

15 febbraio 2019 22:11

Come combattere le 200 malattie causate da alimenti nocivi

di [Redazione](#)



Come in tante strade del mondo, nelle strade di Addis

Abeba le patate vengono vendute sul marciapiede, a pochi centimetri dalle ruote di camion, auto e piedi con i sandali di centinaia di persone che si spostano in un trambusto incessante di faccende quotidiane. Le carote e i lime sono esposti su tessuti pregiati posati sul terreno fangoso, le banane vanno in carretti di legno instabili, e pezzi di carne da vitelli interi vengono tagliati nella carcassa all'aperto, sotto il caldo, circondati dalle mosche. Sono alcune scene quotidiane nella capitale dell'Etiopia, dove in questi giorni si incontrano circa 850 persone provenienti da 130 Paesi per sfidare batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche che causano ogni anno la morte di 420.000 persone e malattie ad altri 600 milioni, da diarrea, salmonellosi o colera, fino al cancro.

È la conferenza "Il futuro della sicurezza alimentare, per trasformare la conoscenza in azione per le persone, l'economia e l'ambiente", convocata dall'Unione africana (UA), dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) e l'Organizzazione mondiale del commercio (OMC). Queste organizzazioni hanno capito che per garantire la sicurezza degli alimenti è necessario lavorare su diversi livelli del mondo, con il pubblico, il settore privato, le associazioni e i consumatori tutti. Perché le malattie non nascono solo da luoghi come queste strade, ma derivano dalla mancanza di controllo che deriva dalla rapida migrazione dalle aree rurali a quelle urbane, la sempre maggiore facilità a livello internazionale di acquistare e vendere prodotti, la distanza spazio/tempo tra origine e destinazione del cibo, le ripercussioni dei cambiamenti climatici, le tendenze alimentari, la mancanza di igiene o accesso all'acqua pulita ... Minacce che possono causare fino a 200 malattie da cibo, una questione che impedisce anche lo sviluppo dei Paesi a causa del loro impatto sui sistemi sanitari, sul turismo o sul commercio, cos' come ci fa sapere l'OMS. L'impatto del cibo dannoso costa alle economie a reddito medio-basso circa 84.000 milioni di euro all'anno in perdita di produttività, secondo l'ONU.

"La gente compra di solito i prodotti più freschi qui sul mercato, e quelli che non sono più vecchi si tende a venderli meno sulla strada", dice il proprietario di un negozio di verdura nel mercato ortofrutticolo di Addis Abeba. Ciò conferma quanto sostenuto dal presidente della conferenza e segretario della Nuova partnership per lo sviluppo dell'Africa (Nepad), Ibrahim Assane Mayaki, durante l'inaugurazione dell'incontro: "I consumatori più poveri sono più vulnerabili". E tra loro, i bambini sotto i cinque anni, che rappresentano circa 125.000 morti all'anno. Compito non indifferente è monitorare il prodotto durante la coltivazione, la raccolta, la lavorazione, lo stoccaggio, la distribuzione, la preparazione o la vendita.

"Non c'è sicurezza alimentare senza che i cibi sian innocui", ha detto José Graziano da Silva, direttore generale della FAO, all'inaugurazione, concentrandosi sulla promozione di una legislazione specifica e sull'armonizzazione delle regole commerciali e dei quadri legislativi. "I problemi locali possono diventare emergenze globali, alcuni Paesi dipendono dalle importazioni", ha detto da Silva, che ha ricordato l'utilità della serie di standard del Codex Alimentarius, un codice promosso dalla FAO e dall'OMS che cerca di raggiungere un consenso scientifico su livelli massimi di additivi o residui che possono essere contenuti in un alimento o le pratiche appropriate per trattarlo, e che includono mangimi, pesticidi, etichette o contaminanti. "L'uso di antibiotici negli animali dovrebbe essere fermato, solo per essere usato in modo curativo quando è il caso", ha detto da Silva, che ha anche suggerito che il lavoro sia facilitato agli agricoltori familiari, che producono circa l'80% del cibo del mondo. "E paradossalmente, tendono ad essere poveri e soffrono di insicurezza alimentare", ha detto la FAO in una nota.

"L'azione necessaria sull'innocuità potrebbe essere riassunta in cinque idee chiave: maggiore protezione dei governi per la loro popolazione, particolare attenzione alle persone più povere e vulnerabili, riconoscimento del

fatto che si tratta di un problema multisettoriale, maggiore capacità normativa e maggiori capacità tecniche per accesso ai prodotti ben trattati", dice Mayaki, che sollecita a sensibilizzare il settore sia a livello pubblico che privato e nell'industria alimentare, che ha una responsabilità importante per la qualità del prodotto. "Dalla fattoria al piatto, ciò che c'è nel mezzo è il settore privato, quindi la sicurezza di ciò che mangiamo è nelle loro mani. E il settore privato è legato ai benefici economici, quindi è necessario un ambiente che faciliti il loro coinvolgimento", ha detto Ed Mabaya, direttore della divisione della Banca africana di sviluppo, durante la conferenza.

Tra le altre questioni da affrontare, i governi dovrebbero regolamentare i processi per controllare lo stato del cibo e fornire incentivi agli investimenti, alle società con più innovazione tecnologica e maggiore impegno sociale e ambientale, e i consumatori dovrebbero chiedere prodotti sicuri, nutrienti e sicuri, nonché sostenibili. "Il cibo dovrebbe essere una fonte di nutrimento e divertimento, non una causa di malattia o morte", ha detto Tedros Adhanom Ghebreyesus, direttore generale dell'OMS, che ha denunciato come la sicurezza alimentare non abbia ricevuto l'attenzione politica che merita ed ha ricordato una prossima riunione su questo tema che si terrà a Ginevra il 23 e 24 aprile. Il direttore generale dell'OMC, Roberto Azevêdo, ha sottolineato che il commercio è "una forza importante" per sollevare le persone dalla povertà ed ha suggerito di scommettere sulla digitalizzazione e l'uso delle tecnologie per ridurre i costi e semplificare i processi nel dogana. "Sarebbe necessario colmare il divario digitale nei Paesi in via di sviluppo", ha affermato.

(articolo di Angeles Lucas, pubblicato sul quotidiano El Pais del 15/02/2019)