Igiene-salute-sicurezza: il buon cibo deveessere prima di tutto sicuro

rentokil-lumnia-cucina-fdf5c603

Ogni anno **420mila persone muoiono a causa di alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche** e 600 milioni – quasi 1 persona su 10 nel mondo - si ammalano sempre per lo stesso motivo.

Sono i numeri contenuti nell'ultimo rapporto dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità** sulla sicurezza alimentare di cui si è discusso recentemente alla vigilia della Conferenza della **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, l'evento internazionale in programma a Nizza dal 25 al 28 febbraio 2019, che ogni anno riunisce oltre mille esperti leader a livello mondiale nel campo della sicurezza alimentare.

L'appuntamento ha lo scopo di coinvolgere specialisti, opinion leader e rappresentanti di aziende alimentari, di produzione e servizi di ristorazione, organizzazioni internazionali, governi, università e fornitori di servizi per l'industria alimentare globale per **ridurre i rischi per la sicurezza alimentare**, la duplicazione dei controlli e i costi e allo stesso tempo creare fiducia in tutta la catena di approvvigionamento al fine di ottenere una fornitura di cibo sicuro per il pianeta.

E il tema della sicurezza alimentare è quindi strettamente collegato a quello della salute e dell'igiene: secondo i dati di un'indagine condotta da Doxa per conto di **Rentokil Initial** - azienda leader a livello mondiale nel Pest Control e nei servizi per l'igiene e partner tecnico della GFSI – gli italiani sono molto attenti a questi aspetti tanto che 6 persone su 10 associano il binomio igiene-salute proprio alla 'cura e sicurezza degli ambienti e degli alimenti' intesa come assenza di malattie/infezioni e contaminazioni/intossicazioni.

La sensibilità su questi temi si manifesta non solo nell'attenzione per la provenienza e la freschezza dei cibi, ma anche e soprattutto quando ci si trova fuori casa e diverse variabili possono influenzare la salubrità degli alimenti. La ricerca condotta da Doxa, ad esempio, ha indagato i **comportamenti degli italiani in rapporto all'igiene nei ristoranti** facendo particolare riferimento alla presenza di infestanti,

considerati una vera e propria conferma della mancanza di igiene e un pericolo per la propria salute.

Dall'indagine si evince che la prima cosa a cui pensano gli italiani quando si parla di igiene è proprio la salute e **per il 41% degli intervistati l'igiene è associata all'assenza di infestanti**. Andando più a fondo, Rentokil ha indagato anche quali sono i motivi che spingono gli italiani ad avere paura degli infestanti e per l'87% il motivo più grande è proprio il pericolo di trasmissione di malattie/infezioni.

I ristoranti sono normalmente luoghi considerati 'zone di comfort', ma che possono diventare zone off-limits per molti italiani perché sono ambienti dove, dichiarano, è capitato spesso di imbattersi in insetti e infestanti di varia natura: **1 italiano su 4 (23%) ha ammesso di aver visto almeno una volta un insetto strisciante come blatte o scarafaggi al ristorante**, e il 13% degli intervistati si è addirittura imbattuto in un ratto o topo.

Dati preoccupanti in quanto la presenza di questi infestanti rischia di **contaminare il cibo e di recare gravi danni alla salute dei clienti** e di gravare non poco sulle attività commerciali: l'87% degli italiani, infatti, si è dichiarato deciso nell'abbandonare un ristorante alla vista di un insetto strisciante e ben il 96% andrebbe via senza più tornare in quel determinato ristorante alla vista di topi o ratti.

L'impatto di alimenti non sicuri costa ogni anno tra i 52 e i 78 miliardi di dollari in perdita di produttività, solo negli Stati Uniti. A causa di queste minacce, la sicurezza degli alimenti deve essere un obiettivo fondamentale in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione, alla raccolta, alla lavorazione, allo stoccaggio, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo.
Rentokil Initial è da sempre in prima linea per assicurare la protezione dei consumatori attraverso l'applicazione di tecnologie innovative nell'ambito dell'igiene e del pest control nelle varie fasi della filiera produttiva, equilibrando i rischi e i benefici del loro uso e facilitando nel contempo il commercio globale di prodotti alimentari.