



Newsletter “*ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari*”



RISCHI ALIMENTARI I controlli sugli alimenti



In questa newsletter parleremo dei **controlli** effettuati sui prodotti che arrivano sulle nostre tavole. Questi, infatti, vengono sottoposti a un sistema di controlli articolato, in cui operano sia le aziende che li producono e distribuiscono, sia le varie autorità sanitarie preposte per legge.

Ne parla il sito web www.Rischialimentari.it, realizzato dal *Laboratorio comunicazione dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)*, in collaborazione con l’Ufficio 3 della *Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute (DGOCTS)* del Ministero della Salute, Focal point italiano di EFSA.

In particolare, il sito presenta una serie di approfondimenti sul **rischio sanitario legato al cibo**, sulle **buone pratiche** da adottare nella vita quotidiana per cercare di ridurre questi rischi e fornisce una panoramica sul sistema dei controlli che vengono effettuati sugli alimenti.



Foto Pixabay

I controlli degli Operatori del Settore Alimentare

Un ruolo importante nel sistema dei controlli sugli alimenti è ricoperto dagli **Operatori del Settore Alimentare (OSA)**, i quali - si legge nell'approfondimento dedicato - "sono obbligati per legge ad **effettuare verifiche periodiche** sui loro prodotti o processi di trasformazione, in base alle caratteristiche degli alimenti e sulla base di valutazioni del rischio di tali cibi".

Gli OSA devono predisporre, infatti, un **manuale di autocontrollo** ed un **piano HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), da attuare, verificare e documentare al fine di garantire la sicurezza e l'integrità degli alimenti. Attività che "permettono alle aziende alimentari di **monitorare e risolvere in autonomia le non conformità** nell'ambito delle proprie produzioni alimentari, attraverso il miglioramento continuo dei processi aziendali e dei protocolli di controllo dei rischi microbiologici e chimici".

I controlli ufficiali

I **controlli ufficiali degli alimenti**, invece, sono "l'insieme delle attività finalizzate a garantire la conformità e la salubrità dei prodotti alimentari in relazione a quanto disposto dalla normativa". Queste coinvolgono **tutta la filiera di produzione degli alimenti**: dai controlli sulle materie prime e le verifiche negli allevamenti ai processi di lavorazione dei prodotti in azienda, fino alla fase di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio".

In particolare - spiega l'approfondimento - i controlli ufficiali si basano su **piani nazionali** gestiti dal Ministero della Salute, e coordinati dalle Regioni a livello locale, e sulle **ispezioni igienico-sanitarie nelle aziende** operate da diverse autorità sanitarie competenti. Tra queste le ASL, i NAS dei Carabinieri, i Posti di controllo frontaliere (PCF), gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC).

In caso di **campioni non conformi** alle caratteristiche di sicurezza richieste, vengono attivate tutte le azioni utili al fine di **tutelare i consumatori e la salute pubblica**.



Foto Pixabay

Ritiri e richiami

In seguito a controlli ufficiali, attività di autocontrollo oppure a segnalazioni dei consumatori o a episodi di infezioni o intossicazione di origine alimentare, potrebbero partire le **allerte alimentari**. Vengono effettuate, quindi, delle analisi di laboratorio sugli alimenti per verificare la presenza e la quantità di sostanze e microrganismi nocivi per la salute.

In Italia - si legge nell'approfondimento - quando viene accertata una positività, le aziende produttrici possono intervenire in **due modi**:

- **ritiro**: “**interrompendo la commercializzazione dei lotti** che contengono i prodotti pericolosi lungo la filiera distributiva, se questi ultimi non sono ancora stati posti sugli scaffali e venduti al consumatore”;
- **richiamo**, “se i prodotti pericolosi hanno già raggiunto gli scaffali dei punti vendita e sono stati venduti; in questo caso si comunicano le informazioni per identificare eventuali prodotti già acquistati da non consumare, tramite **cartelli esposti nei punti vendita e avvisi pubblicati sui siti web** delle aziende produttrici e della grande distribuzione”.

Progetto realizzato con il finanziamento concesso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Avviso n.2/2020 PER IL FINANZIAMENTO DI INIZIATIVE E PROGETTI DI RILEVANZA NAZIONALE AI SENSI DELL'ARTICOLO 72 DEL D.LGS LEGISLATIVO 3 LUGLIO 2017, N. 117. – ANNO 2021 – Scorrimento graduatoria Decreto direttoriale n. 266 del 24 giugno 2021