/](http://www.who.int/foodsafety/micro/riskanalysis/en/), accesso 2014.
7. EFSA (2014). <http://www.efsa.europa.eu/it/>, accesso 2014.
8. Sandman P.M. (1987) Risk communication: facing public outrage. *EPA Journal*, 13, 21-22.
9. Sturloni G. (2003) La paura vien mangiando – Comunicare il rischio alimentare. *Journal of Science Communication*, 2(1), 1-9.
10. Buzby J.C., Roberts T. (2009) The Economics of Enteric Infections: Human Foodborne Disease Costs. *Gastroenterology*, 136, 1851-1862.
11. Van Boxtael S., Habib I., Jaccsens L., De Vocht M., Baert L., Van De Perre E., Rajkovic A.,

- Lopez-Galvez F., Sampers I., Spanoghe P., De Meulenaer B., Uyttendaele M. (2013) Food safety issues in fresh produce: Bacterial pathogens, viruses and pesticide residues indicated as major concerns by stakeholders in the fresh produce chain. *Food Control*, 32, 190-197.
12. Europa (2011). [http://europa.eu/legislation\\_summaries/consumers/consumer\\_safety/l32042\\_it.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/consumer_safety/l32042_it.htm), accesso 2014.
  13. Piano Nazionale Integrato 2011-2014. <http://www.salute.gov.it/pianoNazionaleIntegrato/paginaInternaMenuPianoNazionaleIntegrato.jsp?id=1990&lingua=italiano&menu=capitolo2>, accesso 2014.
  14. RASFF (2014) [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm), accesso 2014.
  15. Il Fatto alimentare (17 febbraio 2014) <http://www.ilfattoalimentare.it/lettera-aperta-ministero-salute-richiamo-prodotti.html>, accesso 2014.
  16. Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare (2014) [www.ceirsa.org](http://www.ceirsa.org), accesso 2014.
  17. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (2014) [www.izsvenezie.it](http://www.izsvenezie.it), accesso 2014.
  18. Alimenti: temporale in arrivo? Ricette collaudate per la comunicazione del rischio (12) <http://www.efsa.europa.eu/en/search/doc/riskcomm-guidelines.pdf>, accesso 2014.
  19. Food Risc – benefit and risk communication (2013) <http://www.foodrisc.org/>, accesso 2014.
  20. Norsa L. (2009) *Risk, issue e crisis management*. Ed. IPSOApp. 21-22.
  21. Lobb A.E., Mazzocchi M., Traill W.B. (2007) Modelling risk perception and trust in food safety information within the theory of planned behavior. *Food Quality and Preference*, 18 (2), 384-395.