**La campagna Safe2Eat promossa dall’EFSA in collaborazione con il**

**Ministero della Salute prende il via per il quinto anno**

* **Focus della campagna 2025: i focolai a trasmissione alimentare attribuibili ad alimenti di origine non animale, ovvero vegetale. Come prevenire i rischi alimentari?**
* **Nel 2024 la campagna ha coinvolto oltre 50 milioni di europei**
* **La nuova edizione estesa a 23 paesi, 4 in più dello scorso anno**

**Parma,** **10 aprile 2025** - Sulla scia del successo ottenuto nei quattro anni precedenti, l’**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** e il **Ministero della Salute** lanciano la campagna di comunicazione **Safe2Eat** con l’**obiettivo** di far crescere la fiducia dei consumatori nella sicurezza alimentare nell’ambito dell’UE, informando e **sensibilizzando i cittadini italiani,**  per promuovere la capacità di prendere decisioni informate relative alle scelte alimentari di ogni giorno aumentando la consapevolezza su ciò che avviene nelle fasi di preparazione e conservazione dei cibi e al tempo stesso evidenziando **il ruolo fondamentale della scienza** e delle direttive formulate dagli **esperti dell’EFSA**, grazie alle quali il cibo sulle nostre tavole è controllato e sicuro.

La campagna è caratterizzata da un raggio d’azione di ampio respiro e intende fornire ai consumatori informazioni chiare e basate sulla scienza della sicurezza alimentare. Quest’anno la campagna si estende a **23 paesi**, attestando un incremento rispetto ai 18 del 2024 e raggiungendo un importante traguardo nella sua missione di aiutare un numero sempre maggiore di europei a scegliere con sicurezza i prodotti alimentari.

Tra i paesi partecipanti dell’edizione 2025 figurano Albania, Austria, Belgio, Bosnia-Erzegovina, Cechia, Cipro, Croazia, Estonia, Finlandia, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Macedonia del Nord, Montenegro, Norvegia, Polonia, Romania, Slovacchia, Spagna, Turchia e Ungheria.

Quest’anno la campagna in Italia si concentra sui **focolai di malattie a trasmissione alimentare attribuibili ad alimenti di origine non animale, ovvero vegetale, meglio conosciuti come ANOA, e sugli additivi.**

**ANOA – Focolai di malattie a trasmissione alimentare attribuibili ad alimenti di origine non animale, ovvero vegetale**

Tra gli alimenti di origine non animale, quelli che pongono i rischi maggiori nell’UE sono **verdure a foglia verde, ortaggi a bulbo e a stelo, pomodori, meloni, baccelli, legumi o cereali freschi, semi germogliati e frutti di bosco**.

Questi alimenti possono essere consumati in svariati modi, da crudi ad altamente trasformati. In taluni casi, però, il loro consumo può causare malattie gravi, anche con esito fatale.

A partire dal focolaio epidemico di infezione da E.coli produttore di shigatossina, che si è verificato nel 2011 in alcuni Paesi dell’Unione Europea a causa del consumo di insalata di germogli contaminata e passando al caso dei minestroni surgelati consumati impropriamente tal quali e dai quali sono originati numerosi casi di **listeriosi**, nonché ai casi di **salmonellosi** (Salmonella Umbilo) da consumo di insalate di prima gamma (rucola e spinaci in foglie) o ai sospetti sui pomodorini a grappolo (pachino, ciliegino, datterino, ecc.) per i casi da Salmonella stratchona, emerge che **il rischio microbiologico dei prodotti vegetali non è trascurabile.**[[1]](#footnote-2)

Per quanto concerne *Salmonella* in particolare nel corso dell’ultimo periodo sono stati documentati **tre importanti focolai di salmonellosi associati ad alimenti di origine non animale** che hanno interessato numerosi paesi europei.[[2]](#footnote-3)

