

SICUREZZA ALIMENTARE: DAL BANCO ALLA TAVOLA

Valeria Morena ¹, Patrizia Leggeri ¹, Marzia Romolaccio ², Antonella Bozzano ², Stefano Saccares ¹

¹ Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri (IZSLT);
² Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione dell' IZSLT

SCOPO

Il concetto di sicurezza alimentare ingloba il significato di cibo sicuro (food safety) e di disponibilità in quantità sufficiente per tutti (food security). Per garantire la sicurezza degli alimenti (food safety), gli operatori devono predisporre adeguate procedure operative nel rispetto della normativa. Ma anche il consumatore è responsabile di scelte alimentari adeguate e di comportamenti corretti.

Il lavoro vuole evidenziare l'importanza dell'educazione nella sicurezza alimentare sin dai banchi di scuola, per formare un consumatore consapevole.

METODI

La scuola è stata individuata come ambito di intervento prioritario per la promozione della salute. Dal 2006 ad oggi, attraverso l'operato del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) e l'Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione sono stati realizzati 9 progetti formativi sulla sicurezza alimentare volti alla promozione della salute e più in generale all'adozione di stili di vita sani.

Si riportano a titolo di esempio il progetto "Sicurezza Alimentare" realizzato presso il liceo Scientifico Volterra di Ciampino e l'evento "I diti in pasta" programmato sulla scia delle manifestazioni di Expò 2015.

QUALCHE NUMERO

anno scolastico 2014-2015



1. Nell' anno 2014-2015, presso il liceo Volterra è stato affrontato un tema di attualità, "Il caso Romics: un caso di intossicazione stafilococcica" per approfondire temi di sicurezza alimentare, focalizzando l'attenzione sulle precauzioni da adottare per prevenire le principali tossinfezioni. A completamento dell'iniziativa sono stati organizzati sia un' attività laboratoriale relativa a tecniche di isolamento e identificazione batterica, sia un periodo di alternanza scuola-lavoro presso i laboratori del nostro Istituto.

2. L'evento "I diti in pasta" ha impegnato il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare e l'Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione dell' IZSLT in 4 laboratori didattici rivolti ai bambini dai 3 ai 12 e alle loro famiglie: "I segreti del frigorifero: scopriamo come sistemare bene gli alimenti", "Le mani in piastra: quanto sono pulite le nostre mani", "Dalla mucca allo yogurt: quante scene e quanti protagonisti" e "Giochiamo a tavola: diventiamo protagonisti per avvincenti sfide sul tappeto della salute".

RISULTATI

I risultati ottenuti sono soddisfacenti: gli alunni, i genitori e gli insegnanti hanno espresso interesse ed apprezzamento per le attività svolte. Inoltre il CSA ha prodotto 3 articoli pubblicati su riviste nazionali, 7 poster e 2 relazioni presentati in congressi e convegni, 2 tesi di laurea, 4 opuscoli e diverse brochure. Anche gli studenti hanno contribuito attivamente realizzando disegni, cartelloni, power point e filmati sulle attività svolte.

CONCLUSIONI

Una campagna di informazione che passa attraverso la rete scolastica rappresenta una valida opportunità, perché responsabilizza i giovani rendendoli consumatori capaci di scelte consapevoli e allo stesso tempo, veicolo di divulgazione in famiglia della cultura appresa.