

## SICUREZZA ALIMENTARE

**Aziende fuorilegge ora nel mirino***La Regione inasprisce i controlli, ma premia i virtuosi*

Giro di vite sulle imprese che non rispettano le norme in materia di sicurezza alimentare e possono rappresentare un rischio per i consumatori. Meno pressione su chi dimostra di investire a beneficio del consumatore e della qualità del prodotto. Sono queste le principali novità introdotte dal piano integrato di sicurezza alimentare della Regione. L'allarme Bse, le periodiche contaminazioni degli alimenti a causa del gruppo di composti chimici detto Pcb, della diossina

e di altre sostanze chimiche, oltre alle malattie animali, Blue Tongue, influenza aviaria e influenza suina, sino ai recenti casi legati alle mozzarelle blu, hanno evidenziato la necessità di disporre di controlli più efficaci sulla sicurezza alimentare. In quest'ottica, la Regione ha rivisto le sue strategie di qui al 2014, con una maggiore attenzione all'organizzazione dei settori regionali e dei servizi delle asl deputati ai controlli.

a pagina 4

## LA SALUTE NEL PIATTO

**Sicurezza alimentare  
Giro di vite nei controlli  
per chi è sotto standard***La Regione decide di premiare invece chi dimostra di investire in qualità e salubrità dei prodotti*

Giro di vite sulle imprese che non rispettano le norme in materia di sicurezza alimentare e possono rappresentare un rischio per i consumatori. Meno pressione su chi dimostra di investire a beneficio del consumatore e della qualità del prodotto. Sono queste le principali novità introdotte dal piano integrato di sicurezza alimentare della Regione. L'allarme Bse, le periodiche contaminazioni degli alimenti a causa del gruppo di composti chimici detto Pcb, della diossina e di altre sostanze chimiche, oltre alle malattie animali, Blue Tongue, influenza aviaria e influenza suina, sino ai recenti casi legati alle mozzarelle blu, hanno evidenziato la necessità di disporre di controlli più efficaci sulla sicurezza alimentare. In quest'ottica, la Regione ha rivisto le sue strategie di qui al 2014, con una maggiore attenzione all'organizzazione dei settori regionali e dei servizi delle asl deputati ai controlli. A tal fine, è stato introdotto, anche alla luce dei recenti rilievi effettuati dalla procura della Repubblica di Torino, un sistema di verifica sulla loro operatività gestito da supervisori regionali, per i quali è già stato previsto uno specifico percorso di formazione in collaborazione con l'Associazione Italiana Cultura Qualità del Piemonte (Aicq). «Le grandi trasformazioni dei sistemi di produzione e distribuzione degli alimenti richiedono un costante adeguamento dei metodi e dell'organizzazione dei controlli - spiega l'assessore alla Sanità, Caterina Ferrero - per assicurare livelli più elevati di sicurezza per i cittadini. Se poi aggiungiamo che l'agroalimentare rappresenta un settore strategico di elevata impor-

tanza per il Pil regionale oltre che una parte fondamentale dell'immagine della nostra regione, questo nuovo piano è una ulteriore garanzia a tutela della qualità».

L'idea principe è di concentrare i controlli sulle imprese che non rispettano le norme, anche se va detto che le imprese piemontesi - secondo quanto certificato dall'assessorato - vantano standard produttivi mediamente superiori a quelli di altri Paesi europei. I nostri metodi di produzione prevedono, a partire dai mangimi, l'impiego di cereali e foraggi per realizzare alimenti di qualità elevata, mentre è praticamente inesistente la pratica di riutilizzare residui di lavorazione industriale per l'alimentazione animale. Quest'ultima è invece diffusa negli altri Paesi europei ed è alla base della maggior parte dei problemi sanitari degli ultimi anni, compreso l'ultimo legato alla diossina da oli esauriti in mangimi tedeschi.

Il maggior numero di casi di malattia nei consumatori è legato alla contaminazione microbiologica degli



alimenti, ossia la contaminazione da parte di microrganismi durante la conservazione che può provocare malesseri a livello intestinale fino al rischio gravissimo rappresentato dal botulismo. Delle malattie trasmesse da alimenti (Mta) 75,7 per cento appartiene a questo gruppo, seguite dagli avvelenamenti da funghi (18,9) e dalle intossicazioni da istamina (5,4), sostanza contenuta in alcuni pesci, nei crostacei e in altri alimenti noti per il loro potenziale allergenico: il quadro emerge dal report Mta 2009 della Regione Piemonte. Negli episodi di tossinfezione la Salmonella viene confermata come l'agente più isolato (48,3 per cento), contratta nella metà dei casi nelle abitazioni private, seguito dal virus dell'Epatite A e dalle intossicazioni da istamina in aumento rispetto al 2008 (dal 2,7 al 5,4 per cento). Tra gli alimenti più frequentemente coinvolti vi sono i prodotti a base di carne (21,7 per cento), seguiti dai prodotti della pesca (16,7), dagli alimenti a base di uova (13,3) e da latte e latticini (11,7). Il focolare domestico si conferma essere il luogo dove le tossinfezioni si verificano più frequentemente (42 per cento), seguita dai pubblici esercizi (40 per cento), in aumento rispetto all'anno precedente, e dalla ristorazione collettiva (2). Continua a salire la percentuale di casi singoli attribuiti a Campylobacter (10,6 per cento) e di casi di Epatite A (6,7). [MGG]



**Gli italiani sono tra i più preoccupati di ciò che mangiano. Un recente lavoro del Ceirsa (Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare) della Asl To5 di Chieri ha elaborato i dati ottenuti da un sondaggio commissionato nel 2010 dall'Efsa (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare). La valutazione della percezione dei rischi alimentari dei cittadini italiani rispetto a quella dei cittadini degli altri paesi Ue ha evidenziato che in Italia c'è una maggiore preoccupazione per quanto concerne i rischi legati alla sicurezza del cibo (65 per cento contro 48 degli intervistati Eu). I prodotti chimici, i pesticidi e altre sostanze tossiche rappresentano la fonte di preoccupazione più diffusa (30 per cento) nell'ambito della sicurezza alimentare tra gli italiani. Inoltre i residui di pesticidi, in particolare in frutta, verdura e cereali, rappresentano il pericolo per il quale il timore è maggiore (85 per cento). Nel Belpaese si verifica la maggiore percentuale di cittadini che, tra i 27 Stati membri, manifestano timore riguardo il rischio «mucca pazza» e dubbi riguardo l'origine dei prodotti alimentari. Circa il grado di preoccupazione, i familiari e gli amici (80 per cento), insieme con gli operatori del settore sanitario e i medici di famiglia, sono le fonti di informazioni ritenute più accurate (75). Ma il livello di fiducia complessivo nelle informazioni ricevute si colloca agli ultimi posti in Europa.**