

PROGETTO “RISCHI ALIMENTARI E BUONE PRATICHE PER EVITARLI”

INDAGINE SULLA PERCEZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI

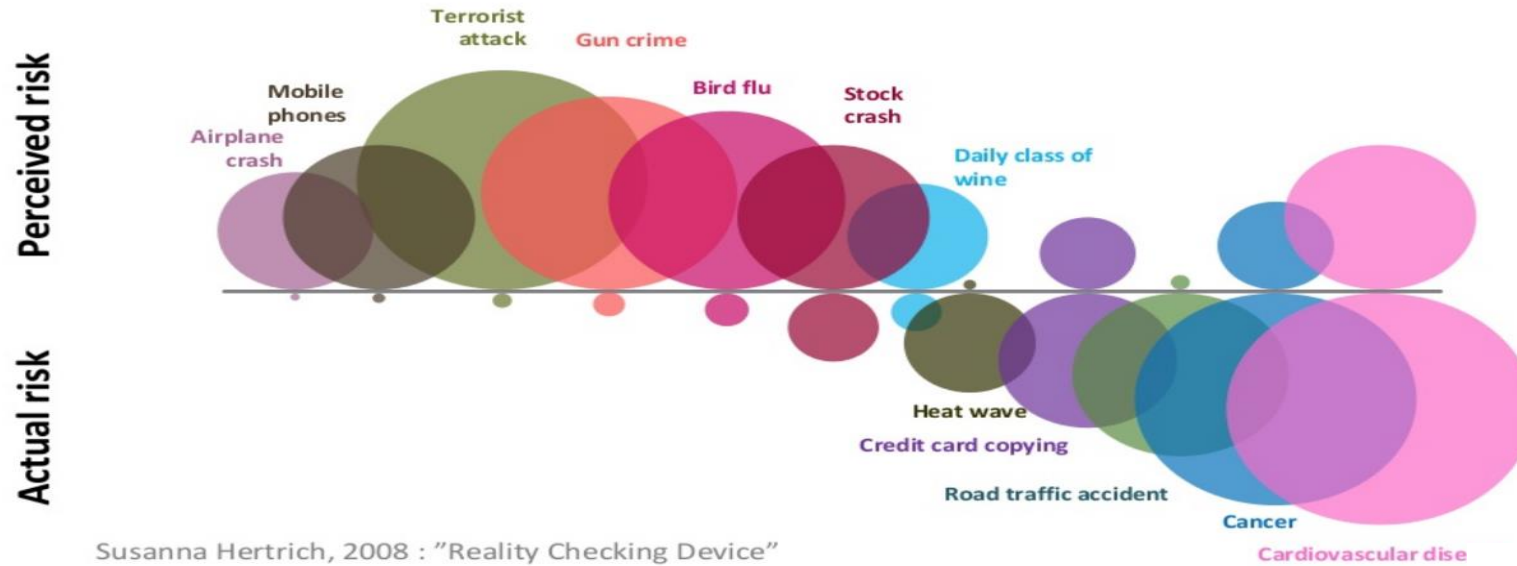
Stefania Crovato

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle
Venezie (IZSVe), Osservatorio



● Perché studiare la percezione e i comportamenti dei consumatori?

- Esistono discrepanze tra rischio reale e rischio percepito....



- Diverse percezioni del rischio favoriscono l'adozione di comportamenti diversificati, anche in cucina...



● Cosa significa studiare la percezione del rischio?



- Comprendere e prevedere nuove tendenze e **comportamenti a rischio**

Bailey, 1995

- Spiegarli e mettere in luce le **loro connessioni**

Harré e Secord, 1972

- Sensibilizzare e generare **nuovi punti di vista**

Gergen, 1999

- Colmare **bisogni educativi e informativi**

Young, 1971

● Indagine nazionale sulla percezione e comunicazione del rischio

Obiettivo: raccogliere informazioni sui consumatori, utili a progettare **strumenti di comunicazione** efficaci sulla sicurezza alimentare:

- Misurare il rischio alimentare percepito;
- Rilevare le abitudini alimentari e di acquisto;
- Misurare il livello di conoscenza sul rischio alimentare;
- Individuare i canali di informazioni più utilizzati legati ai rischi alimentari;
- Misurare il grado di fiducia rispetto alle fonti di informazione.

Target: popolazione residente in Italia, di età compresa tra i 18 e i 65 anni

Raccolta dati: indagine quantitativa con **questionario** somministrato tramite CATI (Computer Assisted Telephone Interviewing), CAMI (Computer Assisted Mobile Interviewing) e CAWI (Computer Assisted Web Interviewing).

