

## I CONTROLLI VETERINARI SUI PRODOTTI ALIMENTARI



Testi a cura di: Chiara Musella, Stefano Peirone, Alessandro Testa , Giuseppe Sattaino,  
Valentina Marotta, Francesca Piovesan, Bartolomeo Griglio.

## **L'attività di controllo veterinario dei prodotti alimentari**

L'attività di controllo veterinario abbraccia tutte le fasi della produzione alimentare, spaziando dalle materie prime fino alla vendita del prodotto finito: i controlli vengono attuati per mezzo di ispezione, prelievo di campioni del prodotto, analisi di laboratorio condotte sugli stessi campioni, controlli igienici degli operatori, controlli della documentazione, controllo del sistema di verifica della qualità organizzato dall'imprenditore e dei risultati da questo ottenuti.

Il controllo veterinario si svolge per mezzo di interventi in diversi settori che vengono convenzionalmente suddivisi in tre aree:

- **Sanità Animale (Area A)**
- **Igiene Alimenti di Origine Animale (Area B)**
- **Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area C)**

A livello nazionale esistono, inoltre, altri enti veterinari che si occupano della tutela della salute pubblica; essi sono rappresentati da:

### **Posti di ispezione Frontaliera (PIF)**

Sono diretti da un medico veterinario e dislocati presso porti, aeroporti e punti di confine con i Paesi Terzi. Effettuano controlli cartolari, di identità e fisici sulle partite di origine animale di provenienza extracomunitaria.

### **Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC)**

Hanno una competenza territoriale a livello regionale e curano in modo particolare il flusso di partite di provenienza intracomunitaria.

Determinano, in base agli accordi comunitari vigenti, le percentuali dei controlli che potranno essere effettuati da parte dei servizi veterinari delle ASL che ricadono nella loro giurisdizione territoriale.

## **Un esempio di controllo veterinario: la filiera della carne**

Nel nostro Paese le conseguenze delle emergenze BSE, influenza aviaria, ecc.. hanno messo in ginocchio due grandi settori della nostra economia: quello delle carni bovine e quello delle carni avicunicole. Più che l'aspetto puramente sanitario, ciò che ha infierito su questi settori è stato il calo dei consumi, conseguenza di una totale sfiducia da parte dei consumatori e frutto di una scarsa informazione da parte dei media e della carta stampata.

In realtà l'Italia fa affidamento su un sistema di controlli applicati alla filiera alimentare estremamente efficiente: questi controlli sono in massima parte affidati alla figura professionale del medico veterinario, che è il principale attore in gioco nella prevenzione e tutela del consumatore dalle zoonosi e dalle altre malattie alimentari, per competenza e responsabilità.

Dall'azienda agricola fino alla distribuzione della carne in macelleria o al supermercato e presso la ristorazione, vengono svolti severi controlli dai veterinari delle Aziende Sanitarie ad ogni punto chiave della filiera per garantire la sicurezza della carne:

## L'allevamento



A livello dell'**allevamento**, la Sanità Pubblica Veterinaria svolge le seguenti funzioni:

- il controllo della provenienza e della documentazione sanitaria dei capi in entrata;
- il controllo della provenienza e della documentazione sanitaria dei capi in uscita;
- il controllo dell'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
- la sorveglianza epidemiologica e la profilassi ai fini del controllo delle malattie infettive e in particolare le zoonosi (malattie animali che si possono trasmettere all'uomo);
- la vigilanza e la lotta al randagismo ai fini della prevenzione delle malattie infettive;
- la vigilanza e il controllo sulla preparazione, commercializzazione e impiego dei mangimi e degli integratori per mangimi;
- la vigilanza e il controllo sull'impiego dei farmaci ad uso veterinario;
- la vigilanza sulle presenze di prodotti indesiderati, tossici o anabolizzanti nelle carni e negli animali ("piano residui").

