

Ricerca corrente IZSve 04/14

Sicurezza alimentare nel web 2.0: creazione di un blog istituzionale come strumento per un'efficace comunicazione del rischio.

Responsabile Scientifico: Licia Ravarotto

Il web 2.0 ha trasformato il modo di comunicare e di raccogliere informazioni da parte delle persone: gli utenti possono creare contenuti in modo semplice e autonomo, e condividerli attraverso social network e blog. Questa situazione ha influenzato anche le attività di comunicazione nel campo della sicurezza alimentare: secondo la letteratura, internet è diventato il canale privilegiato per la ricerca di informazioni sui rischi alimentari e per la condivisione di pratiche alimentari (Kuttschreuter, 2014; Kornelis, 2007; European Commission, 2010), aumentando parallelamente il rischio di disinformazione (Lofstedt, 2006).

Per questi motivi, le istituzioni che si occupano di sicurezza alimentare dovrebbero ascoltare il web e considerarlo uno strumento fondamentale per monitorare il comportamento dei cittadini in relazione alla ricerca e condivisione di informazioni sulla sicurezza alimentare, nella prospettiva di promuovere la salute pubblica in modo più efficace.

I consumatori rivestono un ruolo fondamentale nella prevenzione delle infezioni di origine alimentare, laddove il consumo di alimenti costituisce l'ultimo anello della catena "dal campo alla tavola". Secondo il "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" della Commissione europea l'informazione trasparente e corretta ai cittadini, sugli aspetti di sicurezza alimentare e nutrizionali, rappresenta il prerequisito per garantire scelte informate e consapevoli (Commissione delle Comunità Europee, 2000).

Il presente progetto si propone un duplice obiettivo:

- descrivere le conversazioni e la circolazione delle informazioni, nel panorama italiano, sulle questioni di sicurezza alimentare, attraverso attività di ascolto del web (web listening), monitoraggio e analisi delle conversazioni online sui rischi alimentari;
- sulla base dei dati di monitoraggio, realizzare uno strumento di comunicazione specifico (food blog) per orientare le persone verso una relazione con il cibo più sicura e responsabile. Lo strumento permetterà di affrontare e approfondire i rischi microbiologici, chimici e nutrizionali, per colmare lacune nella conoscenza e promuovere la riduzione dei rischi fra i consumatori.

La prevenzione delle tossinfezioni alimentari nei consumatori dipende dalla giusta combinazione di buone prassi igienico-sanitarie durante le fasi di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti. Se le prassi igieniche corrette (come lavarsi le mani) devono diventare la norma, è necessario implementare un approccio strategico multi-dimensionale di cui la comunicazione rappresenta un elemento chiave. Il coinvolgimento attivo del pubblico consente di raggiungere obiettivi decisivi come l'aumento delle conoscenze e la modificazione di attitudini e comportamenti a rischio (Elder et al., 2009).