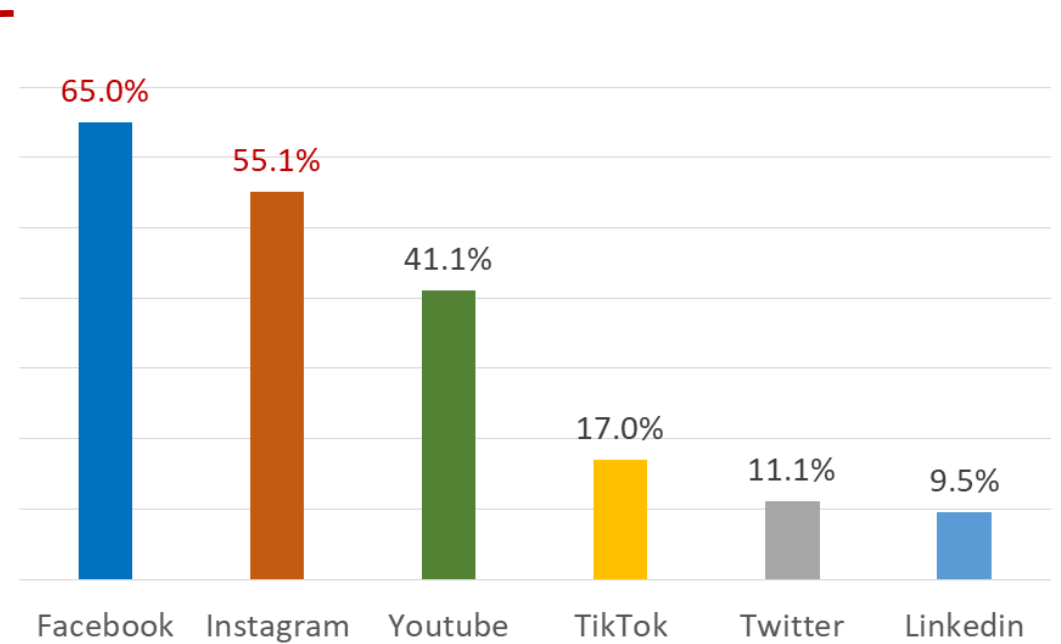
Periodo della rilevazione: dal 25 settembre al 19 ottobre 2023

● Principali risultati – Caratteristiche rispondenti

Il **campione** è stato stratificato per classe d'età, genere, titolo di studio e area geografica in base alle quote della popolazione residente in Italia

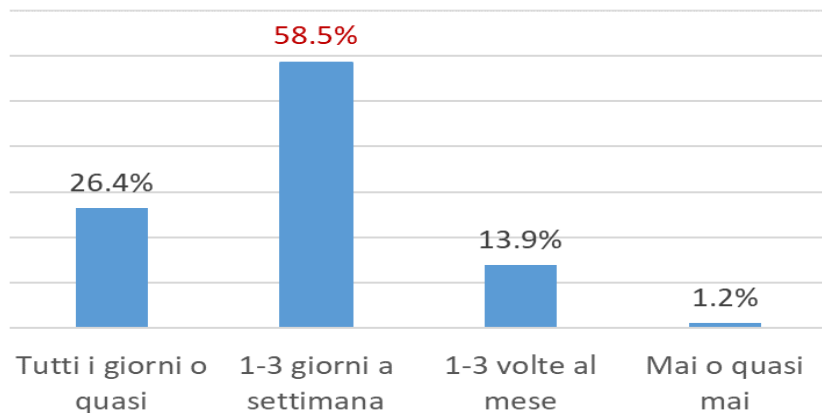
Rispondenti n= 1508:

- ✓ 97,2% cittadinanza italiana
- ✓ Con partner e figli 62.2%
- ✓ Con occupazione 62%
- ✓ Utilizzo internet tutti i giorni 84.9%
- Social media:
 - Facebook, Instagram
- ✓ Utilizzo di Whatsapp 72.5%

