



Alimenti e Salute i controlli 2015

Quando sui giornali e per televisione si parla di alimenti appaiono come deus ex-machina solo i NAS che sequestrano orrori e chi di noi nelle ASL si occupa ogni giorno e da tempo di controllo di stabilimenti di produzione , di distribuzione e ristorazione, di qualità del cibo delle mense siano scolastiche, ospedaliere o aziendali...sembra non coinvolto, mentre è proprio il grande impegno diffuso che garantisce la qualità .

Chi cerca di fare dei percorsi condivisi sulla corretta nutrizione, contro lo spreco alimentare, sulla qualità delle materie prime...dei lay-out...ha sempre un po' di magone nel vedere rappresentato poco o nulla del proprio lavoro.

Pubblichiamo quindi l'importante report del Ministero della Salute sui controlli 2015, ovviamente non valorizzato dai media né nei nostri siti ASL.

Il documento è stato trasmesso un mese fa : l'11 novembre 2016 a Camera e Senato , ma non ha avuto una grande eco di stampa ad eccezione del sempre attento Quotidiano Sanità, eppure indica il grande lavoro pubblico di controllo di alimenti e bevande per *" verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni commerciali "*.

Controlli che sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.

Nel corso del 2015 le unità operative controllate dalle ASL sono risultate essere 281.002 contro le 287.823 del 2014. Le unità con infrazioni sono state 52.440 contro le 50.720 del 2014.

I laboratori del controllo ufficiale hanno sottoposto all'analisi 42.796 campioni.

Questi sono alcuni dei dati contenuti nella relazione che vedete in allegato.

- Numerose le irregolarità riscontrate nell'igiene generale, del personale e dell'HACCP. Queste carenze, ricorrenti negli anni, sono emerse nel corso delle attività ispettive programmate soprattutto dalle ASL con numeri estremamente elevati anche per sanzioni, sequestri, diffide, chiusure di esercizi..... (*ma numeri un po' in ombra nel rapporto Ministeriale*) e dai Carabinieri per la tutela della Salute, che, non di rado, attivano il sistema di allerta anche a seguito di lamentele dei consumatori.

- Nel corso del 2015 i Laboratori del controllo ufficiale hanno effettuato complessivamente 107.247 analisi, riscontrando 582 non conformità.

- Le analisi hanno riguardato per il 63,3% la ricerca di microrganismi patogeni, soprattutto Salmonella spp (29,3%), Listeria monocytogenes (22,2%) ed E. coli (14,1%).

Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" anno 2015 è anche frutto del Piano Nazionale integrato Alimenti (ultima edizione del 2015-2018) che descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali. Nell'ottica del controllo di filiera, le attività di controllo delle produzioni alimentari vengono integrate in una visione d'insieme con i controlli relativi ad

altri ambiti di interesse che possono condizionare direttamente o indirettamente le produzioni agrozootecniche.

Ovviamente il Piano comprende anche la sanità e il benessere animale, l'alimentazione zootecnica, la sanità delle piante, oltre ad alcune tematiche relative alla tutela dell'ambiente con un approccio coerente, completo e integrato ai controlli e individuando criteri comuni per consentire di orientare i controlli ufficiali in funzione dei rischi, è un punto di riferimento fondamentale per tutte le amministrazioni coinvolte a vario titolo nella gestione e nello svolgimento dei controlli ufficiali, al fine di razionalizzare i controlli e ottimizzare l'uso delle risorse disponibili.

In questo documento i risultati dei controlli di tutti gli attori : il Ministero della Salute con gli Assessorati alla Sanità, i Servizi ASL, i Laboratori di Sanità Pubblica e Istituti Zooprofilattici Sperimentali , il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali sui prodotti DOP....l'Agenzia delle Dogane , il Comando Carabinieri per la tutela della salute con i NAS , la Guardia di Finanza , i posti di ispezione frontaliere Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Ma dobbiamo sapere comunicare molto meglio a tutti i livelli.

Anche in questo interessante lavoro vengono descritti con esempi concreti sul lavoro dei NAS mentre il grande lavoro per EXPO del sistema ASL è stato ignorato eppure con decine di milioni di pasti distribuiti (dalla polpetta di cocodrillo a....) con un caldo piuttosto spaventoso....quasi nessuna intossicazione alimentare. Ma il bene non fa notizia, ma abbiamo rimediato con questo estratto dalla relazione della ASL Milano sulle attività in EXPO.