



CIBO SICURO

QUALI CONTROLLI?



A cura di: Milva Spadoni e Jenni Bigliardi

(Tecnici della Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - AUSL di Reggio Emilia)

La sicurezza degli alimenti è fondamentale per il nostro benessere: i controlli sono demandati a numerosi organismi che devono verificare che tutti i cibi che acquistiamo o ci apprestiamo a consumare siano idonei dal punto di vista igienico-sanitario. Anche noi, però, possiamo fare la nostra parte.

Per garantire la sicurezza degli alimenti, a partire dalle materie prime fino al prodotto finito che giunge sulla nostra tavola, è indispensabile che siano adottate e rispettate pratiche di produzione e manipolazione adeguate, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non vengono applicate correttamente, gli alimenti potrebbero risultare contaminati da diversi agenti di natura fisica, chimica e microbiologica, con effetti che possono manifestarsi dopo breve tempo, come nel caso delle tossinfezioni

acute, ma anche a distanza di molti anni, causando malattie croniche anche gravi, persino letali.

La nuova normativa europea assegna la responsabilità per l'igiene dei prodotti alimentari direttamente ai produttori, trasformatori e commercianti di alimenti, definiti Operatori del Settore Alimentare (OSA) che, attraverso un sistema di autocontrollo, devono garantire la sicurezza dei propri prodotti in tutte le fasi della lavorazione, assicurare la tracciabilità e rintracciabilità; hanno anche l'obbligo di provvedere al blocco, ritiro o richiamo dei prodotti potenzial-



mente pericolosi per la salute. Affinché tali obblighi vengano rispettati, in tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione, vengono effettuati controlli ufficiali da parte di numerosi enti.

QUALI SONO GLI ENTI PREPOSTI AI CONTROLLI?

Gli organi incaricati di effettuare controlli sugli alimenti sono molto numerosi, in quanto includono non solo gli organi afferenti al Ministero della Salute, come le Aziende Sanitarie Locali con i loro Servizi di Igiene degli alimenti (SIAN) e i Servizi Veterinari, l'Istituto superiore di Sanità, gli Istituti zooprofilattici, i reparti specializzati dei Carabinieri (Nucleo anti sofisticazioni-NAS e nucleo anti frodi-NAC), ma anche gli organi che afferiscono al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali (come l'Ispettorato centrale repressione frodi, il Corpo forestale dello Stato, ecc.), gli organi afferenti al Ministero dell'Ambiente (ARPA, per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati), il Ministero dell'Economia e delle Finanze (con l'Agenzia delle Dogane e dei monopoli, la Guardia di Finanza) e infine l'Autorità garante della concorrenza, che interviene sulle violazioni del Codice del Consumo e sulle pratiche sleali d'informazione al consumatore, senza dimenticare gli organi di Polizia Locale dei Comuni.

COSA SI CONTROLLA?

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare l'adeguatezza dei prodotti alle disposizioni normative vigenti, emanate per prevenire i rischi per la salute pubblica, tutelare i consumatori ed



assicurare la lealtà delle transizioni commerciali. Il controllo riguarda sia i prodotti di origine italiana che non, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale oppure ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea o extra UE.

Vengono controllati innanzitutto gli ingredienti (le materie prime, i coadiuvanti e ogni altro prodotto utilizzato nella produzione e preparazione per il consumo), i semilavorati e i prodotti finiti; inoltre, le condizioni igieniche e le modalità di impiego di impianti, attrezzature, utensili e tutti materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Vengono ispezionati anche i locali e le strutture, verificando i procedimenti di disinfezione, pulizia e manutenzione e i vari processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari. Infine, vengono con-



trollate etichettatura e presentazione dei prodotti e modalità di conservazione.

I controlli ufficiali, svolti a livello locale da parte delle Aziende Sanitarie Locali, sono eseguiti in qualsiasi fase di produzione, trasformazione, distribuzione, magazzinaggio, trasporto, commercio e somministrazione, secondo la categorizzazione del rischio delle varie Regioni.

COME SI EFFETTUANO I CONTROLLI UFFICIALI?

Spetta alle Aziende alimentari stabilire un piano di autocontrollo dove definire anche quali e quanti campioni analizzare, a seconda della loro realtà, al fine di consentire la verifica dell'adeguatezza delle procedure attivate per la sicurezza dei prodotti immessi in commercio. Il campionamento prevede anche l'esecuzione di tamponi sulle superfici dei piani di lavoro e delle attrezza-

ture che vengono a contatto con gli alimenti, al fine di verificare le condizioni igieniche dell'ambiente di lavoro.

I piani di autocontrollo, con le relative registrazioni e i risultati analitici effettuati, devono essere messi a disposizione degli addetti al controllo ufficiale e costituiscono parte integrante delle valutazioni di conformità insieme allo stato igienico di locali, attrezzature, personale ed alimenti.

Anche il controllo ufficiale prevede il campionamento di alimenti secondo piani locali, regionali, nazionali ed europei sia all'interno degli stabilimenti di produzione sia nelle attività commerciali per la vendita.

Ogni qualvolta nel controllo ufficiale si riscontri una irregolarità che può rappresentare un rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente vengono adottati provvedimenti prescrittivi e/o sanzionatori.

Per un alimento o un mangime non conforme alla normativa vigente già immesso sul mercato, al fine di tutelare maggiormente i consumatori, si ricorre al sistema rapido di allerta, procedura codificata nella Comunità Europea che permette di bloccarne la commercializzazione, diffondendo nel contempo l'informazione ai consumatori stessi attraverso vari canali.

LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DIPENDE ANCHE DA TE! COSA PUOI FARE?

È importante che tutti contribuiscano attivamente alla sicurezza degli alimenti. Lo si può fare sia quando si fa la spesa che durante la preparazione dei cibi, ad esempio:

- verificando l'integrità delle confezioni ed accertandosi che non sussistano alterazioni di odore e sapore;
- per gli alimenti inscatolati, scegliendo solo contenitori non danneggiati, verificandone lo stato dopo averle svuotate;
- controllando l'etichetta con la data di scadenza, la composizione, la presenza



di allergeni e le indicazioni sulla corretta conservazione del prodotto;

- rispettando la temperatura di conservazione degli alimenti e garantendo la catena del freddo dal momento dell'acquisto fino al consumo;
- segnalando la presenza di prodotti irregolari o di comportamenti scorretti da parte degli operatori del settore alimentare.

In caso dai controlli vengano evidenziate delle non conformità sui prodotti immessi sul mercato, l'operatore alimentare ha l'obbligo di informare i consumatori.

Gli strumenti per rimediare ed agire tempestivamente in questi casi sono due: il richiamo e il ritiro. Molte volte si fa confusione fra i due termini; la distinzione è la seguente:

1) **Ritiro**: si tratta di tutte quelle misure di sicurezza intraprese per impedire che il prodotto venga distribuito ed arrivi al consumatore finale. L'OSA provvede tempestivamente a bloccare il prodotto e ad organizzare un piano di rientro.

2) **Richiamo**: si tratta di tutte le misure di sicurezza intraprese dopo che il prodotto è già stato reso disponibile nella catena di distribuzione ed è potenzialmente acquistabile dal consumatore finale o è già stato acquistato. In questi casi, quindi, è necessaria una procedura di richiamo finalizzata al recupero dei lotti esposti e/o venduti. È un'azione più importante e complessa che necessita di una comunicazione ampia ed ufficiale perché deve evitare le conseguenze derivanti dal consumo di un prodotto già messo a disposizione.