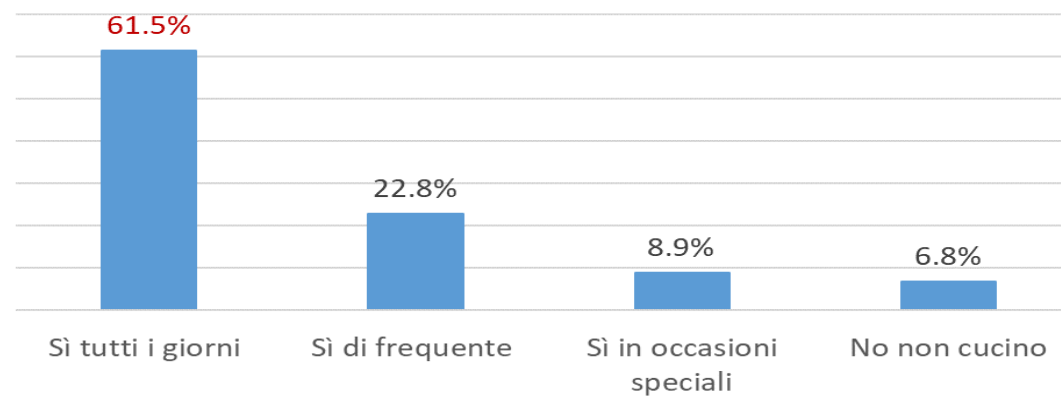


Principali risultati – Abitudini di acquisto e consumo

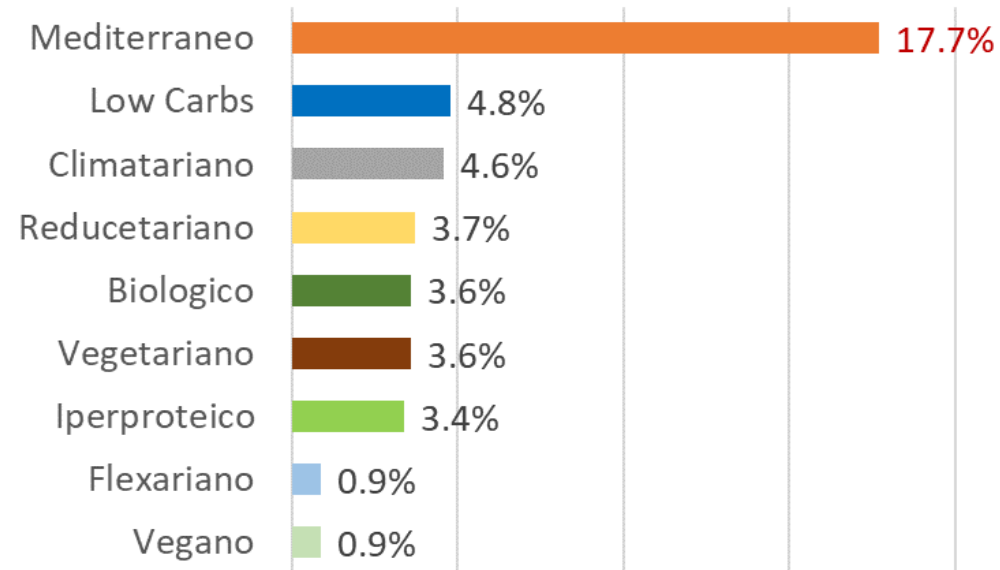
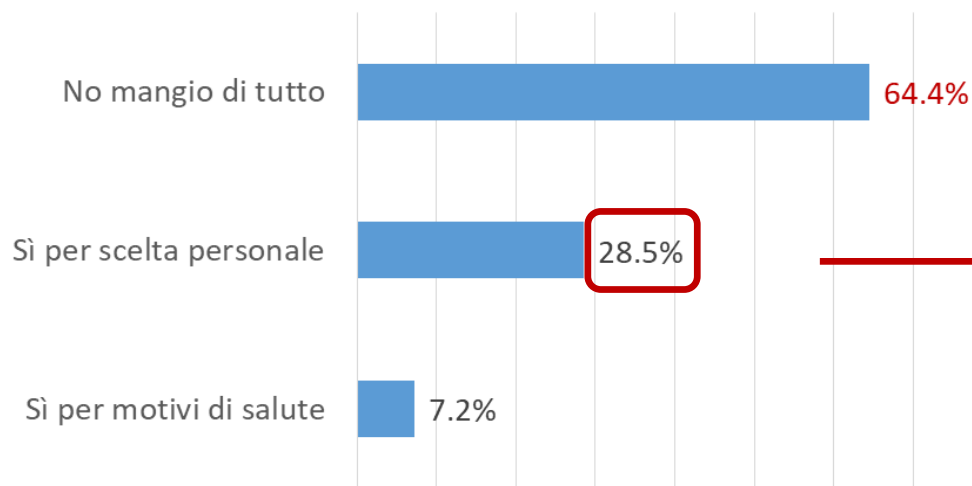
Quanto spesso si è recato a fare la spesa di generi alimentari? **1-3 giorni a settimana**



Cucina abitualmente? **Sì tutti i giorni**



Segue uno stile alimentare particolare?



