

## La sicurezza alimentare durante l'emergenza Covid-19, un'indagine dell'Osservatorio dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie

Dai risultati di un'indagine dell'Osservatorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie (Izs Venezie)<sup>1</sup>, a cui hanno risposto 730 consumatori italiani, tra il 7 e il 16 aprile, la sicurezza alimentare non emerge come una particolare fonte di preoccupazione tra i possibili rischi che possono avere un impatto sulla vita delle persone.

Tuttavia, durante la fase di lockdown presa in esame, il rapporto col cibo è cambiato: è diminuita la frequenza della spesa al negozio ed è aumentata la spesa online, si è fatta più attenzione all'igiene e alla manipolazione degli alimenti ed è cambiata la dieta.

### Abitudini alimentari

In ambito domestico è emersa una maggiore attenzione all'igiene e alla manipolazione degli alimenti: alcuni, infatti, hanno riportato di essersi lavati più spesso le mani e aver lavato più accuratamente il cibo, in particolare le verdure (17.5%), ma anche gli utensili, i contenitori e le superfici in generale (17.7%).

### Preoccupazione per i rischi alimentari

Per quanto riguarda i rischi alimentari, il 70% del campione ha ritenuto poco o per nulla probabile che gli alimenti consumati possano avere ricadute sulla propria salute.

Rispetto al tema della sicurezza alimentare, i rischi verso i quali rispondenti hanno manifestato un alto

livello di preoccupazione riguardano le proprietà del cibo, in particolare la qualità e la freschezza degli alimenti, le manipolazioni in condizioni non igieniche del cibo consumato fuori casa e la presenza di sostanze chimiche e inquinanti negli alimenti.

Gli altri temi a cui gli intervistati sono risultati particolarmente sensibili sono il benessere degli animali da allevamento, la presenza di microplastiche all'interno dei cibi e le sostanze residue nella carne, come antibiotici o ormoni.

### Atteggiamenti verso la capacità personale di gestire i rischi alimentari

In riferimento alla capacità personale di controllare e gestire possibili rischi alimentari, la maggioranza degli intervistati (57.3%) ha ritenuto di avere un elevato margine di controllo sui rischi legati alle proprie abitudini alimentari e alla dieta, come ad esempio un elevato consumo di grassi.

Gli ambiti in cui gli intervistati hanno affermato di avere meno o addirittura nessun controllo riguardano le tecnologie applicate agli alimenti (75.8%), in particolare le nanotecnologie, e le contaminazioni chimiche del cibo, come ad esempio i residui di pesticidi (70%).

Sfuggono dal controllo personale anche i possibili rischi derivanti da infezioni animali o zoonosi trasmissibili da animale a uomo (66%).

(Fonte: Izs Venezie)



<sup>1</sup> Vedi [www.izsvenezie.it/sicurezza-alimentare-emergenza-covid-19-indagine-osservatorio-izsve/](http://www.izsvenezie.it/sicurezza-alimentare-emergenza-covid-19-indagine-osservatorio-izsve/)