PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 7 - numero 1207 di lunedì 21 marzo 2005

Sicurezza degli alimenti: quali controlli?

Disponibili on line gli atti del convegno organizzato dall'Asl 10 di Firenze sull'argomento.

Pubblicità

Quali controlli vengono effettuati per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari? Quali norme a tutela dei consumatori? Domande che i cittadini si pongono quando viene data notizia di casi di intossicazioni alimentari o di sofisticazioni di bevande e alimineti.

Alcuni casi di tossinfezioni alimentari che hanno interessato turisti che avevano consumato pasti nei ristoranti fiorentini e alcuni casi di gravissime tossinfezioni in una residenza sanitaria assistita, hanno spinto l'Asl 10 di Firenze ad organizzare un convegno per fornire informazioni precise sui livelli di garanzia messi a tutela del consumatore da parte di tutti i soggetti interessati (produttori, distributori, manipolatori, rivenditori, ristoratori) e sull'attività degli organi deputati al controllo.

Il convegno, svoltosi il 10 marzo 2005, ha fornito gli esiti delle quasi 15mila ispezioni effettuate nel 2004 dall'Azienda Unità Sanitaria Locale.

Nell'ambito degli esercizi controllati (6134) è emerso che circa il 10% delle attività sottoposte a ispezione presenta delle irregolarità che, per lo più, sono di lieve entità e che hanno dato luogo a 1200 provvedimenti amministrativi finalizzati ad ottenere il ripristino delle condizioni di massima sicurezza. Tali prescrizioni sono state osservate praticamente nella totalità dei casi.

Situazioni di maggior rischio che hanno portato alla emanazione di notizie di reato, perché le condizioni riscontrate potevano costituire un reale pericolo per la salute pubblica, si sono verificate in un numero molto più contenuto di casi (49).

Complessivamente sono stati analizzati 3794 campioni dei alimenti dei quali sono risultati irregolari 279, quindi circa il 7%. Le irregolarità riscontrate riguardano soprattutto la filiera produttiva del latte (265).

Tra gli elementi fondamentali per garantire la sicurezza alimentare è stata rilevata l'importanza della formazione di tutto il personale che, a vario titolo, manipola alimenti.
In tal senso si è mossa una recente delibera della Giunta Regionale Toscana che disciplina le modalità per l'effettuazione della formazione e che "sostituisce visite mediche oramai inutili ed anacronistiche con un'adeguata formazione."

Anche i consumatori hanno, infine, un ruolo importante per garantire la sicurezza del prodotto finale, "ruolo che si deve esercitare al momento dell'acquisto (evitando in particolare gli acquisti incauti da rivenditori non autorizzati) ed al momento della conservazione e manipolazione degli alimenti rispettando le norme igieniche fondamentali (catena del freddo, pulizia dei locali, dell'attrezzatura e delle persone ed evitando contaminazioni crociate tra prodotti diversi)."

Le relazioni affrontano, tra l'altro i seguenti temi:
La normativa europea e gli elementi costitutivi di una politica di sicurezza alimentare
Legislazione in materia di sicurezza alimentare
Rintracciabilità e tracciabilità
Attività di controllo dei prodotti alimentari nella Azienda U.S.L. 10 di Firenze.
Gestione del sistema regionale di allerta per alimenti e mangimi

Valutazione su base epidemiologica dell'efficacia degli interventi di prevenzione nel settore alimenti

Le relazioni.

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

---

www.puntosicuro.it