## Il macello



A livello del macello, due tipi di controlli vengono svolti:

- Un controllo dello stabilimento, dell'igiene generale e del personale viene svolto per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria.
- Un controllo sistematico del singolo animale viene svolto prima e dopo la macellazione. Prima della macellazione si tratta di verificare l'identificazione dell'animale e la sua provenienza. Alla fine del processo di macellazione, un veterinario dell'ASL esamina ogni carcassa. Se la carcassa non presenta nessun'anomalia, può entrare nella catena alimentare.

Le carcasse che non sono state riconosciute salubri vengono distrutte sotto il controllo dell'Agenzia Sanitaria, insieme ai Materiali a Rischio Specifico o "MRS", eliminati per prevenire il rischio legato alla BSE.

Un ultimo controllo viene effettuato riguardo ai residui di farmaci, pesticidi o altre sostanze vietate come gli anabolizzanti che potrebbero ritrovarsi nelle carni.

## Le fasi successive

Dopo il macello, le carcasse vanno direttamente dal **distributore** (macellaio) o passano attraverso un **laboratorio di sezionamento** che a sua volta vende i tagli a **ristoranti, macellai, aziende di trasformazione**. Tutti questi operatori della **filiera** sono anche loro sottoposti ai controlli dei veterinari. Devono, infatti, ottenere l'autorizzazione sanitaria per lavorare e dimostrare in ogni momento di mantenere la qualità sanitaria della carne bovina lungo tutto il processo di produzione.

## Il recente caso dell'influenza aviaria: ruolo dei servizi veterinari



### Quali precauzioni ha adottato finora l'Italia?

Le misure cautelative adottate non riguardano solo l'Italia, ma tutta l'Europa, dal momento che la Commissione europea provvede alla sospensione dell'importazione di carne di volatili dai Paesi nei quali vengano rilevati casi di influenza aviaria. Sono inoltre stati intensificati i controlli negli allevamenti, presso la rete di vendita e sulle importazioni.

E' inoltre opportuno precisare che:

- in questo momento negli allevamenti italiani non sono segnalati casi di influenza aviaria;
- i virus dell'influenza aviaria si trasmettono per via respiratoria: non sono mai stati registrati contagi certi di trasmissione per via alimentare e non c'è nessuna evidenza scientifica che consumare carne di pollo o tacchino cucinata possa costituire un veicolo di trasmissione;
- il consumo dopo la cottura evita ogni rischio in quanto temperature superiori ai 70°C (raggiunte da friggitura o bollitura prolungata) distruggono il virus;
- l'attenzione è ai massimi livelli:
  - vengono intensificati i controlli negli allevamenti;
  - tutti i polli, tacchini e volatili da cortile macellati sono sottoposti a visita veterinaria per accertare la sanità degli animali e la sicurezza delle carni;
  - sono sottoposte a specifici controlli le importazioni da altri Paesi.

Ogni caso sospetto di malattia nei volatili che possa far pensare all'influenza aviaria viene sottoposto ad isolamento e analizzato in modo accurato.

E' pertanto assolutamente improbabile che vi siano regolarmente in commercio, nel nostro Paese, carni o uova contenenti il virus.

### Ma se arrivasse nei nostri allevamenti?

Nel caso fossero segnalati casi negli allevamenti del nostro Paese le misure previste riguarderebbero il sequestro dell'allevamento colpito e degli allevamenti posti nelle vicinanze:

- i polli o tacchini malati o sospetti di essere venuti in contatto con il virus sarebbero abbattuti e distrutti così come sarebbero distrutte le uova eventualmente prodotte;
- ogni spostamento di volatili dalle zone circostanti sarebbe possibile esclusivamente dopo la visita di un medico veterinario che escluda la presenza di ogni segno di malattia.

Il sistema di controllo nazionale, basato sui servizi veterinari pubblici delle ASL, ha un'esperienza consolidata ed ha dimostrato un'elevata efficienza nel controllo della malattia.

**Quindi anche in caso di influenza nei nostri allevamenti, come è già successo nel 2000 quando l'influenza aviaria ha interessato numerosi allevamenti di polli e tacchini in Lombardia e Veneto, le carni e le uova in commercio sarebbero sicure.**