



PRODOTTI ALIMENTARI SICURI DAL CAMPO ALLA TAVOLA

In questo numero vengono presentati alcuni dati inerenti i controlli sui cibi che arrivano sulle nostre tavole. Infatti "Sicurezza dai campi alla tavola" è la strategia globale di intervento che ha adottato l'Unione Europea per garantire la sicurezza degli alimenti, affrontando così la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva.

Gli strumenti normativi risiedono nei fondamentali regolamenti CE nn.852, 853, 854 e 882/2004 e successive integrazioni che fondano le basi del cosiddetto "pacchetto igiene" vantando principi ispiratori quali controlli integrati lungo tutta la catena alimentare, interventi basati sull'Analisi del Rischio, identificazione della responsabilità primaria dell'operatore del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, rintracciabilità

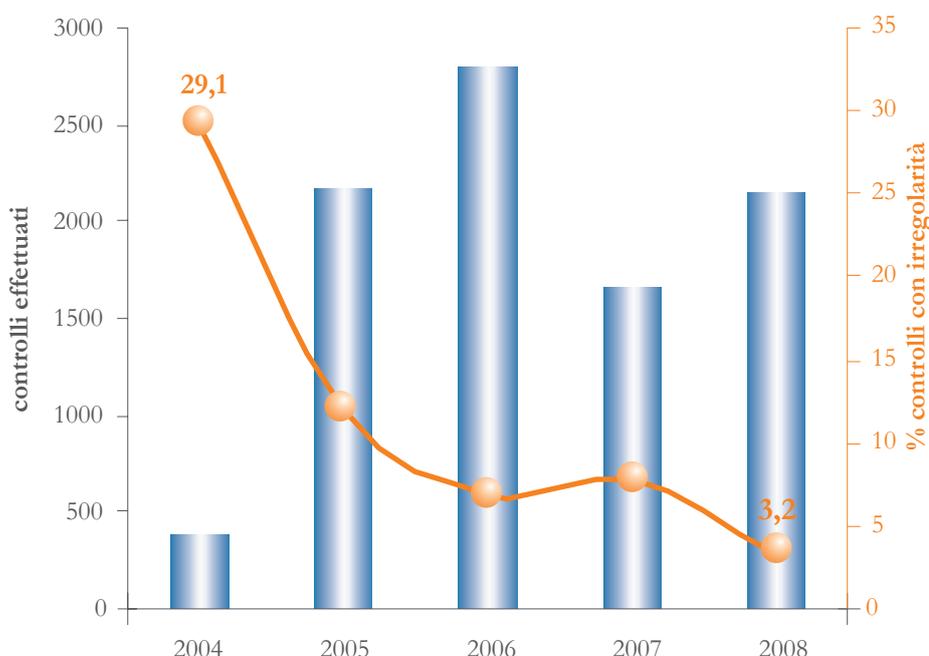
dei prodotti lungo la filiera e coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Nella nostra regione, lo slogan europeo "dai campi alla tavola" ha stimolato una più stretta collaborazione fra i diversi settori della filiera alimentare ed ha trovato una piena adesione nella realizzazione del Piano triennale per la Sicurezza Alimentare, attraverso il finanziamento e lo sviluppo di una serie di azioni coordinate che coinvolgono le strutture di programmazione regionale delle Politiche Sanitarie, Agricole e per l'Ambiente insieme agli osservatori epidemiologici regionali (CREV e SER), le strutture di controllo sanitario pubblico (Az.ULSS, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, A.R.P.A.V.) e, per la parte igienistico-nutrizionale e per la parte veterinaria, i produttori, Veneto Agricoltura e le Università.

SANITÀ ANIMALE

E' proprio a partire dallo stato di salute e dalla tracciabilità degli animali coinvolti nel processo produttivo alimentare che si mette in atto il primo passo del controllo su tutta la filiera. Le tematiche "cardine" coinvolte in questi processi di controllo si riferiscono perciò alla tracciabilità degli animali, allo sviluppo di protocolli di biosicurezza negli allevamenti, alla verifica del corretto utilizzo del farmaco veterinario, al benessere animale e alla promozione di una corretta gestione dello smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (piano nazionale residui).

