

SICUREZZA ALIMENTARE, RAPPORTO 2009 AL PARLAMENTO

Anmvi oggi 07-07-2010



Il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del Ministero della Salute ha trasmesso al Parlamento il rapporto 2009 "*Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia*".

Per quanto riguarda le attività ispettive, in particolare, è necessario che sia garantita dagli operatori del settore alimentare la 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 tali principi siano entrati in vigore sin dal 1997.

Nella valutazione della attività ispettiva effettuata dalle autorità competenti si conferma una netta prevalenza di non conformità nell'ambito della igiene generale (prerequisiti), nella applicazione del sistema **HACCP** e nella formazione del personale. Risulta, quindi, indispensabile prevedere un programma generale di formazione che coinvolga gli operatori addetti al controllo e gli OSA al fine di consentire una capacità di risoluzione efficace e definitiva delle non conformità, anche attraverso il corretto impiego dell'audit, strumento introdotto dai regolamenti del pacchetto igiene e non ancora utilizzato adeguatamente in tutto il territorio nazionale. La non adeguata applicazione dei sistemi di autocontrollo (prerequisiti - HACCP) si ripercuote anche nella ricorrenza di non conformità riscontrate nell'ambito della attività analitica dei prodotti alimentari finiti. Infatti, non si è in grado di applicare le efficaci azioni correttive, sia in ambito microbiologico che in ambito chimico, essendo le non conformità prevalenti da ricondurre a scarsa igiene della lavorazione e ad inadeguato controllo delle materie prime.

Il riepilogo nazionale dei controlli effettuati in base al programma di controlli ufficiali su alimenti e bevande rileva soprattutto **la presenza di Salmonella e Listeria in diverse categorie alimentari**. La contaminazione degli alimenti da parte di questi microrganismi patogeni è, altresì, confermata dalle allerta su prodotti Italiani ricevute da altri Paesi della Comunità Europea.

Un ulteriore aspetto critico riguarda, come già evidenziato negli anni passati, le schede di rilevazione dei dati. Il Modello A (attività ispettiva) non permette di rendicontare l'attività effettuata sul territorio nazionale dalle A.S.L. alla luce dei nuovi regolamenti comunitari definiti nel cosiddetto "pacchetto igiene" (che prevede monitoraggio, sorveglianza, ispezione, verifica, audit e campionamenti). E' anche necessario, vista la discrepanza tra il numero di campioni prelevati e quello dei campioni analizzati, che alcuni Assessorati alla Sanità verifichino la congruità tra i campioni prelevati dalle ASL relativamente ai flussi del controllo ufficiale. Infatti, dovranno essere esclusi dalle schede di rilevazione i campioni sottoposti ad analisi non oggetto di trasmissione per questa relazione, perché rientranti in piani di controllo coperti da specifiche

normative (es. residui di farmaci veterinari negli animali e nei prodotti di origine animale, zoonosi e residui di antiparassitari ecc.). Questo permetterà di evitare rendicontazioni disomogenee.

Relativamente al numero dei campioni prelevati, come era stato anche evidenziato nell'anno precedente **si dovranno intraprendere diverse iniziative per aggiornare i Modelli B di rilevazione** al fine di avere informazioni dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro". Per quest'anno si è riusciti a redigere una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche. Nonostante ciò, il risultato non può essere considerato completo, in quanto non tutti i Laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo. Il Modello di rilevazione dati dovrà essere, quindi, completamente revisionato.

Questo obiettivo sarà accompagnato da una revisione dei sistemi informativi al fine di migliorare i flussi dei dati sul controllo ufficiale degli alimenti, permettendo anche una più efficiente analisi relativa alla categorizzazione dei rischi lungo tutta la filiera alimentare. Pertanto, sono stati organizzati degli incontri tecnici per aggiornare il sistema nazionale informativo sanitario e renderlo più adatto all'invio e alla gestione dei dati raccolti.