

MANGIMI, IL MINISTERO RICHIAMA ALL'AUTOCONTROLLO

Anmvi oggi 19-01-2011



In relazione al recente allerta comunitario, la Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario ha richiamato l'attenzione delle organizzazioni del settore alimentare e mangimistico sulla contaminazione da diossine di grassi vegetali di provenienza tedesca, utilizzati come materie prime per mangimi.

La nota, datata 11 gennaio e firmata dal Direttore Generale Gaetana Ferri, considerata la nocività di tali composti clorurati per la salute umana e animale, ritiene "opportuno che gli operatori del settore dei mangimi siano adeguatamente sensibilizzati sulla necessità di implementare le proprie procedure di autocontrollo in relazione a tali pericoli".

Infatti, il Regolamento CE 178/02 all'articolo.17 faccia ricadere sugli stessi operatori del settore dei mangimi la responsabilità di garantire e verificare la conformità dei mangimi alle disposizioni normative. Un principio confermato e ampliato anche dall'articolo 4 del Regolamento CE183/05 sull'igiene dei mangimi.

"In tale circostanza- conclude la nota- è oltremodo opportuno che l'operatore del settore dei mangimi, nell'ambito della propria analisi dei pericoli, rivolga particolare attenzione alla contaminazione da diossine, tenendo in considerazione l'origine e la tipologia delle materie prime utilizzate, nonché le specie animali di destinazione dei mangimi prodotti (in particolare ovaiole, animali in lattazione e suini) e gli alimenti da essi derivati"