Controlli in allevamento sul rispetto delle norme dell'identificazione dei capi bovini. Veneto - Anno 2008



La tracciabilità degli animali

Alla base del sistema di tracciabilità degli animali e dei prodotti di origine animale si situa la Banca Dati Regionale dell'anagrafe zootecnica, connessa in tempo reale con la Banca Dati Nazionale tramite un apposito web-service. In questo modo è inoltre garantita una gestione autonoma delle informazioni di tipo sanitario, zootecnico e zoeconomico (premi PAC) necessarie per la programmazione regionale.

I controlli effettuati presso gli allevamenti ed i macelli veneti, al fine di garantire il rispetto delle norme sulla tracciabilità e la corretta identificazione dei capi della specie bovina, evidenziano un tasso di irregolarità in costante calo: per il 2008 è pari al 3% dei controlli per quanto riguarda gli allevamenti e pari a zero per quanto riguarda i macelli, questo ultimo valore si mantiene tale fin dal 2004.

Fonte: Elaborazioni Regione Veneto - Direzione Sistema Statistico Regionale e Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare su dati Regione Veneto.

Benessere animale: ispezioni negli allevamenti e sanzioni effettuate.
Veneto - Anno 2008

Benessere animale

Specie	allevamenti presenti	allevamenti controllati	irregolarità	sanzioni
Vitelli a carne bianca	536	159	203	1
Altri vitelli(*)		313		
Bovini adulti	3.436	548	140	0
Suini	624	263	87	0
Broiler	962	85	26	0
Tacchini ed altri avicoli	898	50	18	0
Galline oviaiole	143	59	12	4
Conigli	490	78	11	0
Pesci	288	14	6	0
Cavalli	443	39	3	0
Ovini	117	21	2	0
Caprini	46	24	2	0
Struzzi	34	2	1	0
Bufali	10	2	0	0
Animali da pelliccia	7	3	0	0
Totale	8.034	1.660	511	5

(*) I controlli su "Altri vitelli" si riferiscono ad animali presenti sia in allevamenti di "Vitelli a carne bianca" sia di "Bovini adulti"

Benessere animale: distribuzione delle irregolarità per tipologia.
Veneto - Anno 2008



Il miglioramento della qualità di vita, specie nei Paesi industrializzati, ha accentuato la tendenza a porre maggiore attenzione verso gli "animali da reddito", non riconosciuti meramente come fonte di servizi e di nutrimento, ma tenendo in dovuta considerazione anche le caratteristiche etologiche e fisiologiche, specifiche di ogni specie. L'opinione pubblica ha maturato la consapevolezza che, oltre ad occuparsi delle condizioni igieniche e sanitarie degli animali, è necessario sviluppare un maggiore rispetto anche delle loro esigenze biologiche, delle loro caratteristiche comportamentali e, in generale, del loro benessere.

A questa accresciuta attenzione e diversa sensibilità della società nei confronti del mondo animale è corrisposta, negli ultimi anni, la volontà delle istituzioni nazionali ed internazionali di riconoscere agli animali anche nelle impostazioni normative quella dignità di soggetti che hanno conquistato nelle relazioni sociali.

I Servizi Veterinari delle Aziende ULSS effettuano, sulla base di una specifica programmazione regionale, i controlli negli allevamenti per verificare che siano rispettati i requisiti previsti dalle normative sul benessere animale: l'attività di ispezione a livello regionale, da agosto 2008, avviene utilizzando le check-list ministeriali del Piano Nazionale.

Degli oltre 8000 allevamenti presenti nel territorio veneto, ne son stati ispezionati più del 20%: delle 511 irregolarità emerse, di cui oltre la metà ascrivibile a non conformità nell'attrezzatura, nella registrazione dei dati e nella formazione del personale, solamente 5 hanno portato effettivamente a provvedimenti sanzionatori.

