

Controlli sugli alimenti: chi fa cosa?

In Italia è il Ministero della Salute che coordina, a livello nazionale, tutte quelle attività atte a garantire la tutela della salute pubblica in campo alimentare che rientrano nella definizione “Controllo Ufficiale”. Contestualmente, il settore privato (industrie alimentari, distribuzione e ristorazione) risulta responsabile della sicurezza dei prodotti alimentari che pone in commercio e deve dimostrare alle Autorità Competenti, con analisi eseguite in autocontrollo, che questi non comportano un rischio per la salute del consumatore.

1. Gli alimenti che consumiamo ogni giorno, sono controllati?

- A. No, non viene eseguito alcun tipo controllo
- B. Sì, il controllo viene eseguito esclusivamente sugli alimenti deperibili
- C. Sì, gli alimenti sono controllati a campione
- D. Sì, tutti gli alimenti vengono controllati a cadenza mensile

Risposta corretta C.

Il controllo degli alimenti viene effettuato a campione. La valutazione di idoneità, infatti, non sarebbe possibile su ciascun singolo prodotto; i controlli vengono effettuati routinariamente, infatti, per verificare il corretto funzionamento della catena produttiva per cui, a seconda della tipologia di alimento e della sua classe di rischio, vengono definite le frequenze degli stessi. Le attività di controllo prevedono, inoltre, la verifica delle fasi di distribuzione, somministrazione e commercio mediante l'esecuzione di specifici interventi di vigilanza.

2. Chi esegue i controlli sugli alimenti?

- A. Veterinari e Medici del Servizio Sanitario Nazionale
- B. il Comando dei Carabinieri per la tutela della salute (NAS)
- C. tutte le precedenti
- D. nessuno

Risposta corretta C.

Esistono svariate figure che operano eseguendo i controlli per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari che consumiamo ogni giorno; da un lato ci sono i controlli effettuati dal personale afferente al Ministero della Salute (Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL, PIF, UVAC, ecc) o ad altri enti pubblici (NAS, uffici repressione frodi, ecc) che vigilano sull'operato delle imprese e sulla salubrità degli alimenti in fase di produzione o già presenti in commercio attraverso l'espletamento di tutte quelle attività che rientrano all'interno del Controllo Ufficiale.

In parallelo gli operatori del settore alimentare (ditte alimentari, grande distribuzione, ristorazione...) devono mettere in atto tutte le procedure definite di “autocontrollo” per garantire che il proprio prodotto sul mercato non comporti un rischio per il consumatore.

3. Come vengono eseguiti i controlli?

- A. sulla base delle emergenze sanitarie in atto
- B. sulla base di attività programmate a livello nazionale e regionale
- C. sulla base delle allerte ricevute dagli altri paesi
- D. tutte le precedenti

Risposta corretta D.

I controlli che devono essere eseguiti sui prodotti alimentari sono previsti dalla normativa comunitaria ([Regolamento CE 882/2004](#)) e vengono definiti e programmati a livello nazionale all'interno del Piano Nazionale Integrato dei Controlli Ufficiali che ha una cadenza triennale; sulla base di questo vengono successivamente delineate a livello regionale le attività di controllo da effettuarsi a cadenza annuale.

Le attività di controllo da effettuare sulle matrici alimentari in accordo ai piani prevedono svariate tipologie di analisi che vengono aggiornate sulla base dei risultati ottenuti negli anni precedenti e delle malattie emergenti. Contestualmente vengono attivati piani di controllo e campionamenti straordinari qualora si verificano allerte ed emergenze alimentari.

4. Esiste un'indicazione di legge circa quali alimenti e quali microrganismi debbano essere rispettivamente campionati e ricercati?

- A. No, ciascun controllore identifica quali alimenti e quali microrganismi ricercare
- B. No, è il laboratorio d'analisi che sceglie le analisi sulla base dell'alimento campionato
- C. Sì, esiste una legge nazionale di riferimento
- D. Sì, esistono norme di riferimento emanate dalla Comunità Europea e delle linee guida regionali

Risposta corretta D.

La normativa di riferimento in materia di sicurezza alimentare è composta da svariati regolamenti comunitari e da norme nazionali. Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 e i suoi successivi aggiornamenti, in particolare, fissano i criteri microbiologici per cui gli alimenti e i processi di produzione possono essere considerati accettabili. A completamento di questo, per i parametri non espressamente indicati nella normativa, le Regioni, nell'ambito della loro autonomia nel settore della Sanità, possono definire delle indicazioni o linee guida regionali anche sulla base di leggi nazionali precedenti.

Maggiori informazioni sono disponibili nella sezione del portale dedicata alla normativa – criteri microbiologici www.izsalimento.izsto.it/palimenti/index.php/sicurezzaalimenti/pericolibiologici?id=105

5. Chi esegue i campionamenti?

- A. i Punti di Ispezione Frontaliera (PIF), gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC)
- B. i servizi veterinari e i SIAN delle ASL territoriali
- C. il comando dei carabinieri per la tutela della salute (NAS)
- D. tutte le precedenti

Risposta corretta D.

Tra le figure deputate all'esecuzione dei campionamenti sono presenti il comando dei carabinieri per la tutela della salute (NAS) e gli operatori del Servizio Sanitario Nazionale. Tra quest'ultimi, ritroviamo i servizi veterinari e i servizi igiene, alimenti e nutrizione (SIAN) delle ASL, e gli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).

I PIF (Punti d'Ispezione Frontaliera) sono designati all'esecuzione dei controlli su alimenti e animali che giungono alla frontiera da paesi terzi. Gli UVAC (Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari), invece, sono nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea predisposti ad assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica e a controllare le merci di provenienza comunitaria.

6. E chi, invece, le analisi?

- A. gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- B. i servizi veterinari e i SIAN delle ASL territoriali
- C. il comando dei carabinieri per la tutela della salute (NAS)
- D. tutte le precedenti

Risposta corretta A.

Gli enti predisposti all'esecuzione delle analisi sui campioni di alimento prelevati durante le attività di Controllo Ufficiale sono i 10 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) presenti sul territorio nazionale. I Laboratori degli IIZZSS sono presenti in tutte le regioni italiane con 10 sedi principali e numerose sezioni periferiche; gli IIZZSS lavorano in stretta collaborazione gli uni con gli altri e garantiscono una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e la sanità degli animali, per la salvaguardia della salute dell'uomo.

A Torino è presente la sede principale dell'IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta che coordina dieci sezioni provinciali dislocate nelle tre regioni di competenza.