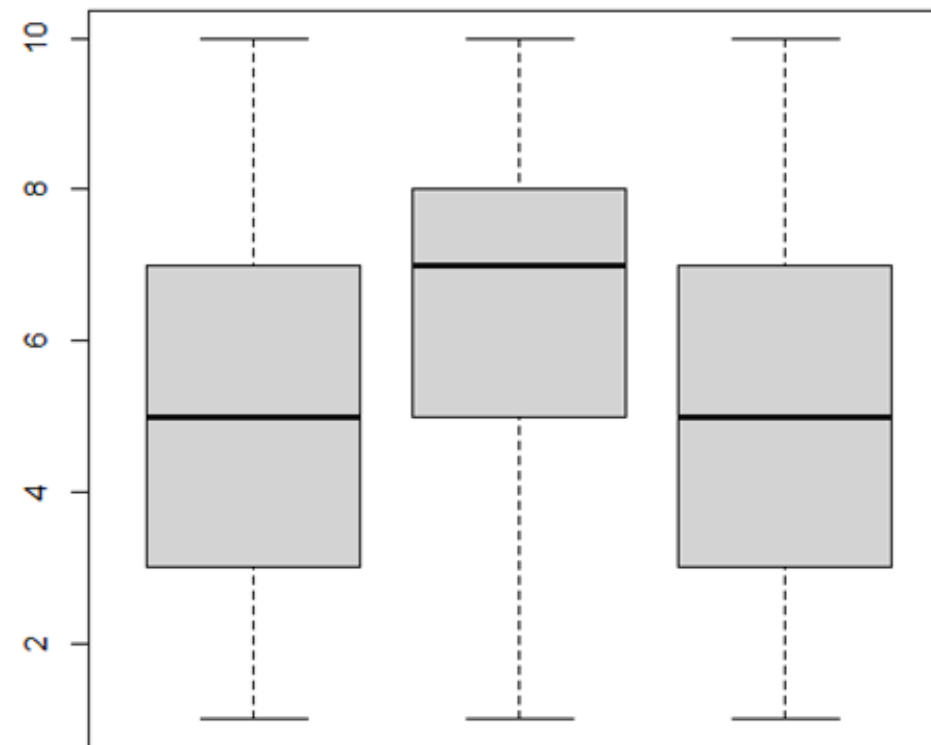
Principali risultati – Percezione del rischio alimentare

Cosa associa all'espressione «Rischio alimentare»?

Contaminazioni degli alimenti: inquinati, mercurio, veleni, conservanti, pesticidi, ormoni, sostanze illegali, estrogeni



Quanto si sente esposto ai seguenti rischi alimentari? Scala Likert 1-10



Patogeni negli alimenti (Salmonella, E.coli ecc)

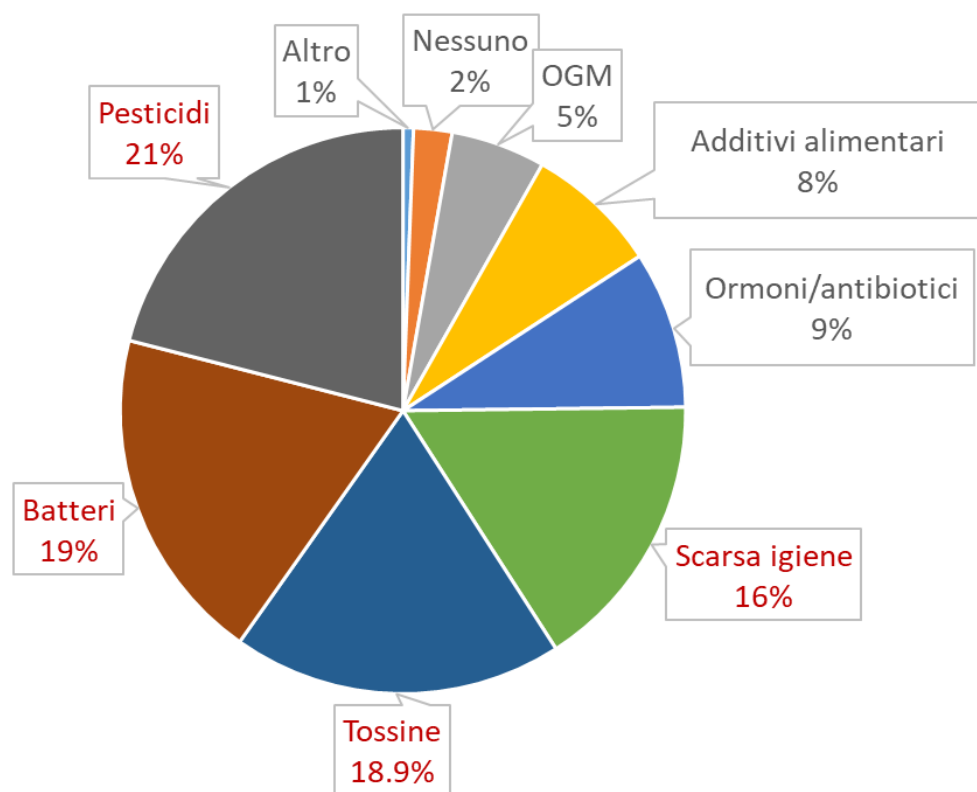
Sostanze chimiche negli alimenti (pesticidi, ecc.)

Corpi estranei negli alimenti (plastiche, vetro ecc.)

