

“Sicurezza e salute: progetto integrato per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare nella comunità multietnica dell’Esquilino”

1. Sintesi

L’Esquilino rappresenta, per Roma ed i suoi cittadini, un eccezionale crocevia di culture ed etnie diverse e, quindi, una opportunità di integrazione fra popoli e di crescita socio economica della Roma multietnica. Allo stesso tempo però, questa convivenza si rende responsabile di numerosi problemi di ordine socio-sanitario, conseguenza immediata di ogni fenomeno di confronto e convivenza interculturale su uno stesso territorio.

Il progetto si prefigge la possibilità di sviluppare un approccio integrato tra gli operatori delle diverse etnie che operano presso l’area mercatale del Mercato Esquilino al fine di applicare le norme relative alla sicurezza alimentare in modo omogeneo e conforme alla normativa attuale.

Mediante la produzione di manuali di buona prassi igienica che possano essere facilmente compresi dagli operatori e dagli addetti di lingua diversa e la formazione di un gruppo di operatori che possano fungere da intermediari tra i Servizi e gli operatori ci si prefigge di mettere in condizione gli operatori stessi di rispondere in maniera adeguata alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare.

Inoltre, il coinvolgimento dei Responsabili delle Società di Autocontrollo che hanno prodotti i piani di HACCP per ogni singolo operatore risulta fondamentale per dare una omogeneità di comportamento rispetto alle norme igienico sanitario e un importante segnale per tutti gli utenti del mercato.

Inoltre, la realizzazione del progetto fornirà ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione gli elementi per attivare un possibile osservatorio permanente sulle malattie a trasmissione alimentare causate da agenti patogeni di origine diversa e quindi di sviluppare piani di profilassi e di prevenzione rispetto a queste malattie agendo direttamente sulle popolazioni residenti e predisponendo piani di controllo e sorveglianza specifici sulla commercializzazione degli alimenti.

Al termine del progetto si avrà una importante raccolta di informazioni sulle abitudini e tradizioni alimentari ed il grado di diffusione nell’ambito del territorio controllato, e che tipo di incidenza può dare alle abitudini alimentari nazionali.

3. Summary

The Esquilino district in Rome is envisioned as an outstanding junction of cultures and ethnic groups, therefore as an integration area between people as well as an opportunity of the social and economic growth for this multiethnic city. This coexistence is the main culprit of various social and health issues

which arise from the cross-cultural cohabitation and exchange in the same space. This project aims at developing an integrated approach addressed to the operators of the various ethnic groups performing their activities in the Esquilino Market, so as to implement the food safety rules consistently and in conformity with the current laws. To accomplish this goal, the expected output of this project is to carry out clear and understandable guides to good hygiene practice, by translating them into various languages and by training a group of operators to act as mediators between the Esquilino workers and the Health Officers.

The HACCP companies will be involved to develop plans targeted for each operator so as to set up a uniform approach in conformity with the hygiene and public health standards and to strike a positive note for the market's users.

The project implementation will evidently motivate the Prevention Department to establish a Permanent Observatory on foodborne diseases caused by pathogens from different sources and to draw up prevention and prophylaxis plans against these illnesses targeted to the residents as well as specific control and surveillance plans on food marketing.

The project will provide a remarkable data collection about the food habits and culinary tradition in the area under study and about their impact on the domestic food customs and patterns.

4. Introduzione

La commercializzazione e somministrazione degli alimenti, sia nel mercato locale che negli esercizi di quartiere, riassumono e caratterizzano problematiche relative alla sicurezza alimentare derivanti dalla convivenza di popolazioni con culture e tradizioni diverse dalle nostre sfociando in un forte impegno da parte delle autorità pubbliche per il controllo e la vigilanza igienico sanitaria degli alimenti.

In tale contesto, tuttavia, la conoscenza e l'applicazione della normativa alimentare risulta fondamentale ai fini del raggiungimento degli obiettivi comuni di salute, intesa come "stato completo di benessere fisico, psichico e sociale" all'interno di una realtà integrata; pertanto, il ruolo svolto dal Dipartimento di Prevenzione e delle Autorità Pubbliche che operano sul territorio risulta di primaria importanza nell'opera di mediazione e coinvolgimento verso un obiettivo comune di integrazione condivisa anche sugli aspetti della sicurezza alimentare.

L'applicazione delle normative europee sulla Sicurezza Alimentare tra gli Operatori del Settore Alimentare multietnici che operano nel territorio dell'Esquilino permette di migliorare e razionalizzare gli interventi da parte della Sanità Pubblica per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare. Tramite questi interventi, ci si prefigge di migliorare le condizioni igienico-sanitarie relative al commercio e alla somministrazione dei prodotti alimentari nel territorio dell'Esquilino, intervenendo sull'integrazione socio-culturale tra le diverse etnie. Questo aspetto riveste particolare importanza nella collettività che, sempre più, richiede garanzie igienico sanitarie nella

commercializzazione e somministrazione di prodotti etnici, soprattutto per quelli provenienti , o commercializzati, dalle comunità bengalesi o arabe che rappresentano la maggior componente straniera dell'Esquilino.

Lo scopo del lavoro è quello di fornire agli OSA, da parte delle Unità Operative, strumenti comprensibili e condivisi per la conoscenza e l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza alimentare, infatti, l'ostacolo principale riscontrato nel corso dell'attività da parte del personale del Dipartimento di Prevenzione è costituito dalla difficoltà di comprensione delle normative sulla sicurezza alimentare da parte del personale addetto alla preparazione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti. Da queste difficoltà nasce anche la diffidenza nei confronti delle autorità sanitarie, che vengono percepite esclusivamente nella veste repressiva e non preventiva. Occorre, quindi, operare nel senso di formare figure intermedie e che godano della fiducia degli operatori al fine di attivare una collaborazione continua nel tempo atta a formare tutto il personale per l'applicazione delle buone pratiche igienico sanitarie, sviluppando nel tempo una profonda attività di prevenzione che possa estendersi a tutti gli operatori del settore degli alimenti presenti nell'Esquilino.

A tal fine verranno prodotti e forniti a tutti gli OSA i dovuti strumenti per produrre i propri manuali e piani HACCP, coinvolgendo in prima persona anche i responsabili degli autocontrolli che avranno una parte attiva e fondamentale al raggiungimento degli obiettivi.

Fondamentale è il ruolo che avrà anche la autorità amministrativa del I° Municipio, che ha già dato, nella persona del Presidente del Municipi Roma Centro, il proprio patrocinio alle iniziative che saranno intraprese per il coinvolgimento diretto degli intermediatori culturali delle diverse etnie presenti sul territorio.