CONTROLLO DEGLI ALIMENTI

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti allo scopo di prevenire i rischi per la salute pubblica, di proteggere gli interessi dei consumatori e di assicurare la lealtà delle transazioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di provenienza estera destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, sia quelli destinati ad essere esportati all'estero. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, attraverso operazioni di ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati. La legislazione comunitaria con i regolamenti del "Pacchetto Igiene" definisce il controllo ufficiale sugli alimenti e stabilisce che i controlli siano effettuati con frequenza legata alla valutazione del rischio, la declinazione delle frequenze dei controlli in Veneto è definita dal DDR 292/2007 e s.m.i. Per l'attività di controllo sulle strutture che vendono al dettaglio si applica ancora il D.P.R. 14 luglio 1995 atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

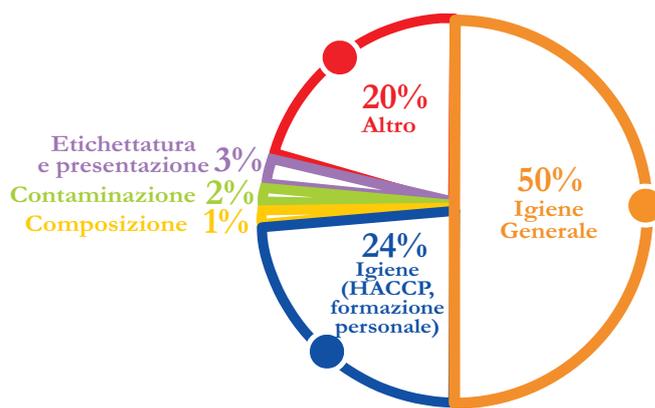
I controlli ufficiali riguardano:

- i produttori primari: stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.)
- i produttori e confezionatori: stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio
- la distribuzione all'ingrosso: questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.)
- la distribuzione al dettaglio: comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.)
- i trasporti: questa categoria comprende i mezzi ed i contenitori
- la ristorazione pubblica: comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.)
- la ristorazione collettiva, assistenziale: comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.)
- i produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio: include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

Controllo ufficiale dei prodotti alimentari - Numero di unità, unità controllate e unità con infrazioni per tipologia di operatore.
Veneto - Anno 2008

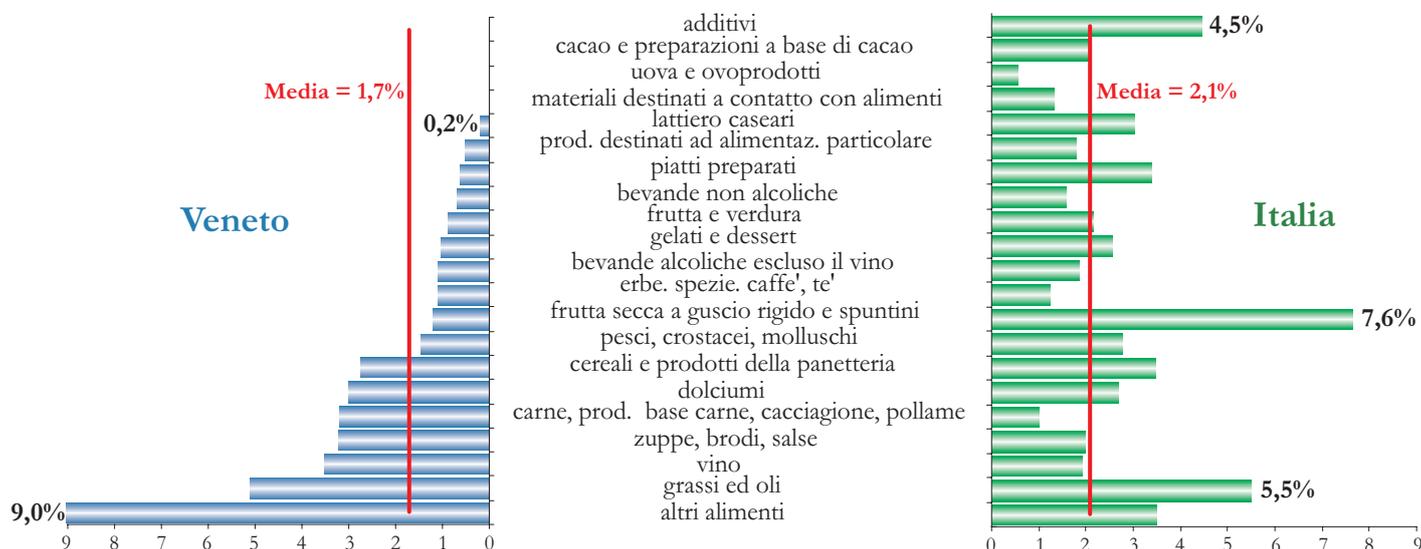
	Numero di unità	Unità controllate	Unità con infrazioni	% unità con infrazioni
produttori primari	40.044	26.845	346	1,3
produttori e confezionatori	4.137	1.852	206	11,1
distribuzione ingrosso	3.315	1.307	100	7,7
distribuzione dettaglio	19.321	5.567	295	5,3
trasporti	8.918	2.998	22	0,7
ristorazione pubblica	40.704	5.429	849	15,6
ristorazione collettiva	6.334	1.757	116	6,6
produttori e confezionatori al dettaglio	11.387	3.694	242	6,6
Totale	134.160	49.449	2.176	4,4

