

Rapporti sui controlli

# Sicurezza alimentare in Italia: tutti gli organismi di controllo e le loro attività

Negli ultimi mesi del 2009 sono stati pubblicati diversi importanti documenti sulla sicurezza alimentare (e non solo) in Italia nel 2008\*.



**D**istricandoci tra le numerose tabelle e numeri dei rapporti rileviamo un'abbondanza di dati, forse non sempre confrontabili e sovrapponibili, che possono essere letti in modi molto diversi; cerchiamo quindi di orientarci tra le numerose competenze che afferiscono alla sicurezza alimentare nel nostro Paese: insomma chi sono, che cosa fanno, ma soprattutto cosa è emerso dalla loro attività nell'anno 2008.

## Chi tutela la salute dei consumatori in Italia?

Quest'attività viene svolta dal Ministero della Salute, che svolge funzioni di programmazione e coordinamento (Piano nazionale pluriennale integrato di controllo, Mancp), con i suoi uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome attraverso le loro strutture territoriali, organizzate o meno in aziende sanitarie locali; queste ultime operano sul territorio di competenza mediante i Servizi veterinari o Dipartimenti di prevenzione veterinari (Sv) e i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (Sian), nonché attraverso gli Istituti zooprofilattici sperimentali (Izs) e le Agenzie regionali per la protezione ambientale (Arpa), per quanto riguarda gli accertamenti di laboratorio.

Uffici periferici del Ministero della Salute sono: gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

(Mipaaf), attraverso l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icq) e i Carabinieri per le Politiche agricole, interviene per prevenire e reprimere frodi relative ai prodotti agroalimentari e ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e fitosanitari). Il Ministero dell'Economia e delle finanze a sua volta opera con l'Agenzia delle Dogane e con la Guardia di Finanza principalmente in interventi relativi a frodi di natura fiscale.

C'è poi il Ministero delle Infrastrutture e trasporti che, con le Capitanerie di Porto-Guardia Costiera (corpo della Marina militare) che hanno tra le loro principali linee di attività il controllo sulla pesca marittima (in dipendenza funzionale dal Mipaaf), agisce a supporto dell'attività di sicurezza alimentare, in particolare per quanto riguarda le frodi sulle specie ittiche.

Infine, ultimo, ma non ultimo, il Corpo forestale dello Stato, che fa parte delle forze di Polizia, svolge compiti di prevenzione e repressione dei reati in materia ambientale e agroalimentare.

## Il campo d'azione dei Servizi di prevenzione delle Asl

L'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene", e in

(Usmaf), i Posti di ispezione frontiera (Pif) e gli Uffici per gli adempimenti comunitari (Uvac).

A svolgere un importante ruolo di polizia giudiziaria e amministrativa nella repressione e prevenzione delle frodi su tutto il territorio nazionale, c'è poi il Comando dei Carabinieri per la tutela della salute, i cui Nuclei antisofisticazione e sanità (Nas) dipendono funzionalmente dal Ministero della Salute e intervengono non solo sul settore alimentare, ma anche su altre possibili fonti di pericolo, quali i prodotti fitosanitari e farmaceutici, il settore zootecnico e mangimistico, gli stupefacenti ecc.

Oltre al Ministero della Salute, anche quello delle Politiche agricole, alimentari e foresta-

particolare il Reg. Ce n. 882/04, hanno chiaramente delineato campi d'azione, metodi, criteri e obiettivi dei controlli ufficiali; infatti, i Servizi di prevenzione perseguono l'obiettivo di prevenire, ridurre o eliminare i rischi per il consumatore, grazie alla predisposizione di piani i cui criteri prevedono che i controlli siano periodici, programmati ed eseguiti in base a una valutazione dei rischi che le attività da controllare comportano e svolti con la frequenza adatta a raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare fissati.

L'attribuzione del livello di rischio agli stabilimenti di produzione e lavorazione di sostanze alimentari avviene in base a diversi criteri, quali i rischi identificati in associazione con le diverse tipologie di alimenti, i rischi connessi alle caratteristiche di prodotto e di processo possedute da ogni singolo operatore, quelli legati a dati precedenti relativi agli operatori del settore (non conformità, allerte, ecc.), infine l'affidabilità dei propri controlli già eseguiti.

I controlli ufficiali, all'interno del Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e bevande, vengono quindi svolti attraverso gli strumenti forniti dalle normative, principalmente ispezione e auditing (durante i quali vengono valutati i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori), ma anche sistemi di monitoraggio e sorveglianza e campionamenti; tutte le attività che riguardano gli alimenti rientrano nei piani di vigilanza e controllo: i produttori primari (allevatori, aziende agricole, ecc.), i produttori e confezionatori, i distributori all'ingrosso e al dettaglio, i trasporti di alimenti, la ristorazione pubblica (ristoranti, rosticcerie, bar, ecc.) e quella collettiva assistenziale (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, ecc.), coloro che producono e vendono prevalentemente al dettaglio (es. panettieri, pasticceri, gelatai, macellai, ecc.).

