

# IL VALORE CULTURALE DEL CIBO E I RISCHI DEL SETTORE ALIMENTARE

A cura di Riccardo Gasparrini, Matteo Cesaretti, Nicolas Zazzetti

Il cibo rappresenta un argomento importante perché :

- Ha un forte valore **sociale e culturale** ;
- C'è difficoltà nell'accettare i **rischi** nel settore alimentare ;
- I consumatori ignorano i **processi produttivi** degli alimenti .



Crediti: <https://www.foodweb.it/2020/06/italiano-piu-cibo-sulle-tavole-italiani/>

## VALORE SOCIALE E CULTURALE

Il cibo è la **prima ricchezza** dell'Italia per **4 motivi**:

1. Rappresenta un valore di **575 miliardi di euro** nel 2021;
2. C'è un guadagno del **+7%** rispetto allo scorso anno nonostante le difficoltà legate alla pandemia;
3. I prodotti Made In Italy valgono circa  $\frac{1}{4}$  del PIL dell'Italia e impegna **4 milioni di lavoratori, 740 aziende agricole, 70 mila industrie**, più di **330 mila ristoranti** e **230 mila punti vendita**;
4. Aumento del **21,6%** delle **esportazioni di prodotti** Made in Italy nel **2022**.

## DIFFICOLTÀ NELL'ACCETTARE I RISCHI NEL SETTORE ALIMENTARE

L'aspetto **microbiologico**, insieme a molti altri fattori fisici , chimici e biologici , influenza la qualità **igienico-sanitaria** degli alimenti ma le modalità con le quali gli alimenti possono andare incontro a contaminazioni sono molte e **difficilmente vengono tenute sotto controllo**.

Non è possibile pretendere la completa assenza di **patogeni** nel cibo ma si può pretendere che ce ne sia una quantità talmente bassa che non sia nociva per l'uomo, quindi aumentando la "**probabilità di sicurezza**".

Negli alimenti si possono trovare delle **spore**, ma inizialmente la loro quantità è talmente bassa che esse non sono nocive per l'uomo ma dovrebbero raggiungere i **1000 ufc /g** (Unità Formanti Colonie per grammo) per diventarlo.

Inoltre le spore non rappresentano un pericolo fino a che esse non germinano, e possono farlo solo in **assenza di ossigeno**, come ad esempio nei cibi in sacchetto o sottovuoto, per questo è molto importante il **livello igienico** con il quale si attuano le lavorazioni alimentari.

**Pericolo e rischio a confronto**

**Pericolo**  
è il potenziale di provocare un danno

**Rischio**  
è la probabilità di rischio a seguito di esposizione

quando si attraversa la strada, le auto costituiscono un pericolo

quando si attraversa una strada statale, il rischio di incidente è **elevato**

quando si attraversa una strada di campagna, il rischio di incidente è **basso**

Esposizione elevata

Esposizione bassa

eufic

Crediti: [https://twitter.com/f\\_ronchetti/status/1252666960623607808](https://twitter.com/f_ronchetti/status/1252666960623607808)