Distribuzione % delle infrazioni per tipologia.
Veneto - Anno 2008



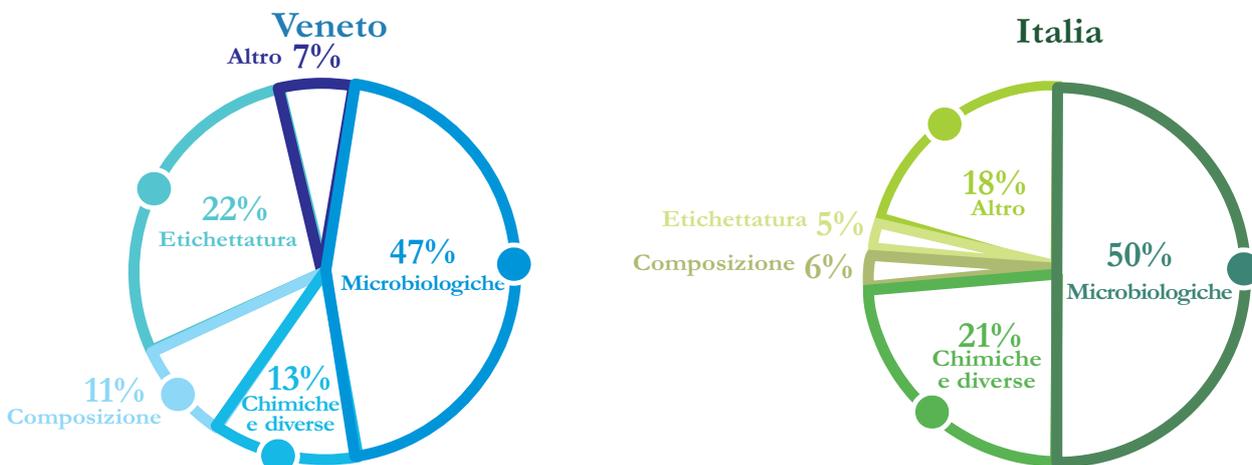
Nel corso del 2008 per quanto riguarda il Veneto, tra gli oltre 130.000 operatori coinvolti nei processi descritti e potenzialmente ispezionabili, più di un terzo è stato sottoposto ad ispezione ed una quantità media pari al 4,4% di questi ha commesso delle infrazioni, con motivazioni riguardanti principalmente l'igiene generale, il rispetto del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e la formazione del personale, evidenziando non solo un valore inferiore rispetto alla media nazionale (4,7%) ma anche una diminuzione nel corso degli anni (5,7% nel 2007 - 6% nel 2000).

Percentuale di irregolarità riscontrate per tipologia di campione alimentare. Veneto ed Italia - Anno 2008



Per quanto riguarda i campioni prelevati ed analizzati presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e l'Agenzia regionale per la protezione ambientale, nel corso degli ultimi anni la percentuale di campioni irregolari si è mantenuta costantemente inferiore al 2% e per quanto riguarda il 2008, per gli oltre 12.000 prelievi analizzati, è stata pari all'1,7%, inferiore alla media italiana pari al 2,1%.