Principali risultati – Percezione del rischio alimentare

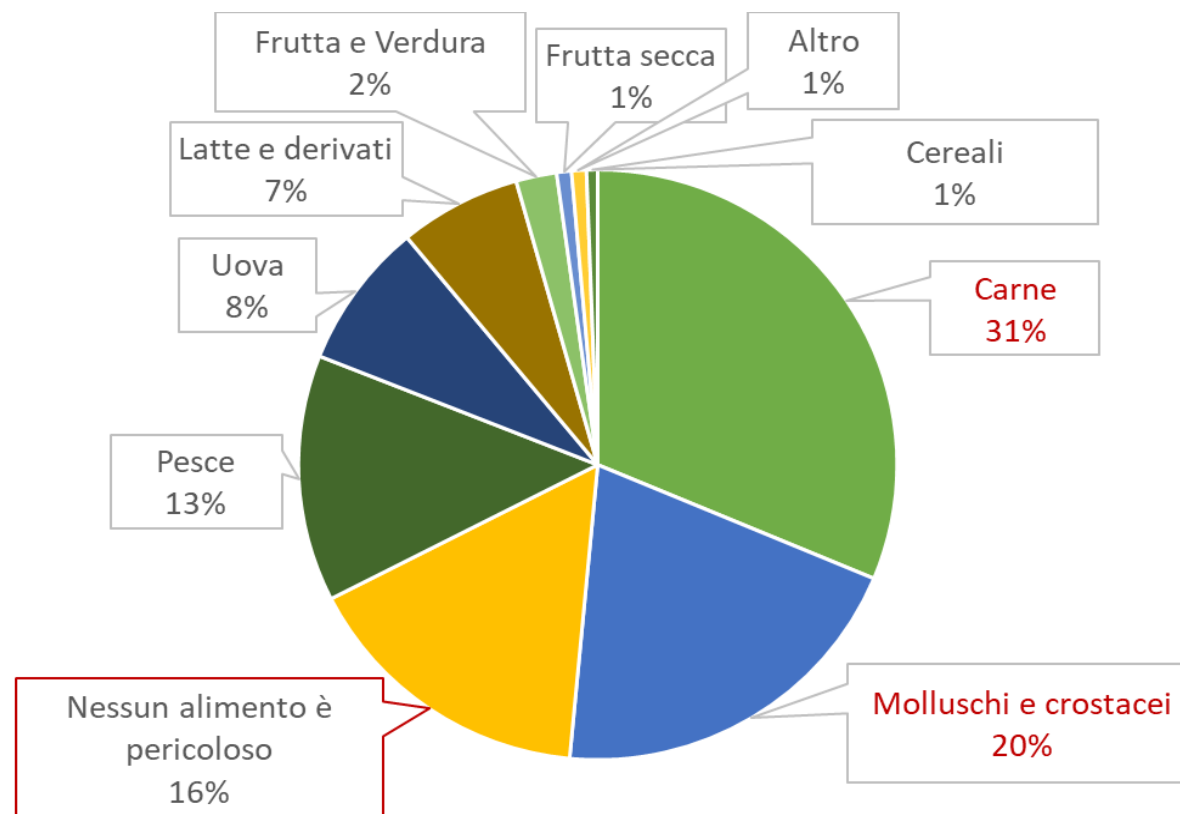
Qual è il maggiore rischio per la salute contenuto negli alimenti?

Pesticidi; Batteri; Tossine
Scarsa igiene



Qual è l'alimento più pericoloso per la salute?

Carne; Molluschi e crostacei
Nessun alimento pericoloso

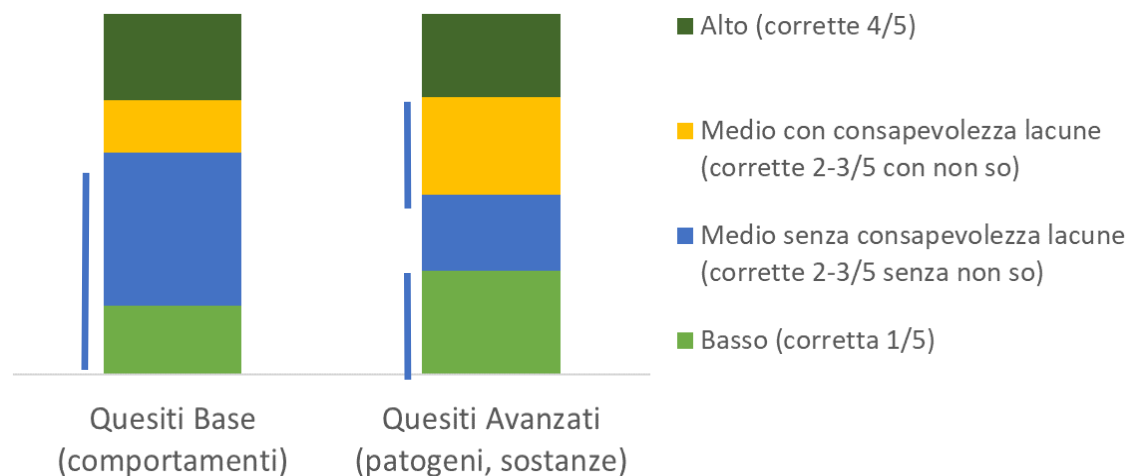


Principali risultati – Conoscenze sui rischi alimentari

Quali affermazioni sono vere, false oppure «non so»?

