

---

## Sicurezza alimentare, 800 controlli al giorno per garantire la salute dei consumatori in Triveneto

*Nel 2023 sono stati quasi 290mila le analisi dell'IZSve su alimenti di origine animale e vegetale, fra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto-Adige. I risultati presentati al convegno "Dire, fare, alimentare" a Palazzo Liviano, Padova.*

LEGNARO (Padova) – 800 controlli al giorno per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori del Triveneto, laboratori che incrociando i dati riescono ad accendere il faro su eventuali situazioni di criticità in tempo reale.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve) di Legnaro, che oltre il Veneto copre operativamente i territori di Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige, nel 2023 ha eseguito **289.714 controlli lungo tutta la filiera di produzione**, dalle materie prime fino alla distribuzione. Si tratta di 243.232 analisi microbiologiche e 46.482 analisi chimiche.

Sono questi i numeri presentati dalla Dg Antonia Ricci oggi a Padova al **convegno "Dire, fare, alimentare"** organizzato dall'IZSve, con il patrocinio della Regione del Veneto e del Comune, della Provincia e dell'Università di Padova.

Oltre a mettere sotto la lente del microscopio gli alimenti di origine animale, nel 2021 l'IZSve è stato designato laboratorio ufficiale anche per i vegetali, anche in questo caso mediante indagini sia microbiologiche che chimiche, queste ultime mirate soprattutto al rilevamento di fitofarmaci nelle produzioni agroalimentari. I laboratori coinvolti in queste attività hanno accreditato circa 50 metodi di analisi e altri sono in via di validazione.

La sicurezza alimentare, in un'ottica di approccio "One Health" che parte dalla salute animale per arrivare a quella umana, è un tema centrale e l'azione di IZSve, oltre ai controlli sanitari, si è concentrata anche sulla corretta informazione e formazione del consumatore.

Il convegno "Dire, fare, alimentare" costituisce un altro passo in avanti rispetto alla prevenzione e ha permesso di parlare del progetto [www.rischialimentari.it](http://www.rischialimentari.it), portale che offre la possibilità di consultare in maniera rapida e sintetica le informazioni essenziali da conoscere sui rischi per la salute connessi al consumo di alimenti.

*"L'alimentazione ha mille sfaccettature, che vanno dai controlli sanitari per la gestione dei rischi all'accoglienza, dalla sostenibilità ecologica alla corretta informazione, fino alla medicina di genere", ha dichiarato la Dg dell'IZSve Antonia Ricci all'apertura dei lavori. "Negli ultimi 10-15 anni sono diminuiti gli episodi di malattie alimentari legate alla ristorazione collettiva o che coinvolgevano molte persone, anche grazie al sistema dei controlli e agli sforzi messi in atto dai produttori, mentre oggi le malattie alimentari sono più legate alla preparazione domestica degli alimenti, a tipologie di rischi difficili da intercettare da parte delle autorità sanitarie. La comunicazione del rischio, di cui il nostro Istituto ha un'esperienza ormai ventennale, diventa quindi essenziale per fare "buona prevenzione" e ridurre l'impatto delle malattie alimentari."*

### Argomenti presentati al convegno

Il convegno di oggi conclude un progetto integrato di ricerca e comunicazione sui rischi alimentari realizzato dal Laboratorio comunicazione dell'IZSve, finanziato dal Focal Point italiano dell'EFSA presso la Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute, Ministero della Salute.

**Monica Montopoli, Università di Padova** – Integratori, fitoterapia e micoterapia in ottica One Health. Negli ultimi anni è cresciuto l'interesse della popolazione verso il benessere psicofisico e la salute, con una maggior ricerca verso i rimedi che, generalmente, vengono definiti "naturali" (integratori compresi) per la prevenzione e la cura delle malattie. Il vestito "naturale" spesso porta a una errata idea di innocuo. Se da una parte le piante medicinali e i funghi medicinali, contenuti nei diversi prodotti, offrono attività biologiche utili, dall'altra possono presentare effetti non desiderati e interazioni con le terapie in corso. Quindi l'uso corretto dei prodotti "naturali" diventa fondamentale per ottenere i benefici voluti ed evitare effetti non desiderati.

**Valérie Tikhonoff, Università di Padova** – La menopausa, momento fisiologica della vita della donna, si caratterizza per il calo degli estrogeni che condiziona, insieme all'età, l'avvento di alcuni importanti cambiamenti come il rallentamento del dispendio energetico, un aumento dell'appetito per azione sui centri nervosi centrali e un rimodellamento corporeo sfavorevole (aumento del grasso viscerale a livello addominale) con conseguente maggior rischio cardiovascolare. La menopausa può quindi rappresentare un momento ideale in cui valutare il proprio profilo di rischio e intraprendere dei cambiamenti negli stili di vita, seguendo ad esempio adeguati modelli alimentari, al fine di prevenire le malattie cardiovascolari.

**Suor Albina Zandonà, Cucine economiche popolari** – Le Cucine Economiche Popolari sono la 'cucina di Padova' come amava definirle Stefania Omboni, fondatrice nel 1882 dell'opera stessa. La cucina, in una casa, è il luogo dove si vivono le relazioni con più calma attorno ad un buon piatto o bevendo un caffè. Le Cucine popolari sono la cucina per tanti che non hanno casa, intesa come spazio delimitato da mattoni ma anche casa come spazio esistenziale profondo. Sono la cucina aperta ad accogliere ogni persona che crede nell'incontro tra esseri umani, dove ognuno si arricchisce dell'esperienza di vita dell'altro in una dinamica fluida di dare e ricevere.

**Roberto La Pira, Il Fatto Alimentare** – In Italia manca l'Agenzia per la sicurezza alimentare come avviene in quasi tutti i Paesi europei e nessuna istituzione è in grado di svolgere questo ruolo. Le informazioni sui problemi e sulla sicurezza vengono gestite in modo improprio e spesso caotico lasciando spazio alle lobby e ai privati. L'esito è che tutti possono dire qualsiasi cosa, i messaggi pubblicitari proliferano, l'educazione alimentare non si fa e siamo uno dei Paesi europei con il maggior numero di persone obese e in sovrappeso.

**Stefania Crovato, IZSVE** – Risultati dell'indagine nazionale sui consumatori italiani. Come percepiscono il rischio alimentare i consumatori? Quali sono le loro abitudini in cucina? Dove cercano informazioni di sicurezza alimentare? I risultati della survey condotta dall'Osservatorio IZSVE dicono che il consumatore italiano è attento alle questioni di sicurezza alimentare, è attivo nella ricerca delle informazioni e si misura con la sicurezza alimentare ogni giorno nella scelta degli alimenti, durante l'acquisto, e in cucina nel momento della loro preparazione. Si sente esposto ai rischi alimentari, in particolare quelli legati alla presenza di sostanze chimiche.

**Mirko Ruzza, IZSVE** – Presentazione della campagna di comunicazione per promuovere il sito [www.rischialimentari.it](http://www.rischialimentari.it) e aumentare la consapevolezza dei cittadini sui rischi per la salute connessi al consumo di alimenti e le buone pratiche per ridurli da adottare nella vita quotidiana. Il sito contiene molte informazioni dettagliate e approfondimenti su rischi, patogeni e sostanze dannose, comportamenti, sistema dei controlli e link a risorse video e siti tematici.

---

#### **Contatti**

Ufficio comunicazione IZSVE

Tel. 049 8084273 - 4265 | Cell. 328-9882628 | e-mail: [comunicazione@izsvenzie.it](mailto:comunicazione@izsvenzie.it)