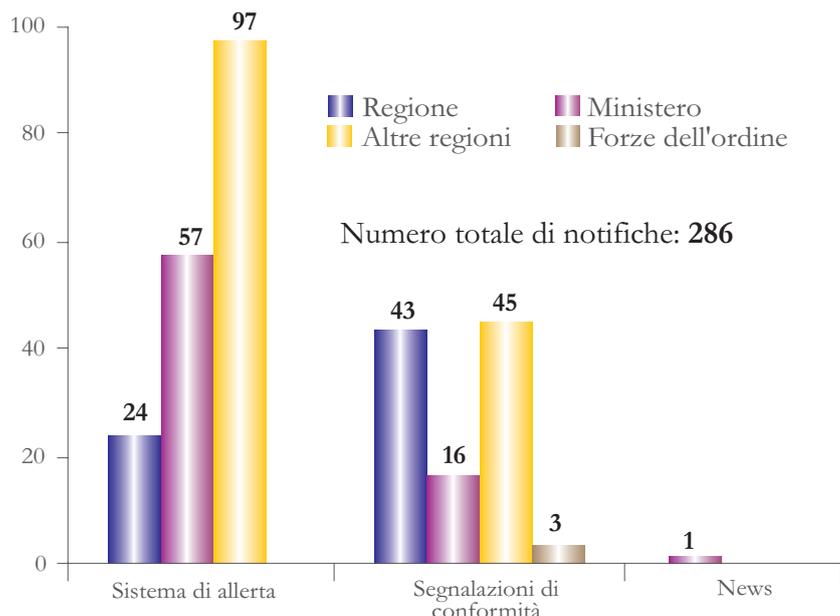
Distribuzione delle infrazioni nei campioni alimentari per tipologia. Veneto e Italia - Anno 2008



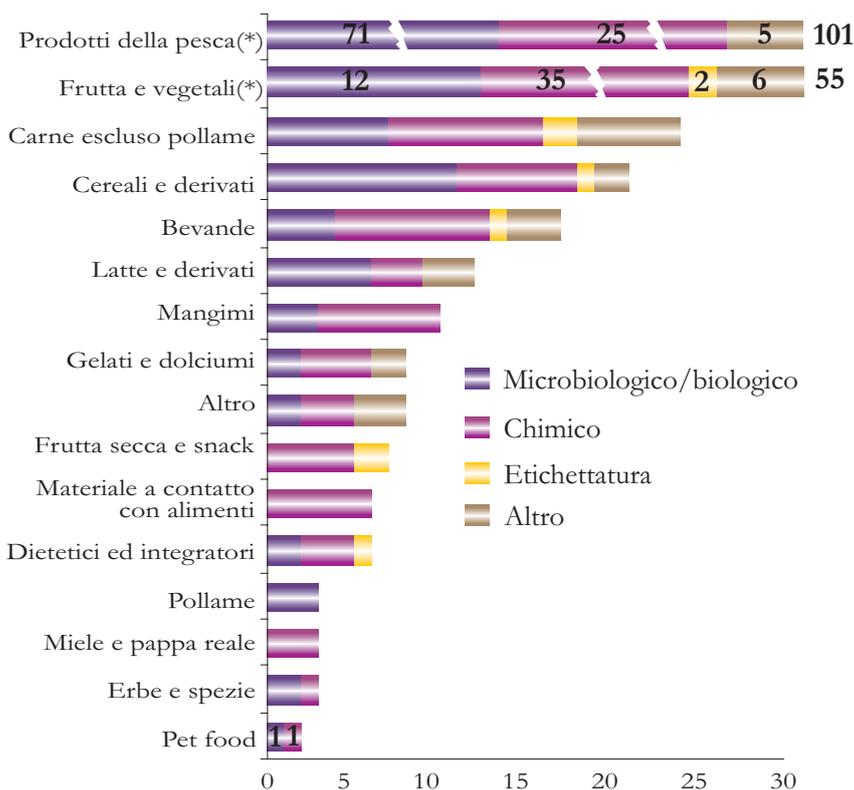
Quanto alle tipologie di infrazioni registrate, va rilevato che, oltre alle cause microbiologiche che sia in Veneto che in Italia coinvolgono pressochè la metà dei campioni, al secondo posto il gruppo più rappresentato in Veneto (con il 22% dei casi) riguarda difetti nell'etichettatura o nella presentazione dei prodotti, mentre in Italia (con il 21% dei casi) riguarda contaminazioni chimiche.