Non dimentichiamo poi che certe tipologie di attività, come la macellazione, richiedono un'attività di vigilanza permanente da cui deriva la presenza costante di veterinari durante lo svolgimento del processo.

Gli uffici veterinari periferici del Ministero della Salute a loro volta svolgono attività di controllo sui prodotti alimentari in arrivo da Paesi Terzi (Pif) o da altri Paesi dell'Ue (Uvac); nel primo caso si tratta di verifiche obbligatorie e sistematiche su ogni partita importata, nel secondo caso, poiché il sistema di scambio all'interno della Comunità europea si basa sulla fiducia nelle garanzie sanitarie fornite dal Paese spedire, si tratta normalmente di controlli a son-

daggio, a carattere non discriminatorio quindi, a cui si possono aggiungere interventi di monitoraggio mirati verso categorie di merci che risultano più spesso irregolari (*Salmonella* in carni di pollame, ad es.). Gli Usmaf agiscono sia come filtro protettivo contro il rischio d'importazione di malattie infettive legato ai movimenti internazionali di persone e mezzi, ma mettono anche in atto controlli sanitari su alimenti vegetali, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, farmaci, cosmetici, ecc.

#### L'attività degli altri organismi di controllo

I Nas, grazie alla dipendenza funzionale dal Ministero della Salute, possiedono i poteri degli Ispettorati sanitari; ciò ne legittima l'operato, in qualsiasi momento, in tutti i luoghi in cui vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana; le loro competenze sono estese anche ad altre materie, ad esempio la profilassi internazionale delle malattie infettive e diffuse, la produzione e vendita di specialità medicinali ad uso umano e veterinario, di prodotti cosmetici e di erboristeria, produzione di presidi medico-chirurgici, dispositivi medici e diagnostici, igiene, sanità pubblica e polizia veterinaria, produzione e commercio di sostanze stupefacenti.

La loro attività si esplica attraverso sia un'azione investigativa svolta allo scopo di stroncare attività illecite nel campo delle sofisticazioni, delle frodi alimentari e della sanità, sia attraverso una pianifica-

zione operativa mensile, nel corso della quale vengono effettuati controlli, per un intero mese, in uno o più settori d'intervento su tutto il territorio nazionale, sia mediante servizi di controllo in campo nazionale su obiettivi precedentemente individuati e pianificati con il Ministero della Salute.

Esempi specifici nel corso del 2008 sono state le operazioni "Estate sicura", "Falsi sapori" (salumi contraffatti), "Corona" (prosciutti crudi con marchio contraffatto), "Grano sicuro", "Melamina" (contaminazione in alimenti vari di provenienza cinese) e altre.

L'Icq, dotato di uffici periferici e laboratori, esercita attività di vigilanza sulle produzioni di qualità registrata (vini Vqprd e prodotti Dop, Igp e Igt, prodotti biologici), come il controllo sulla "mozzarella di bufala campana", e sviluppa programmi di controllo per contrastare fenomeni di concorrenza sleale e difesa del "made in Italy"; nel 2008 ha svolto in particolare azioni di controllo nel settore mangimistico, oleario e di ricerca di OGM nelle sementi.

L'Agenzia delle Dogane, supportata da 15 laboratori chimici, oltre all'attività fiscale ed economica, ricopre anche compiti di tutela della salute e sicurezza della collettività, attraverso la verifica doganale delle certificazioni previste per le merci che, a seguito di un'analisi del rischio, possono essere sottoposte anche a controllo fisico; effettua il controllo del bagaglio a mano dei viaggiatori a cui può seguire il sequestro di prodotti alimentari (nel 2008

soprattutto carni e derivati e prodotti lattiero-caseari); inoltre collabora con i Pif nei controlli sull'importazione illegale di animali vivi e prodotti di o.a. a seguito dei passeggeri.

Il Corpo forestale svolge i suoi compiti principalmente nella lotta alla contraffazione di cibi di qualità, nel contrasto alle sofisticazioni e nella tutela dei prodotti tipici; esempi di tali interventi sono le operazioni "Vendemmia sicura", "Lanterne rosse" per il controllo di latte e derivati di provenienza cinese contaminati con melamina, il controllo della marmellata biologica contraffatta, di formaggi prodotti in zone, come Porto Marghera, con foraggi contaminati da arsenico, mercurio e metalli pesanti e la verifica della presenza di tracce di piante e animali in via di estinzione in medicinali (es. nella medicina tradizionale cinese).

