

Ricerca corrente IZS VE 08/10 Efficacia della consensus conference realizzata con studenti universitari quale mezzo di comunicazione del rischio microbiologico correlato al consumo di alimenti carnei.

Responsabile scientifico: dott.ssa Licia Ravarotto

Abstract

Studi e analisi sulla percezione del rischio hanno dimostrato che l'interesse pubblico si rivolge soprattutto nei confronti dei rischi legati al consumo del cibo piuttosto che a quelli che possono derivare da una non corretta lavorazione o gestione degli alimenti (Battaglini, 2007; Sturloni, 2006; Bucchi, 1999). Nonostante la preoccupazione riguardi principalmente le possibili contaminazioni chimiche (Lanzola e Piva, 2004; Arzenton et al., 2005; European commission, 2006), i pericoli di origine microbiologica (foodborne diseases) continuano a essere particolarmente enfatizzati come serie minacce per la salute, verosimilmente per l'elevata incidenza e per le evidenze cliniche constatabili a breve termine. L'OMS stima che nelle aree a più alto tenore economico almeno il 10% della popolazione sia annualmente interessata da patologie connesse al consumo di alimenti; in Italia sono stati rilevati circa 300.000 casi l'anno. *Salmonella spp.* e *Campylobacter spp.* sono stati i batteri maggiormente responsabili delle epidemie di origine alimentare registrate in Europa nel 2008 (EFSA 2010).

Il consumatore è, generalmente, poco consapevole del rischio biologico e delle modalità del suo contenimento, nonostante i dati di Eurobarometro indichino che in Europa negli ultimi 30 anni vi sia stato un miglioramento del livello di preparazione delle persone nelle questioni riguardanti le scienze bio-mediche (Bucchi e Neresini, 2010). Salmonellosi e Campylobacteriosi, ad esempio, sono tossinfezioni che continuano a essere sottovalutate dall'opinione pubblica poiché percepite poco rischiose (Arzenton et al., 2005). Nella gestione e nel controllo del rischio microbiologico le persone possono invece giocare un ruolo cruciale, in quanto pratiche scorrette di conservazione e preparazione domestica degli alimenti (Redmond & Griffith, 2003) possono favorire la contaminazione batterica dei cibi, con il conseguente rischio di esposizione a tossinfezioni.

Appare evidente che il ruolo della comunicazione è fondamentale per la modulazione del rischio: individuarne modalità efficaci, specifiche in relazione al target e alla tipologia del messaggio, rappresenta un obiettivo di ricerca prioritario.

Date queste premesse il presente progetto intende perseguire un duplice obiettivo:

- 1) mettere a punto una metodologia di comunicazione diretta e partecipativa rivolta alla diffusione, tra i giovani, di conoscenza sul rischio microbiologico correlato al consumo di alimenti carnei (come a esempio hamburger e salsicce). La metodologia sarà costruita a partire dal modello della “consensus conference”, una metodologia rivolta a promuovere forme di partecipazione attiva della popolazione rispetto a tematiche e problematiche alimentari;
- 2) valutare l'efficacia del coinvolgimento attivo dei giovani attraverso la rilevazione e l'analisi di eventuali mutamenti nei comportamenti e nelle abitudini alimentari delle persone in seguito al loro coinvolgimento nel processo decisionale-conoscitivo. Tale processo è orientato alla trasmissione di indicazioni di conservazione e cottura dei cibi, ottenute attraverso lo sviluppo di un laboratorio di “cucina sperimentale” rivolto allo studio della preparazione e della cottura dei cibi in ambito domestico.

L'attuazione di interventi di comunicazione ad hoc, costruiti a partire dalle percezioni e dai comportamenti del consumatore e rivolti a ridurre l'incremento delle malattie alimentari, sono da considerarsi strumenti di rilievo nella diffusione di conoscenze sulle corrette modalità di preparazione dei cibi (Arzenton et al., 2009). Il progetto non si limita dunque ad una mera analisi della percezione del rischio alimentare, ma è da considerare uno strumento in grado di divulgare, a target specifici e in tempo reale, i risultati della ricerca scientifica in campo microbiologico, in linea con i nuovi orientamenti della “comunicazione della scienza”.