	NON SO	FALSO	VERO
Le uova vanno lavate (F)	13,5%	52,6%	33,9%
La carne in fettina è più soggetta a contaminazione batterica rispetto alla carne macinata (F)	32,0%	55,6%	12,5%
Un cibo scongelato deve essere ben cotto prima di essere ricongelato (V)	12,2%	47,3%	40,6%
La bollitura elimina tutti gli elementi nocivi alla salute contenuti nei alimenti (F)	13,9%	43,5%	42,6%
Evitare il contatto tra alimenti crudi e cotti riduce il rischio di cross-contaminazione (V)	19,0%	15,9%	65,1%
Il batterio escherichia coli si elimina completamente dagli alimenti con una cottura adeguata (V)	31,3%	20,1%	48,6%
La salmonella può essere presente nella carne di pollo crudo (V)	18,8%	15,7%	65,6%
La toxoplasmosi non si può contrarre consumando alimenti infetti (F)	34,3%	48,5%	17,3%
L' acrilammide si può riscontrare anche nei prodotti da forno cotti ad alte temperature (V)	65,1%	12,0%	22,9%
La tenia è un parassita che non si può contrarre per via alimentare (F)	35,6%	50,2%	14,1%

Indici di conoscenza:



Quesiti Base:

- Minore livello basso (19%)
- Maggiore livello medio senza consapevolezza lacune (42.5%)

Atteggiamento sicuro ma non consapevole

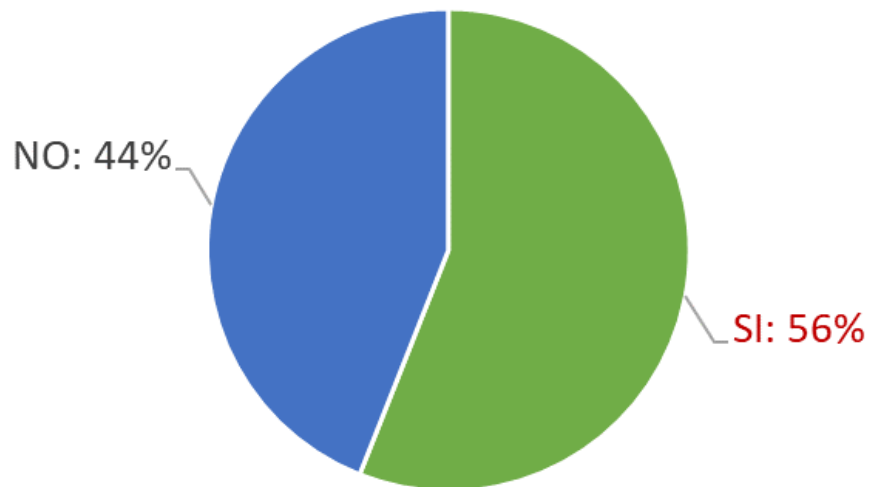
Quesiti Avanzati:

- Maggiore livello basso (28.7%)
- Minore livello medio con consapevolezza lacune (26.9%)