#### I numeri dell'attività di vigilanza 2008

Nelle tabelle 1 e 2 sono elencati, per quanto confrontabili, i dati che riguardano l'attività dei maggiori organismi di controllo; per quanto riguarda i Nas è importante rilevare che gli interventi citati si sono esplicitati, come detto precedentemente, in numerosi settori, ma quello in cui si è registrato il valore più alto dei sequestri è quello delle carni e derivati: 51.278.890 euro su un totale di 160 milioni, con un aumento delle strutture sequestrate e chiuse per motivi di salute pubblica rispetto al 2007, mentre al secondo posto abbiamo il settore delle ●●●







Integratore alimentare a base di estratti vegetali.



Melissa



Valeriana

Da alcuni anni stiamo assistendo a un espandersi della sensibilizzazione riguardo i **problemi comportamentali del cane e del gatto**, con un crescente interesse sia da parte del medico veterinario che del proprietario.

Oggi Marpet, dopo un'attenta fase di prova, propone sul mercato un prodotto che fa parte della linea Immuno Line.

Una confezione contiene 30 compresse da 950 mg

**Equilibria è un integratore alimentare a base di estratti vegetali, con vitamina B6, magnesio e triptofano, utile per un effetto rilassante, specialmente in periodi di maggiore stress.**



Via Bovazecchino, 385/A - 45021 BADIA POLESINE (Rovigo) - Italy  
Tel. +39 0425 594699 - Fax +39 0425 594804 - e-mail: info@marpet.it - www.marpet.it

●●● conserve alimentari con 48.878.458 euro sequestrati.

Fanno parte del Piano integrato anche gli audit su stabilimenti riconosciuti e gli audit interni, cioè di Regioni e Province sulle Asl o le ispezioni ministeriali (578.265 nel 2008), oltre che le ispezioni sugli stabilimenti idonei all'esportazione in Paesi terzi, soprattutto Usa (29).

Oltre ai campionamenti nell'ambito del Piano di vigilanza degli alimenti, non bisogna dimenticare l'esistenza di diversi piani di monitoraggio, in particolare modo il Piano nazionale residui (ricerca di ormoni, antibiotici, metalli pesanti ecc., 25.839 campioni), il Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti (1.131 campioni tra Usmaf e Regioni), il piano di controllo dei fitosanitari negli alimenti (4.370 campioni tra frutta e ortaggi), il monitoraggio degli agenti di zoonosi negli alimenti (168.828 campioni), il Piano di controllo della diossina sul latte bufalino in Campania (a seguito dell'emergenza rifiuti) con cui è stato controllato il 71,91% delle aziende bufaline, e altri ancora.

Non dimentichiamo poi il controllo dell'attività mangimistica, attraverso il Piano nazionale alimentazione Animale (13.925 ispezioni) eseguito dalle Asl, e le 2.139 ispezioni svolte dall'Icq.

Infine abbiamo il Sistema di allerta comunitario in cui nel 2008 sono state trattate 3.040 notifiche, di cui 468 effettuate dall'Italia (15,4%), che risulta così il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate; le principali irregolarità riguardano le micotossine, la *Salmonella* (entrambe in aumento rispetto al 2007), additivi e coloranti, metalli pesanti, migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. I prodotti coinvolti sono principalmente frutta secca e snack (per riscontro di micotossine), i prodotti della pesca, frutta e vegetali, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'alimentazione animale.

#### Qualche considerazione sui risultati

Il numero delle ispezioni e dei campionamenti eseguiti dai Dipartimenti di prevenzione delle Asl risulta soddisfacente e in linea con quelli degli anni precedenti; il sistema di controllo si sta sempre più allineando alle direttive del Reg. 882/04, utilizzando i metodi più efficaci dell'audit e dell'ispezione, anche se, in alcuni casi, il flusso dei dati dalle Re-

Tab. 1 - Attività dei maggiori organismi di controllo/1

Struttura	partite controllate	% (su partite introdotte)	respinta/irregolari	%	Campioni prelevati
Ivac	9.228	0,84	125	1,28	-
Pif	70.201	100	-	-	2.338
Usmaf	80.474	100	808	0,75	8.848
Agenzie Dogane	53.000	22	1.200	-	-

gioni non è ancora completamente efficiente.