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO

Numero di notifiche gestite dal nodo regionale per tipologia ed organismo notificatore. Veneto - Anno 2008



Numero di notifiche gestite dal nodo regionale per tipologia e prodotto. Veneto - Anno 2008



(*) Le colonne riferite alle notifiche di tipo "Microbiologico/Biologico" e "Chimico" sono fuori scala per mantenere la leggibilità del grafico

Il sistema di allerta rapido è una rete di scambio di informazioni rapide per la notifica di eventi di grave rischio per la salute umana dovuto ad alimenti e mangimi.

Ogni qual volta il servizio medico e/o veterinario dell'ASL o il servizio degli uffici periferici del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali disponga di informazioni relative alla presenza di un rischio grave per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi, attiva il sistema di allerta.

Il tipo di notifiche trattate si dividono nei seguenti insiemi:

- Sistema di allerta: riguardano situazioni di grave rischio per il consumatore;
- Segnalazione di non conformità: si applicano solitamente a prodotti non presenti sul mercato, o nei casi in cui non sussistono le condizioni affinché tali prodotti possano arrecare grave danno al consumatore e/o agli animali e per i quali non è necessario adottare misure immediate;
- News: riguardano la sicurezza degli alimenti e dei mangimi allo scopo di diffondere le conoscenze e le informazioni in possesso riguardo a particolari problematiche igienico sanitarie.

Nel corso del 2008 il nodo regionale del Veneto ha gestito 286 segnalazioni. Queste possono essere state attivate direttamente dalla Regione, in qualità di nodo regionale, a seguito di non conformità rilevate direttamente nel territorio veneto su alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti, oppure gestite dalla Regione ma attivate a seguito di segnalazioni di non conformità rilevate presso altre Regioni o presso altri stati dell'Unione Europea.

L'attività del sistema di allerta prevede il ritiro dal commercio dei prodotti pericolosi per la salute umana o animale da parte del produttore responsabile dell'immissione.

Nel caso di rischio grave ed immediato (esempio tossina botulinica), oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti tramite l'intervento del Comando Carabinieri della Sanità e degli Assessorati Regionali, la procedura di emergenza può essere integrata con comunicati stampa: in questo caso vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento alla ASL territorialmente competente, garantendo ai consumatori una completa tranquillità non solo sui prodotti delle nostre terre ma anche su quelli provenienti da tutto il mondo.

Fonte: Elaborazioni Regione Veneto - Direzione Sistema Statistico Regionale e Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare su dati Regione Veneto.

In attuazione alla Legge Regionale n. 8 del 2002, l'Ufficio di Statistica della Regione Veneto raccoglie, analizza e diffonde le informazioni statistiche di interesse regionale. I dati elaborati sono patrimonio della collettività e vengono diffusi con pubblicazioni e tramite il sito internet della Regione Veneto all'indirizzo www.regione.veneto.it/statistica.

Assessore alla Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare e Servizi Veterinari

Elena Donazzan

Segretario Regionale Sanità e Sociale

Giancarlo Ruscitti

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

Coordinamento: Piero Vio

Collaborazione: Luca Pasinato e Laura Favero



Assessore alla Statistica Vendemiano Sartor

Segretario Generale della Programmazione

Adriano Rasi Caldogn

Direzione Sistema Statistico Regionale

Coordinamento: Maria Teresa Coronella

Responsabile progetto analisi e testi: Antonella Trabuo

Responsabile progetto editoriale e diffusione: Andrea Fosco

Impaginazione: Roberta Gasparotto