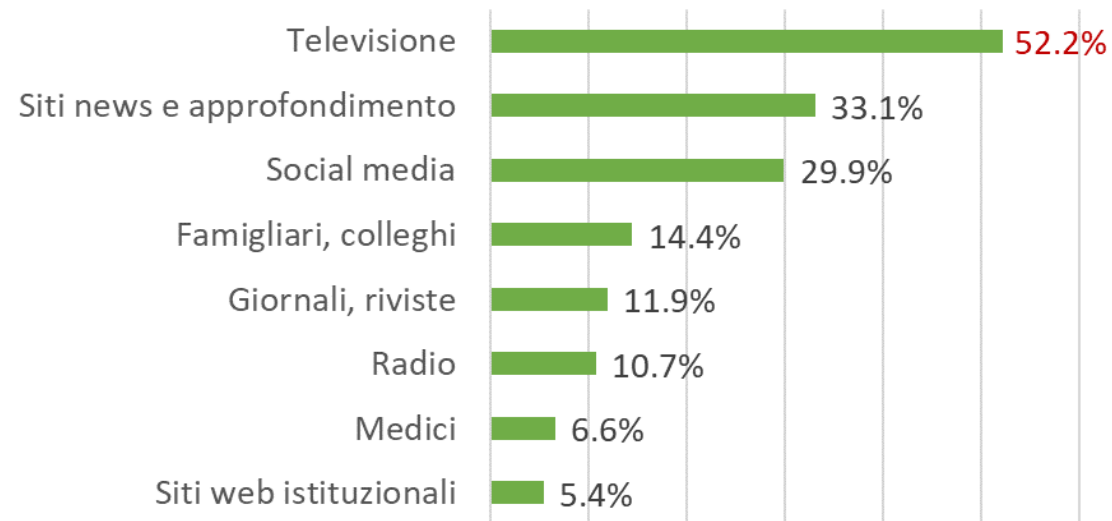
Atteggiamento incerto ma consapevole

● Principali risultati – **Informazione sui rischi alimentari**

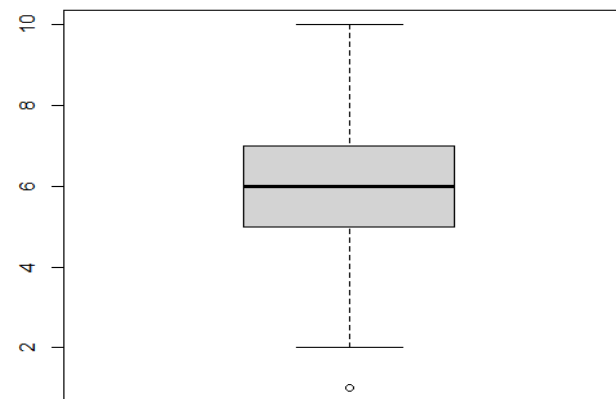
Le è capitato di ricevere notizie sui rischi alimentari nell'ultimo anno?



Da dove?



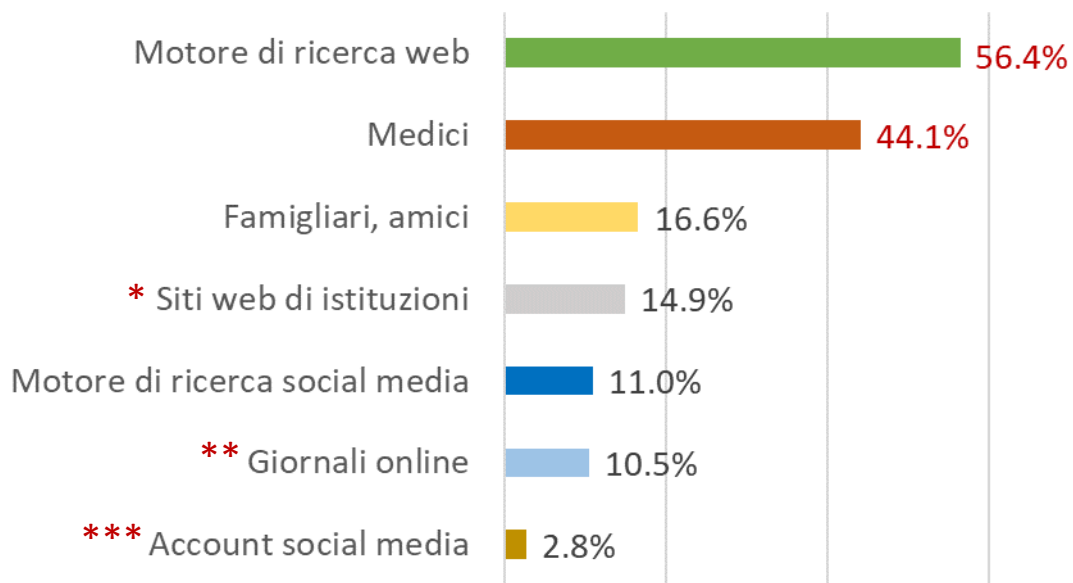
Quanto è informato sui rischi alimentari?
(Scala Likert 1-10): **m= 6.09**



Principali risultati – Informazione sui rischi alimentari

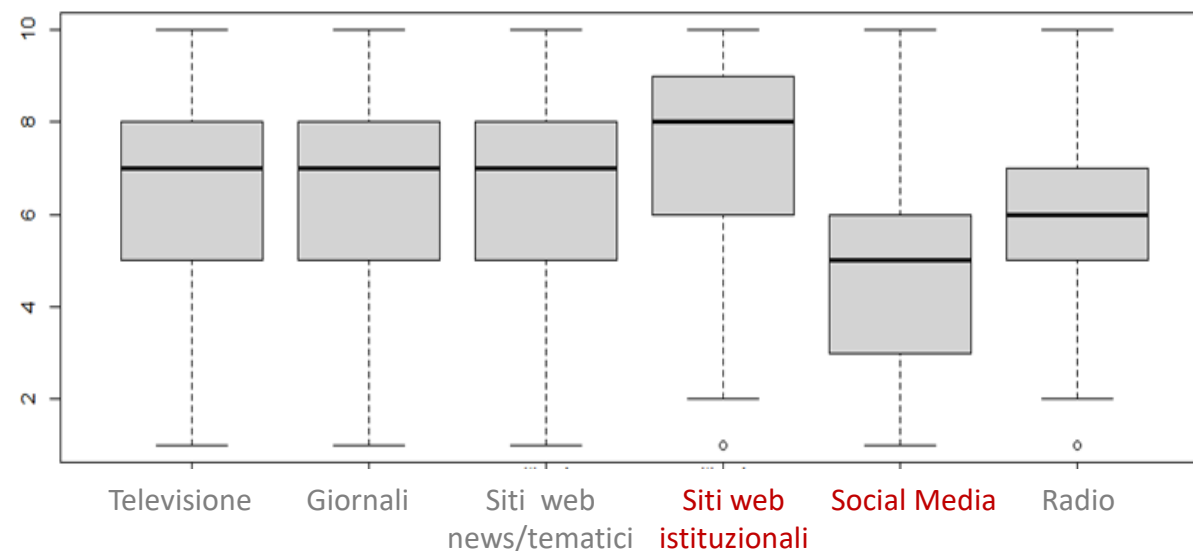
Se Le venisse un dubbio sulla sicurezza di un prodotto, dove cercherebbe informazioni?