I controlli effettuati nel piano di vigilanza degli alimenti, confermati dalle allerte, rivelano che *Salmonella* (9,4%) e *Listeria* (7,6%) rimangono una causa di contaminazione di diverse categorie alimentari e la prima è la responsabile del maggior numero di casi umani in Italia; *Salmonella* è di frequente riscontro anche nei mangimi e in alcune specie animali, oltre che in prodotti vegetali (in questi ultimi insieme a Norovirus e virus cpatite A). Purtroppo il metodo di raccolta dati, non differenziando gli altri pericoli microbiologici (32,6%), non permette di avere informazioni su altri patogeni importanti, quali, per es., *Yersinia* e *Campylobacter*, che emergono in maniera importante dal monitoraggio degli agenti di zoonosi (rispettivamente 10,8 e 5,7%). Costanti si rivelano anche micotossine (5,1%, soprattutto in frutta secca, cereali e spezie) e metalli pesanti (2,6%; cadmio e piombo in varie tipologie di alimenti, mercurio nei prodotti della pesca); a questo proposito i dati di esposizione della popolazione italiana, in rapporto alla loro assunzione, però non evidenziano una situazione di particolare criticità.

Più preoccupanti sono invece gli episodi riconducibili a emergenze sanitarie (melamina ecc.) in alimenti anche destinati a categorie protette; in questo senso va valutato anche la presenza irregolare di additivi, in particolare solfiti, che rientrano negli allergeni; da notare positivamente invece il decremento della percentuale di campioni positivi per la presenza di residui di fitosanitari nei vegetali dal 5,6% del 1993 al 1,7% del 2008.

Ma è soprattutto importante notare come, nel corso dell'attività ispettiva, sia emersa una netta prevalenza di non conformità nell'ambito dell'igiene generale (46,2%), dell'applicazione del sistema HACCP e della formazione del personale (39,7%), aspetti

che denotano un grado di consapevolezza da parte degli operatori economici non omogeneo e, in alcuni casi, ancora non sufficiente; le categorie maggiormente colpite da infrazioni sono i produttori e confezionatori, la ristorazione, i produttori e confezionatori con vendita al dettaglio.

Sarà quindi indispensabile prevedere un programma generale di formazione che li coinvolga, insieme agli addetti al controllo, al fine di consentire loro di acquisire una competenza nella risoluzione definitiva delle non conformità, la cui ricorrenza, evidenzia una mancata capacità nell'applicazione di azioni correttive e preventive.

In generale le situazioni irregolari e gli illeciti rilevati dagli altri organismi di controllo hanno riguardato prevalentemente violazioni di obblighi relativi all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti e casi, anche eclatanti, di frode in commercio (mozzarelle di bufala prodotte con latte vaccino o congelato, oli scadenti venduti come extravergini d'oliva, prodotti ittici scongelati e venduti come freschi o di specie diverse da quelle dichiarate o trattati con additivi, prosciutti crudi e salumi con marchi contraffatti) e in misura minore ipotesi di alterazione e cattiva conservazione degli alimenti.

■ Claudia Capua\*\*  
■ Angelo Roncaia\*\*\*

\* - "L'Italia a tavola 2009",

([http://www.legambiente.eu/documenti/2009/0915\\_italia\\_a\\_tavola/alla\\_tavola\\_2009.pdf](http://www.legambiente.eu/documenti/2009/0915_italia_a_tavola/alla_tavola_2009.pdf)) del Movimento difesa consumatori e Legambiente; "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia - Anno 2008"; "Relazione MANCP 2008"; "Piano Nazionale Residui 2008" e altri pubblicati dalla Direzione generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute (<http://www.salute.gov.it> alla pagina Sicurezza Alimentare).

\*\* Veterinario dirigente Asl Provincia di Mantova.

\*\*\* Veterinario convenzionato Asl Provincia di Mantova.

Tab. 2 - Attività dei maggiori organismi di controllo/2

Struttura	operatori territorio	operatori ispezionati	%	ispezioni/controlli	Infrazioni	%	% (su tot operatori irregolari)	Campioni prelevati	Campioni irregolari	%	Provvedimenti amministrativi	Notizia di reato
Slan	723.101	188.308	23	208.081	38.815	17,8	23,5	45.578	1.218	2,7	34.087	815
Sv	483.171	245.821	50	810.199	115.884	8,4	31,3	322.034	2.388	0,7	17.154	948
Nas	-	-	-	28.180	-	-	-	18.082	-	-	15.348	5.550
Icq	-	29.150	-	37.035	-	11,9	-	8.185	-	10,8	4.547	543
Cfs	-	-	-	1174	182	4,54	-	-	-	-	127	28
CdP	-	-	-	157.170	3.558	2,28	-	-	-	-	-	-
Carab. Pol. Agric.	-	888	-	-	-	-	-	-	-	-	152	111
BdF	-	-	-	51	35	-	-	-	-	-	25	10
Totale	1.208.272	442.348	-	1.241.583	158.870	-	-	382.880	3.607	-	71.420	8.115