

Campagna di controlli del ministero della salute sulla filiera alimentare. Nel mirino le località di mare

Mille tonnellate di cibo sequestrato

In un mese i Nas bloccano alimenti fuori legge per 3,5 mln di €

DI LUIGI CHIARELLO

Oltre mille tonnellate di alimenti sequestrati, per un valore complessivo di circa 3,5 milioni di euro. Tra i prodotti finiti sotto sequestro, ben 237 tonnellate di formaggio irregolare e 170 mila confezioni. Sono solo alcuni dei risultati della campagna di verifiche estiva avviata (tra il 20 giugno e il 20 luglio 2010) dal ministero della salute e dai Nas, nell'ambito del programma di controllo nazionale per la sicurezza degli alimenti. Le verifiche sono lungo tutta la filiera alimentare, fino agli esercizi commerciali. Sotto la lente, soprattutto le località turistiche, anche per via della maggior deperibilità dei prodotti alimentari sottoposti a elevate temperature. Solo nell'ultimo mese, sono state eseguite 3.300 ispezioni, accertate 1.130 situazioni irregolari e segnalate 199 persone all'autorità giudiziaria, 940 a quella amministrativa. Tra le mille tonnellate di alimenti sequestrati, oltre ai latticini caseari, ci sono prodotti ittici, carne, prodotti da forno e cereali, bibite e bevande. Tutti rappresentavano una minaccia per la salute del cittadino, a causa delle pessime modalità di conservazione, della presenza di evidenti segni di alterazione o perché scaduti. Tra gli illeciti contestati, così, compaiono anche frodi commerciali e l'assenza di idonea etichettatura.

Le verifiche presso le attività produttive e commerciali hanno, inoltre, portato i carabinieri dei Nas a rilevare gravi irregolarità in 84 esercizi (tra cui supermercati, bar, ristoranti, peschierie, depositi e stabilimenti di lavorazione). Per cui sono scattati provvedimenti di sequestro e chiusura immediata. Le località turistiche

e balneari finite sotto indagine sono Fiumicino e le costiere garganica, amalfitana e romagnola. I prodotti ittici sequestrati ammontano complessivamente a oltre 9 tonnellate. Per lo più si tratta di pesce congelato abusivamente e somministrato come fresco; scovato in cattivo stato di conservazione, privo di tracciabilità, venduto senza rispettare le procedure di purificazione previste per i mitili o con aggiunte di additivi vietati. Ma non è finita. Ieri, il ministero della salute ha diffuso anche i dati relativi ai controlli effettuati dal servizio sanitario nazionale nel 2009. Tre le direttrici di marcia.

ALIMENTI. Sotto indagine sono finite 470.612 unità di stoccaggio e distribuzione di alimenti, pari al 33,1% del numero di unità totali segnalate sul territorio (1.422.377). In particolare, le verifiche effettuate dalle Asl (attraverso i servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione, Sian) e dai servizi veterinari hanno evidenziato come l'11,7% delle unità controllate accusasse infrazioni. La più elevata percentuale di irregolarità è stata riscontrata nella categoria produttori e confezionatori non dettaglianti (28,4%). Segue il settore ristorazione (19,9%). Le infrazioni più frequenti riguardano igiene generale (44,4%), igiene del personale e delle strutture, autocontrollo (41,2%)

PIANO NAZIONALE RESIDUI. È il programma di sorveglianza e monitoraggio dei residui di sostanze chimiche dannose per la salute pubblica, presenti in animali e alimenti di origine animale. I controlli sono fatti in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità e gli Istituti zooprofilattici sperimentali. Nel 2009 sono stati analizzati 33.552 campioni, di cui 15.440 (pari al 46%) per la ricer-

ca delle sostanze di categoria A (Sostanze a effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e 18.112 (pari al 54%) per quelle di categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti). Il numero di campioni analizzati è stato superiore al minimo dovuto (27.586), raggiungendo quota 121,6%. I campioni che hanno fornito risultati irregolari per presenza di residui, sono stati 74, pari allo 0,22% del totale analizzato. Le cosiddette «non-conformità» sono in calo.

RAPPORTO FITOFARMACI. I campioni analizzati nel 2009 sono stati in tutto 5.573, tra frutta, ortaggi, cereali, olio, vino e baby food. Tra questi solo 40 hanno riportato valori dei residui di fitofarmaci superiori ai limiti di legge; si tratta di una percentuale d'irregolarità contenuta, pari all'0,7%. Anche la media europea delle irregolarità è in costante calo, oggi al 3,5%. In particolare, per quanto riguarda l'ortofrutta, il numero di campioni analizzati è di 4595. I campioni regolari sono il 99,2%. Su **cereali, olio e vino**, invece, sono stati analizzati 877 campioni. Due (lo 0,2%) sono risultati non regolari. Dei 101 **alimenti per l'infanzia** finiti sotto inchiesta, invece, nessuno è risultato irregolare.