Google VS Medici



Quanto ritiene affidabili le informazioni sui rischi alimentari trasmesse dai media? (Scala LiKert 1-10)

↑ Siti web istituzionali; ↓ Social Media

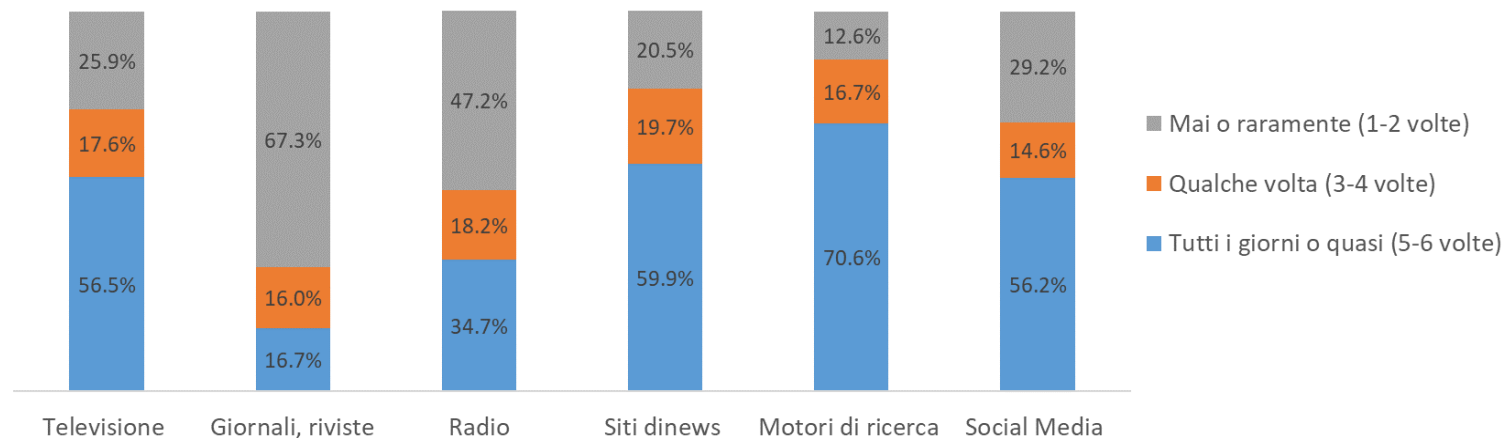


- * Siti web di istituzioni: Ministero Salute/altri ministeri, Governo Italiano, ISS, OMS
- ** Giornali online: Repubblica, Ansa, Il Corriere della sera, Il post, My personal trainer
- *** Account social media: Bressanini, Burioni, dott.ssa Tomasi

Principali risultati – Informazione sui rischi alimentari

In una settimana quanto utilizza i seguenti mezzi di comunicazione per tenersi informato?

Tutti i giorni: Motori di ricerca, Siti di news, TV, Social media



Caratteristiche dei rispondenti che utilizzano tutti i giorni TV, Web, Motori di ricerca e Social media per tenersi informati

Regressione Logistica, variabili significative

	TV	Web, Motori di ricerca	Social media
Genere	-	-	Donne
Fascia di età	Alta	Alta	Bassa
Area geografica	Centro - Sud	-	Centro - Sud
Livello di istruzione	-	Alto	-
Frequenza con cui fa la spesa	Quotidiana	-	-
Lettura etichetta prodotti	-	Si	-
Utilizzo social media	Più di uno	Più di uno	Più di uno



alimenti & gravidanza

alimenti & gravidanza

scuri microbiolo

Как уменьшить

SALEPEPE SICUREZZA

...NON TI FAR
PRENDERE
DALLA FESTA,
CUCINA
CON LA TESTA!

MOLLUSCHI BIVALVI
Per un consumo senza r

sure
rischio alimentare

Legnaro (PD)

LE STRATEGIE PER RIDURRI
E I CONSIGLI PER UN CONSUMO PIU' SICURO

- Studiare la percezione del rischio per **comunicare il rischio**



RISCHI ALIMENTARI E BUONE PRATICHE PER EVITARLI