



Salute, cosa ci ha ricordato la Giornata per la sicurezza alimentare: coinvolte 600 milioni di persone nel mondo

Description

Ogni anno circa **600 milioni di persone nel mondo si ammalano a causa di alimenti contaminati** e i decessi sono mediamente più di 400mila. Sono i dati, imponenti e preoccupanti, diffusi dall'OMS in occasione della "Giornata mondiale per la sicurezza alimentare", che è ricorsa il 7 giugno.

Il tema scelto per l'edizione 2025 è stato "**Food Safety: Science in Action**": evidenzia il ruolo cruciale giocato dalla scienza nel favorire la sicurezza alimentare. Tuttavia, come evidenziato dalla FAO e dall'OMS, la conoscenza da sola non è sufficiente: è necessario tradurla in azioni concrete da parte di governi, imprese e consumatori.

Le malattie di origine alimentare, spesso invisibili all'occhio umano, sono causate da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche presenti in cibo o acqua contaminati. Tra di esse, spiccano per ricorrenza **la salmonellosi, la listeriosi, l'infezione da escherichia coli e l'epatite di tipo A**. I bambini sotto ai 5 anni sono particolarmente vulnerabili, rappresentando il 40% del carico globale di queste patologie, con 125.000 decessi ogni anno.

In Europa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha lanciato la campagna "Safe2Eat", in collaborazione con il Ministero della Salute, per aumentare la consapevolezza pubblica sui rischi legati alle malattie alimentari. La campagna mira a rafforzare la fiducia dei consumatori nella sicurezza alimentare nell'Unione Europea, offrendo informazioni chiare e scientificamente fondate. Nel 2025, la campagna si è estesa a 23 Paesi europei, dimostrando l'impegno crescente nel fornire ai cittadini strumenti utili per compiere scelte alimentari consapevoli e sicure.

Guardando al nostro paese, **va rilevato come L'Italia si distingue in Europa per la riduzione dell'uso di pesticidi**: negli ultimi dieci anni, le vendite sono diminuite del 32%, secondo Coldiretti. Le analisi dell'EFSA confermano che i prodotti agroalimentari italiani presentano livelli di residui chimici significativamente inferiori rispetto alla media europea. Inoltre, la tecnologia riveste un ruolo sempre più importante in tema di sicurezza alimentare, con l'adozione di strumenti come la blockchain e le etichette intelligenti per monitorare la filiera.

CATEGORY

1. Attualità

Category

1. Attualità

Date Created

Giugno 2025

Author

redazione-toscana-medica

Meta Fields

Page 1

Views : 3440