PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 10 - numero 1870 di venerdì 01 febbraio 2008

Il Rapporto 2006 sulla vigilanza e controllo degli alimenti

Il rapporto presenta i risultati di circa 545 mila ispezioni che hanno coinvolto il 40% delle aziende italiane. Ancora numerose irregolarità nell'igiene e nel personale. Necessario migliorare la prevenzione della contaminazione involontaria dei prodotti.

Pubblicità

A garanzia della sicurezza alimentare, nel 2006 sono state effettuate circa 545 mila ispezioni lungo tutto la filiera che va dal produttore al consumatore e presi per analisi più di 107 mila campioni, con maggiore frequenza nei settori della ristorazione, della lavorazione delle carni e negli allevamenti, della produzione di pane e pasta. In pratica è stato sottoposto a controllo il 40 per cento delle aziende esistenti sul territorio nazionale.

È quanto risulta dalla Relazione al Parlamento sulla "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia ? Anno 2006" (formato PDF, 1.3 MB), trasmessa il dicembre scorso dal Ministero della Salute (Legge 462/1986) e resa disponibili on line in questi giorni dal sito del Ministero della Salute.

I dati confermano le attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari svolte dall'Italia "tra le più efficaci nell'ambito del panorama internazionale". L'analisi ha permesso di intraprendere e pianificare le opportune azioni correttive delle criticità e segnalare i margini di miglioramento del sistema, per esempio nell'applicazione dei principi dell'autocontrollo HACCP da parte degli operatori.

Infatti, il rapporto segnala che "particolare attenzione dovrà essere rivolta alla corretta applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point). Infatti, le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP, sono ancora numerose, nonostante l'entrata in vigore del Decreto Legislativo 155 nel 1997".

"Una valutazione sui risultati scaturiti nella gestione delle allerta ? continua il rapporto - evidenzia che a livello di aziende alimentari, le procedure adottate per prevenire la contaminazione involontaria dei prodotti dovranno essere riadattate, implementando sistemi di prevenzione che tengano in considerazione non soltanto il processo produttivo in quanto tale, ma piuttosto l'intera filiera di produzione, dall'acquisto delle materie prime alla verifica dei fornitori".

Un efficace strumento di controllo ? suggerisce il rapporto - è il mantenimento della rintracciabilità dei prodotti; la certezza della conformità sanitaria delle materie prime, attraverso controlli analitici da parte degli operatori del settore, può garantire l'assenza di componenti indesiderate nei prodotti finali.

Un ulteriore aspetto che il rapporto evidenzia riguarda le schede di rilevazione dei dati, in particolare quelle che riportano i risultati analitici (utilizzati dai Laboratori del controllo ufficiale). Per poter avere un riscontro dettagliato riguardo le principali contaminazioni, sarà necessario, come avviene in ambito Europeo nel sistema di allerta, riformulare queste schede.
Infatti questi modelli raggruppano nella voce "altro" una notevole tipologia di contaminanti, sia chimici che biologici.

Il Dipartimento per la Sanità Pubblica ritiene che la modifica di questi modelli, anche per conformarla a problematiche recenti, quali ad esempio gli OGM, che attualmente sono oggetto di una specifica attività di controllo, sia una esigenza che coinvolgerà, a più livelli, sia le amministrazioni centrali sia gli Assessorati alla sanità ed i laboratori che effettuano il controllo ufficiale.

Il rapporto conclude però in modo non ottimistico sui tempi: "La complessità, purtroppo, delle procedure non permetterà comunque una soluzione in tempi brevi."

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Più in dettaglio, le ASL nel 2006 hanno ispezionato ben 509.199 aziende sul territorio, pari al 38,6% rispetto alle strutture segnalate sul territorio (1.316.967), rilevando 53.670 (10,5%) infrazioni, soprattutto nel settore della ristorazione e nella categoria dei produttori e confezionatori, con irregolarità prevalentemente a carico dell'igiene del personale e delle strutture. Il Comando dei Carabinieri attraverso l'operato dei NAS nel 2006 ha effettuato 35.138 ispezioni notificando 4.189 infrazioni penali.

Le attività ispettive del 2006 hanno prodotto un'enorme mole di campioni, derivanti da prodotti alimentari, per un totale tutte di 107.383. Gli accertamenti analitici sono stati svolti presso Laboratori pubblici, che attraverso l'applicazione di metodiche accreditate e all'avanguardia, hanno potuto rilevare non conformità in 3.557 campioni, pari al 3,3% del totale, prevalentemente a causa di contaminazioni biologiche.

Le attività di controllo vengono effettuate lungo tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria, alla trasformazione, magazzinaggio, trasporto, e commercio, fino alla somministrazione ed al consumo. Prevedono accertamenti completi sul prodotto, attraverso ispezioni, campionamenti e analisi di laboratorio, nell'ambito dell'ambiente di produzione e sul personale addetto nonché controlli sull'applicazione dei programmi di HACCP che le aziende predispongono per l'individuazione dei punti critici della catena produttiva.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.
