

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 11 - numero 2101 di martedì 10 febbraio 2009

Sicurezza alimentare: i risultati dei controlli ufficiali anno 2007

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia: i risultati dei controlli dei NAS e delle ASL. Irregolarità, infrazioni amministrative e penali, contaminazioni chimiche, microbiologiche e sistema di allerta.

Publicità

Controlli per più di un'azienda su tre da parte delle Aziende sanitarie locali con oltre un milione e 138 mila ispezioni e più di 100mila esami di laboratorio e il più efficiente sistema di allerta rapido d'Europa sulle merci scambiate o importate. Inoltre, Carabinieri dei Nas implacabili con più di 28 mila ispezioni.

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

Così nel 2007 i controlli del sistema sanitario nazionale effettuati lungo tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola. "La Commissione europea ha promosso a pieni voti la sicurezza dell'agroalimentare italiano, designando l'Italia come il Paese più scrupoloso nel fare i controlli ? afferma il Sottosegretario Francesca Martini - Per capirne i motivi basta guardare ai numeri del rapporto 2007 dove l'Italia primeggia grazie all'attenzione dimostrata nel compiere i controlli sugli alimenti. E dall'attività di controllo provengono anche alcune linee di azione prioritarie, a cominciare dall'istituzione del gruppo di lavoro interministeriale per l'analisi e la revisione del Piano pluriennale dei controlli sugli alimenti, previsto dalla normativa comunitaria, che nel 2009 porterà ad un'attività di controlli più efficace, ottimizzando le risorse economiche, l'organizzazione, la gestione dei controlli e le loro priorità in funzione dei rischi, aumentando le garanzie per i cittadini. Inoltre istituiremo un nuovo Tavolo di cooperazione con le Associazioni di categoria degli operatori del settore alimentare per potenziare i sistemi di autocontrollo sui rischi igienici e ridurre le irregolarità evidenziate dalle ispezioni di Nas e Asl. Occorre poi investire per rendere più efficienti i sistemi di tracciabilità messi in atto dalle ditte al fine di garantire in tempo reale il ritiro o richiamo dei prodotti che possono costituire un rischio per la salute pubblica. E' nostro impegno prioritario di governo estendere anche a livello comunitario il più possibile l'etichettatura di tutte le carni fresche, indispensabile per risalire al Paese di origine. Infine a questa azione a 360° vareremo una campagna di comunicazione su scala nazionale volta ad informare le famiglie in materia di sicurezza alimentare. "

Il quadro dell'azione coordinata dal Ministero è illustrato dalla relazione "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia ? Anno 2007", realizzata dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, che riguarda i controlli svolti in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, con ispezioni, prelievi di campioni, analisi di laboratorio, controllo dell'HACCP e dell'igiene del personale addetto.

In relazione alle attività ispettive condotte dalla ASL (Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari) sono state controllate 494.923 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 54.488 (l'11,0%) hanno mostrato infrazioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella categoria dei produttori e confezionatori, in particolare di quelli che non vendono al dettaglio gli alimenti da loro prodotti, trasformati e/o confezionati e nel settore della ristorazione. Le unità controllate sono risultate pari al 36,6% rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio (1.351.069).

A queste si aggiungono quelle sottoposte alle attività ispettive condotte dal Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS) che nel 2007 hanno effettuato 28.173 ispezioni, accertando 24.346 infrazioni, di cui 18.787 di valenza amministrativa e 5.559 penale. I settori operativi più ispezionati risultano essere quelli della ristorazione, delle carni e allevamenti, e delle farine e prodotti derivati.

Relativamente all'attività svolta dai Laboratori pubblici, i campioni di prodotti alimentari analizzati sono stati complessivamente 110.773, di cui 3.047 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 2,7%. Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche.

Nell'anno 2007, infine, il sistema di allerta rapido Comunitario, che consente di conoscere in tempo reale, in ambito europeo, le contaminazioni degli alimenti e mangimi e la loro incidenza, ha registrato 2.933 notifiche di alimenti contaminati successivamente a controlli di cui soltanto 70 su prodotti italiani. Il nostro sistema di allerta ha effettuato ben 501 notifiche di cui 481 per prodotti irregolari provenienti da altri Paesi di tutto il mondo e 20 su prodotti italiani risultando, come nel 2006, il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia, per numero di notifiche vi è la Germania, la Gran Bretagna seguite dalla Spagna, l'Olanda, Danimarca, Polonia e Francia. La tipologia delle infrazioni è risultata comunque abbastanza eterogenea, comprendendo sia contaminazioni di natura microbiologica (salmonella, listeria), chimica (micotossine, in particolare fumonisine, residui di antiparassitari) e fisica (presenza di corpi estranei).

[Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia ? Anno 2007](#) (formato PDF, 1.49 MB).

[Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia ? Anno 2006](#).

Fonte: [Ministero del Lavoro](#).



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it