

Sicurezza alimentare: la FAO lancia un kit di strumenti pratico e completo



L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) ha lanciato un kit di strumenti pratico, completo e accessibile pensato per aiutare tutti gli operatori del settore alimentare a uniformarsi agli standard internazionali di igiene alimentare.

Il kit, che sarà lanciato il 7 giugno, in concomitanza con la [Giornata mondiale della sicurezza alimentare 2023](#), trae ispirazione dal [Codex Alimentarius](#) (dal latino "codice alimentare"), una raccolta di norme, linee guida e codici di buone pratiche gestita dalla FAO e dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) per proteggere la salute dei consumatori e promuovere l'uso di pratiche eque nel commercio alimentare.

Il kit traduce l'ampio corpus di linee guida e norme che disciplina le buone prassi igieniche (GHP) e il sistema dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (sistema HACCP) in informazioni facilmente comprensibili, disponibili su un [sito web](#) della FAO. Si è voluto tener conto, in particolare, delle difficoltà affrontate dai piccoli operatori e produttori del settore alimentare nei paesi a basso e medio reddito. Per esempio, il sito web è stato progettato in modo da funzionare in maniera ottimale su dispositivi di telefonia mobile, che in alcuni paesi in via di

sviluppo sono molto più diffusi dei computer.

L'obiettivo generale è dare a tutti gli operatori del settore alimentare, sia nelle aziende agricole che ad altri livelli della filiera alimentare, indipendentemente dalle loro dimensioni e dal luogo in cui operano, uno strumento che consenta loro di dialogare meglio con le autorità locali competenti in materia di sicurezza alimentare, in modo da produrre, trasformare e distribuire alimenti sicuri. Il kit risponde anche alle esigenze di coloro che ricoprono un ruolo istituzionale, come i funzionari di governo, i rappresentanti del mondo accademico e le organizzazioni impegnate nel rafforzamento delle capacità.

“Il kit è un importante punto di riferimento per la sicurezza alimentare di tutta la comunità internazionale,” ha dichiarato Corinna Hawkes, Direttrice della Divisione sistemi alimentari e sicurezza degli alimenti presso la FAO. “Esso non solo comprende i principi di sicurezza alimentare concordati a livello internazionale, ma stabilisce un linguaggio comune che, a sua volta, offre un quadro di riferimento entro cui i paesi possono negoziare e le aziende alimentari possono comunicare tra loro in materia di sicurezza alimentare.”

Rafforzare la sicurezza alimentare

Quando il cibo scarseggia, le persone fanno qualsiasi cosa pur di sfamare se stesse e la propria famiglia. Esiste un legame diretto tra situazioni di scarsità alimentare e minacce crescenti per la sicurezza alimentare. In un mondo in cui, ogni anno, 600 milioni di persone sono afflitte da malattie di origine alimentare, una delle priorità della FAO è aiutare a garantire a tutti cibo sicuro.

La FAO assiste i suoi membri a realizzare interventi per migliorare la sicurezza degli alimenti attraverso una varietà di attività. Assieme all'OMS, fornisce un servizio di consulenza che costituisce il fondamento scientifico delle

norme del Codex Alimentarius. Offre, inoltre, sostegno nell'attuazione delle norme e nell'elaborazione di quadri normativi, nonché nel rafforzamento delle capacità per garantire la sicurezza alimentare.

Il kit, che sarà inizialmente disponibile in tre lingue (inglese, francese e spagnolo), è tra le risorse concepite per favorire tali iniziative.

I contenuti tecnici del kit sono stati sviluppati e rivisti da esperti in materia di sicurezza alimentare della FAO, in collaborazione con un'equipe del Dipartimento di Scienze alimentari dell'Università di Guelph, in Canada. Questo strumento nasce dall'esigenza, sentita dai paesi membri, di rendere più accessibili le disposizioni del Codex.

Tra i suoi contenuti, si annovera un vademecum per l'igiene personale, tra cui indicazioni sul comportamento da adottare da parte di ospiti in visita presso un sito di produzione, la corretta procedura e frequenza per l'igiene delle mani, e suggerimenti sugli indumenti più appropriati da indossare.

In una prospettiva futura, si sta pensando di raccogliere commenti e possibilmente espandere il kit, in modo da fornire linee guida più dettagliate per gli altri settori del sistema agroalimentare, come quello della pesca. Il mondo accademico ha già manifestato il proprio interesse a utilizzare il kit come base per elaborare corsi dedicati in materia di sicurezza degli alimenti.

In occasione della Giornata mondiale della sicurezza alimentare 2023 è previsto un [evento ibrido di alto livello](#) con la partecipazione congiunta di QU Dongyu, il Direttore della FAO, e di Tedros Adhanom Ghebreyesus, il Direttore dell'OMS. L'evento di quest'anno cade nel giorno del 60° anniversario della costituzione della commissione del Codex Alimentarius.

Fonte: FAO

