Criticità nell'applicazione delle norme di sicurezza alimentare in una realtà multietnica: il mercato di Piazza Vittorio a Roma

Patrizia Leggeri [1], Valeria Morena [1], Gianfranco Masotti [2], Priamo Pede [3], Stefano Saccares [1]

1 Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri (IZSLT), 2 Servizio Veterinario ASL RMA,

3 Università La Sapienza di Roma-Facoltà di Medicina e Psicologia-Corso di laurea Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

SCOPO

Le realtà multietniche che si stanno sviluppando nelle nostre città rappresentano un'opportunità di integrazione fra popoli e di crescita non solo socio-economica ma anche socio-sanitaria. Nel "Nuovo Mercato Esquilino" di Piazza Vittorio, tradizione e modernità si trovano spesso in contrapposizione con quelle che sono le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. I problemi legati alla sicurezza, alla qualità e all' igiene degli alimenti sono molteplici e ancor più amplificati se si considera la differenza di culture all'interno del mercato, caratterizzato da una forte prevalenza straniera. In tale contesto la conoscenza e l'applicazione della normativa alimentare risulta fondamentale per garantire la salute del consumatore. Questo è anche il fine di una ricerca ancora in corso, che coinvolge il CSA e il Dipartimento di Prevenzione della ASL RM A per contribuire al miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie relative al commercio e alla somministrazione dei prodotti alimentari intervenendo sull'integrazione socio-culturale tra le diverse etnie.

METODI

La prima fase del progetto è stata dedicata all'individuazione delle diverse etnie presenti nel mercato. Tale attività ha permesso altresì di rilevare il grado di conoscenza e di applicazione della normativa alimentare da parte degli operatori. Infatti garantire la completa sicurezza alimentare è un'impresa complessa che prevede diversi controlli in tutte le fasi dei processi produttivi iniziando dalle materie prime fino al prodotto esitato al consumatore. A tal proposito, per garantire la salubrità degli alimenti, riveste un ruolo rilevante l'applicazione obbligatoria del sistema di autocontrollo (HACCP) di competenza dell'operatore del settore alimentare.

RISULTATI

Dal censimento sono risultati 133 banchi di vendita di differenti tipologie di alimenti: carne, pesce, frutta, verdure e spezie, per lo più gestiti da cittadini del Bangladesh (68). Solo 25 sono gestiti da italiani ed il restante, in ordine decrescente, da cittadini dei paesi dell' est, egiziani, filippini, cinesi, nigeriani, spagnoli. La maggior parte degli operatori presenti a vario titolo presso i banchi vendita hanno collaborato alla raccolta dati per la stesura del censimento nonostante evidenti difficoltà linguistiche. Nel corso delle visite sono state riscontrate diverse criticità, peraltro più volte segnalate dai servizi di prevenzione: carenze igieniche dei locali e delle attrezzature, assenza o mancata applicazione del piano HACCP, inadeguato rispetto della catena del freddo, carenza nella formazione professionale e non conformità di etichettatura.

CONCLUSIONI

E' stata evidenziata, quindi, la mancata applicazione della norma sull'autocontrollo per quanto riguarda la formazione del personale. Da qui si è valutata la necessità di creare strumenti, quali opuscoli informativi inerenti le problematiche legate alla detenzione, manipolazione e vendita di alimenti, in diverse lingue, comprensibili e condivisi per la conoscenza e l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza alimentare. Inoltre, è stata ipotizzata l'attivazione di corsi in varie lingue, al fine di formare ed educare tutto il personale sulle buone pratiche igienico sanitarie. I responsabili degli autocontrolli dovranno avere una parte attiva e fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi. In tal modo sarà possibile facilitare una efficace azione di prevenzione che possa estendersi a tutti gli operatori del settore degli alimenti presenti nel mercato.