Come documentato congiuntamente da EFSA ed ECDC nel periodo **2021-2024 sono stati notificati 232 casi umani di salmonellosi da *Salmonella* Strathcona**, che hanno interessato complessivamente 16 paesi dell’area europea e dalle indagini condotte in diversi paesi i pomodorini sono stati identificati come la principale fonte di infezione.[[3]](#footnote-4)

Altri 200 casi circa di salmonellosi da *Salmonella* Umbilo sono stati notificati in 3 paesi europei e l’origine del focolaio è stato ricondotto a **rucola e spinacino di prima gamma prodotti da una azienda italiana**.[[4]](#footnote-5)

Infine, nel periodo **gennaio 2023-gennaio 2025** sono stati notificati **oltre 500 casi di salmonellosi** attribuibili a 8 diversi sierotipi, alcuni dei quali molto rari e associati al consumo di semi germogliati. Questi focolai hanno interessato 9 paesi dell’area europea.

Per quanto riguarda il **botulismo alimentare, l’Italia riporta costantemente uno dei tassi di prevalenza più alti dell’UE**[[5]](#footnote-6), anche a causa della spiccata tradizione consolidata nella popolazione rispetto alla preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico. I focolai correlati al consumo di alimenti di produzione industriale, sono invece molto rari, ma destano maggiore preoccupazione sia per la popolazione sia per le autorità di controllo in quanto possono potenzialmente coinvolgere un elevato numero di persone.

È aumentato il numero di focolai associati agli alimenti di origine non animale, dei casi di malattia, dei ricoveri ospedalieri e dei decessi, anche se gli alimenti di origine animale continuano a essere la principale fonte.

**Vademecum**

* lavare gli alimenti in acqua, per immersione;
* tenere separati gli alimenti crudi e cotti per prevenire contaminazioni crociate;
* utilizzare utensili, taglieri e superfici puliti per i diversi tipi di alimenti;
* lavare accuratamente le mani prima e dopo la manipolazione;
* conservare gli alimenti deperibili in frigorifero a una temperatura inferiore a 4º C per rallentare o bloccare la crescita batterica.

**Novità dell’edizione 2025**

Basandosi sui risultati ottenuti lo scorso anno, nel 2025 la campagna Safe2Eat si prefigge di migliorare il suo impatto nei seguenti modi:

* **ampliando la sua presenza a 23 paesi**, compresi cinque nuovi partecipanti, allargando il raggio d’azione e il coinvolgimento della campagna in Europa;
* **affrontando le preoccupazioni principali dei consumatori** riguardo alla sicurezza alimentare, tra cui il ruolo della scienza nel garantire alimenti sicuri, l’importanza di un’etichettatura alimentare chiara e i benefici di ridurre gli sprechi alimentari;
* **migliorando l’accessibilità** delle informazioni sulla sicurezza alimentare attraverso risorse nuove e di facile comprensione su misura delle diverse fasce di età e dei contesti culturali.

**L’impegno dell’EFSA per il successo a lungo termine**

«*Poiché i consumatori europei devono muoversi all’interno di un panorama alimentare complesso, risulta fondamentale metterli nella condizione di fare scelte informate*», ha affermato Bernhard Url, Direttore esecutivo dell’EFSA. «*La campagna Safe2Eat getta un ponte tra la scienza della sicurezza alimentare e le decisioni quotidiane, offrendo informazioni chiare e pratiche che contribuiscono a consolidare la fiducia dei consumatori. Con l’allargamento volto a comprendere ancora più paesi nel 2025, compiamo un ulteriore passo in avanti per garantire che ogni singola persona possa accedere a orientamenti attendibili e supportati scientificamente sulla sicurezza alimentare.»*

La campagna, che durerà fino a metà novembre, si rivolge in particolare ai cittadini tra i 18 e i 55 anni, e utilizza un linguaggio semplice, intuitivo e accattivante.

Le attività previste per la promozione della campagna includono ufficio stampa, media partnership, influencer marketing e programmatic advertising.

