

Sicurezza alimentare: serve cultura della prevenzione e consulenza qualificata, non burocrazia e improvvisazione

di **Paolo Casu, Vincenzo Di Nucci**

- (1) Presidente CdA Tecnici della Prevenzione – Ordine Cagliari-Oristano
- (2) Presidente Commissione di Albo Nazionale

Le recenti notizie di cronaca riportano due tragedie che hanno colpito l'Italia: in Calabria, un uomo di 52 anni è morto dopo aver consumato un panino con broccoli e salsiccia; a Guasila (Cagliari), una giovane donna ha perso la vita dopo giorni di ricovero a seguito di un'intossicazione da *Clostridium botulinum*. Altre persone sono state ricoverate, alcune in terapia intensiva, compreso un bambino di undici anni.

Come spesso accade, queste vicende drammatiche riaccendono per qualche giorno i riflettori sulla sicurezza alimentare. Sui social network e nei media abbondano commenti, analisi improvvisate e invocazioni di “più controlli”, ma troppo spesso manca la comprensione reale dei meccanismi che dovrebbero tutelare la salute pubblica.

Il punto non è semplicemente “fare più controlli”, ma capire **dove il sistema si inceppa**. Negli ultimi anni, chiunque voglia avviare un'attività di preparazione, somministrazione o vendita di alimenti e bevande può farlo con una semplice DUA o SCIA, iniziando da subito senza alcuna verifica preventiva. Una semplificazione che, se da un lato velocizza i processi burocratici, dall'altro espone a rischi reali perché viene meno un filtro di tutela fondamentale.

Certamente è sempre una mancanza di cultura.

In un Paese come l'Italia, composto prevalentemente da microimprese, spesso individuali, è fondamentale che questi operatori possano contare su una rete di consulenti preparati, professionisti seri e competenti. Troppo spesso invece assistiamo al proliferare di “esperti” improvvisati che si limitano a produrre documenti inutili, offrendo servizi al massimo ribasso che non incidono minimamente sulla realtà. Questa dinamica non solo è inefficace, ma alimenta la convinzione diffusa che la prevenzione sia soltanto una inutile burocrazia. Il vero valore della prevenzione si riconosce, purtroppo, solo di fronte alle tragedie.

Un aspetto da sottolineare, che troppo spesso sfugge all'opinione pubblica, è che **la quasi totalità dei casi di intossicazione da tossina botulinica in Italia è riconducibile a preparazioni casalinghe o artigianali di prodotti alimentari**: conserve fatte in casa, insaccati preparati senza idonee garanzie igienico-sanitarie, prodotti di piccole realtà che non hanno strumenti e competenze adeguate. Solo raramente questi eventi coinvolgono l'industria alimentare organizzata.

Questo dato è la riprova che **laddove il sistema si dota di operatori e professionisti in grado di supportare le scelte tecniche e operative più corrette, il sistema di prevenzione funziona e tutela davvero la salute pubblica.**

Al contrario, nelle decine di migliaia di micro-imprese artigianali e familiari, la carenza di cultura della prevenzione e di consulenza tecnica qualificata lascia spazio a rischi troppo spesso sottovalutati.

Ecco lo snodo fondamentale su cui intervenire: servono professionisti competenti, in grado di implementare correttamente il sistema HACCP, di trasmettere cultura della sicurezza e di essere punto di riferimento reale, non solo "cartaceo". Su questo dovrebbero investire i Piani Nazionali di Prevenzione, i Piani Regionali di Prevenzione e i Piani Aziendali di Prevenzione, fornendo un supporto concreto a tutto il sistema, dalla piccola impresa fino alla grande filiera alimentare.

Come organo sussidiario dello Stato, che ha il preciso dovere di garantire la presenza e l'asseverazione di professionisti dotati delle necessarie competenze scientifiche e deontologiche, richiamiamo con forza l'attenzione della politica verso scelte legislative chiare e coraggiose.

È arrivato il momento di chiedere con determinazione che chi si occupa di sicurezza alimentare sia un professionista sanitario laureato in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, regolarmente iscritto all'Albo. D'altronde abbiamo tutto ciò che serve:

- la definizione normativa della professione,
- un corso di laurea dedicato,
- l'Albo presso gli Ordini TSRM e PSTRP,
- un codice deontologico chiaro,
- l'obbligo di aggiornamento ECM.

Manca solo la riserva esclusiva dell'attività. E su questo chiediamo una scelta di campo, per la tutela reale della salute dei cittadini e per il rispetto della cultura della prevenzione che il nostro Paese merita.

Le lacrime di coccodrillo al verificarsi dell'ennesima intossicazione non appartengono alla nostra comunità professionale! La Prevenzione è tutto quello di cui abbiamo bisogno!