



Alla presenza del Sindaco Piero Fassino

**L'ISTITUTO ZOOFILATTICO INAUGURA
IL NUOVO POLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

***Oltre 600 metri quadri completamente ristrutturati e un sequenziatore di ultima generazione.
Laboratori di sicurezza alimentare all'avanguardia per gli studi di microbiologia, genomica ed allergie
alimentari***

Torino, 29 aprile – Alla presenza del Sindaco Piero Fassino, l'Istituto Zooprofilattico ha inaugurato gli oltre 600 metri quadrati, completamente ristrutturati, che ospitano i laboratori per la sicurezza alimentare. Garantire la sicurezza degli alimenti è uno dei principali obiettivi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e in questi locali ogni anno analizzano più di 36.000 campioni per un totale di circa 90.000 analisi.

Gli ultimi dati dell'OMS affermano che ogni anno almeno una persona su 10 è coinvolta in un episodio di tossinfezione alimentare, responsabile di circa 420.000 decessi nel mondo. Le ultime rilevazioni relative al Piemonte riferiscono di quasi 300 persone a cui ogni anno viene diagnosticata un'intossicazione alimentare, nel 16% dei casi è necessario il ricovero in ospedale.

Nei locali ristrutturati trovano collocazione, inoltre, **tre importanti centri**: il *Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli Stafilococchi Coagulasi Positivi*, che coordina le attività dei dieci Istituti Zooprofilattici italiani e che ogni anno analizza circa 400 ceppi capaci di provocare intossicazioni alimentari; il *Centro Regionale per le allergie e intolleranze alimentari*, che si occupa di messa a punto, validazione e accreditamento di metodiche innovative per la ricerca di sostanze allergizzanti nascoste negli alimenti; il *Centro Regionale per la tipizzazione delle Salmonelle*, che provvede alla classificazione dei ceppi batterici nei focolai di salmonellosi dei 32 presidi ospedalieri della Regione Piemonte, con 551 ceppi batterici caratterizzati nel 2015.

*“La sicurezza degli alimenti - ha dichiarato **Maria Caramelli**, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico - è una responsabilità condivisa tra i produttori, i consumatori e il sistema di controlli ufficiali: l'Istituto vuole fare la sua parte, garantendo personale altamente specializzato e attrezzature all'avanguardia. L'impegno nella ricerca e le nuove conoscenze si trasferiscono anche alle aziende locali dell'agrofood, con cui l'Istituto, da tempo, collabora”.*

*“L'Istituto Zooprofilattico – ha sottolineato il Sindaco di Torino, **Piero Fassino** - rappresenta un'eccellenza sanitaria e scientifica del nostro territorio, un ente riconosciuto ed apprezzato a livello nazionale ed internazionale. Le attività di controllo e di ricerca che svolge a tutela della salute pubblica sono un bene prezioso per tutta la comunità”.*

Lo Zooprofilattico si è anche dotato, di un **sequenziatore di ultima generazione**: il nuovo apparecchio non solo è in grado di fornire una fotografia della composizione microbica dell'alimento, ma anche di verificare in tempo reale la presenza di porzioni di genoma che possono provocare tossinfezioni alimentari. I ricercatori impegnati su questo apparecchio hanno già avuto un primo riconoscimento: il record italiano di “cluster density”, ovvero la migliore analisi genomica in termini di informazioni ricavabili.

Com.stampa Izsto n°5 /2016

comunicazione@izsto.it 011/2686414

www.izsto.it