**Partecipazione**

L’ampio ventaglio di iniziative della campagna Safe2Eat si svolgerà a livello europeo e nazionale nell’arco dell’anno. I consumatori sono invitati a visitare il [sito web ufficiale della campagna](https://www.efsa.europa.eu/it/safe2eat), prendendo visione dei materiali didattici e interagendo con i contenuti della campagna sui social media utilizzando l’hashtag #Safe2EatEU.

**Gli esiti dell’ultima campagna   
Un campo d’azione più esteso e nuova consapevolezza: i punti salienti del 2024**

Safe2Eat ha conseguito risultati da record nel 2024. In base a un’indagine Ipsos condotta a dicembre, **la campagna ha raggiunto oltre il 45 % del pubblico di riferimento in Europa**, registrando un netto aumento dal 19 % del 2023. Grazie a una combinazione di promozione su social media, collaborazioni con influencer e iniziative mediatiche mirate, Safe2Eat ha visto il coinvolgimento attivo di **oltre 50 milioni di europei**, rafforzando l’importanza della sicurezza alimentare nelle decisioni quotidiane.

La campagna ha anche condizionato i comportamenti dei consumatori. I risultati dell’indagine hanno rivelato che chi ha seguito la campagna era più incline a **tenere conto della sicurezza durante l’acquisto di prodotti alimentari.** In più, si è assistito ad una notevole **riduzione nel considerare le informazioni sulla sicurezza alimentare eccessivamente tecniche o difficili da comprendere**. Le persone intervistate hanno infatti affermato di essere più informate su come prevenire i rischi alimentari.

**EFSA**

L’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è un’agenzia dell’Unione Europea istituita nel 2002 con il compito di fungere da fonte imparziale di consulenze scientifiche per i gestori del rischio e di svolgere attività di comunicazione sui rischi associati alla filiera alimentare.

Fornisce le basi scientifiche per disposizioni legislative e regolamentari al fine di tutelare i consumatori europei dai rischi correlati agli alimenti. Inoltre, collabora con partner nazionali per promuovere la coerenza delle informazioni pubbliche in materia di sicurezza alimentare nell’UE.

**MINISTERO DELLA SALUTE**

Il Ministero della Salute è l'organo centrale del Servizio sanitario nazionale, cui sono attribuite le funzioni spettanti allo Stato in materia di tutela della salute umana, di coordinamento del Sistema sanitario nazionale, di sanità veterinaria, di tutela della salute nei luoghi di lavoro, di igiene e sicurezza degli alimenti, ferme restando le competenze esclusive delle Regioni che le esercitano tramite le aziende sanitarie locali. Rappresenta l'elemento di raccordo con l'Organizzazione mondiale della sanità - OMS, l’Organizzazione mondiale per la salute animale - WOAH, l'Agenzia europea per i medicinali – EMA e con l’Autorità europea per la sicurezza alimentare – EFSA.

**UFFICIO STAMPA MAILANDER PER EFSA**

Damir Biuklic cell. 347 682 38 83

Anna Tomba cell. 346 085 0749

Fabio Dell’Olio cell. 327 831 88 29

efsa@mailander.it | tel. 011 552 7311

1. Circolare del Ministero della Salute del 04/11/2024 0043051 DGISAN [↑](#footnote-ref-2)
2. <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/salmonella-outbreak-sprouted-seeds-outbreak-assessment-march-2025_0.pdf> [↑](#footnote-ref-3)
3. <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/salmonella-strathcona-ST2559-tomatoes-rapid-outbreak-assessment-november-2024.pdf> [↑](#footnote-ref-4)
4. <https://www.eurosurveillance.org/content/10.2807/1560-7917.ES.2024.29.46.2400728> [↑](#footnote-ref-5)
5. https://www.iss.it/cnr-b-botulismo-alimentare#:~:text=Il%20botulismo%20alimentare%20%C3%A8%20un,alla%20morte%20per%20paralisi%20respiratoria. [↑](#footnote-ref-6)