## I CONSUMATORI IGNORANO I PROCESSI PRODUTTIVI DEGLI ALIMENTI

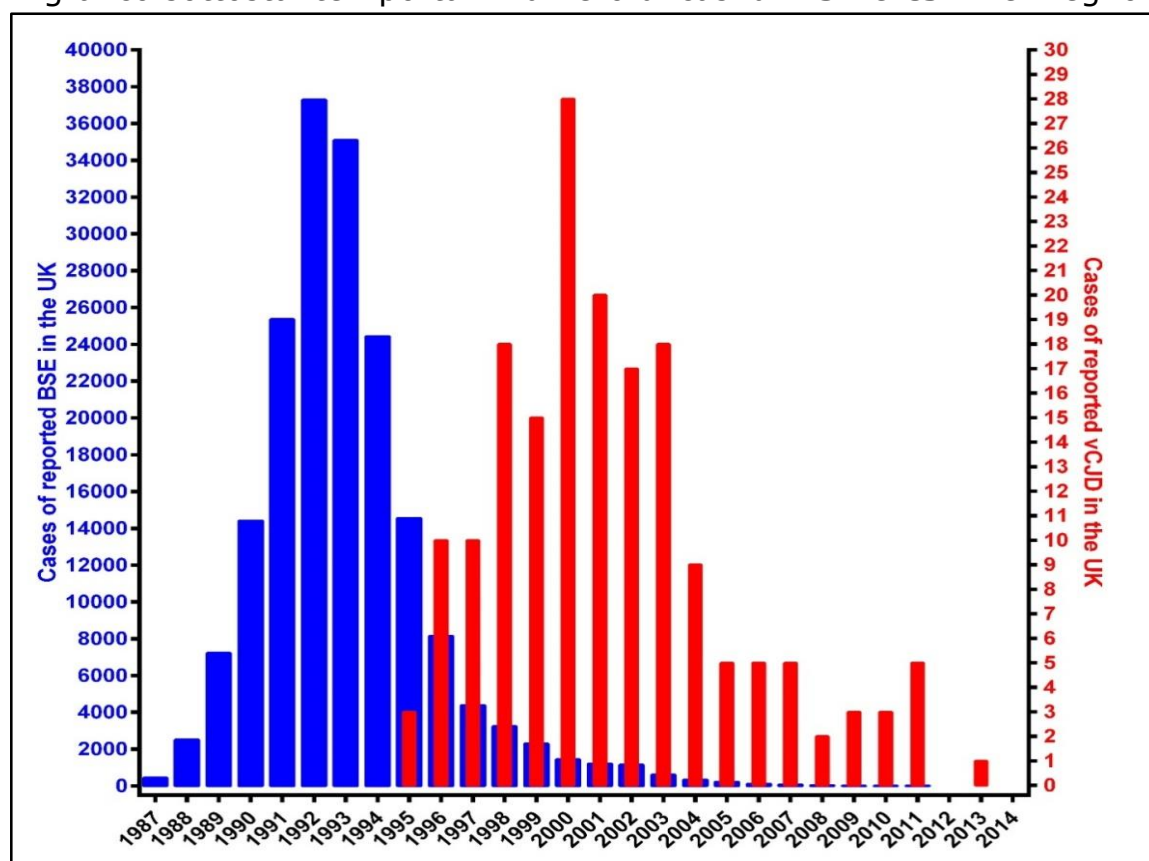
Nel Febbraio del **1985** nel Regno Unito fu scoperta una malattia in alcune bovine da latte che venne denominata **Encefalopatia spongiforme bovina (BSE)**, conosciuta più comunemente come **mucca pazza**. Questa malattia sarebbe potuta rimanere una pura curiosità scientifica ma il numero dei casi aumentò rapidamente portando all'inizio di un'**epidemia** provocando problemi di sanità pubblica senza precedenti nell' UE.

Finalmente nel 1994 iniziò a scomparire quasi totalmente la BSE ma iniziò a essere diagnosticata una nuova variante della **malattia di Creutzfeldt-Jakob (nv-CJD)**, legata alla mucca pazza in quanto può essere acquisita mangiando carne di manzo con Encefalopatia Spongiforme bovina.

In particolare **nv-CJD**:

- colpisce soggetti giovani (età media 27 anni);
- comporta sintomi **neuropsichiatrici**, tra cui depressione, schizofrenia, demenza e sintomi sensoriali;
- porta alla **morte** del paziente fino a dopo **38 mesi** dall'inizio della sintomatologia;
- i casi registrati in tutto il mondo sono stati **232**, di cui **177 nel Regno Unito**;
- alcuni modelli epidemiologici prevedono ancora un certo numero di casi.

Il grafico sottostante riporta il numero di casi di **BSE** e **CJD** nel Regno Unito



Nel 2008 vennero riportati numerosi casi di persone che andarono in ospedale dopo aver bevuto il **latte crudo**, cioè appena munto e non sterilizzato. Venne poi scoperto che berlo era molto pericoloso in quanto poteva portare a malattie dovute alla contaminazione **batterica** o ad **intossicazioni alimentari**.

Le malattie contraibili sono numerose, tra cui ci sono la [salmonellosi](#) e la [tubercolosi](#).

Bisogna sapere che per ridurre notevolmente i rischi del latte crudo basterebbe la **pastorizzazione**, cioè portarlo a 60°-65° per circa 30 minuti.

Un batterio che porta a infezioni e **malattie intestinali** è l'[Escherichia Coli](#) (**E.coli**). Esso si trova soprattutto nella frutta e verdura, nel latte non pastorizzato e nella carne non cotta.

Questo batterio può essere pericoloso per i **bambini piccoli** e gli **anziani** perché possono sviluppare una forma di insufficienza renale.

I sintomi principali dell'infezione da E.coli sono: diarrea, nausea, vomito e crampi addominali.

## **Biblio-Sitografia**

- ✓ <https://www.epicentro.iss.it/creutzfeldt-jakob/>
- ✓ <https://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/latte-crudo.html>
- ✓ <https://www.humanitas.it/malattie/escherichia-coli-infezione/>
- ✓ Appunti conferenza "Chi controlla la salubrità degli alimenti che mangiamo?", dr.ssa Elena Rocchegiani, 26/10/2022, IIS "DA VINCI" Civitanova Marche.