

COMUNICATO STAMPA

Torino, 6 ottobre 2015

**Sicurezza alimentare, domani al via il Tavolo regionale di controllo
Il lavoro dei medici e veterinari delle aziende sanitarie**

Domani, **mercoledì 7 ottobre**, si insedia a Torino, (sede regionale di via Viotti 8, ore 9:30), il Tavolo regionale degli organi di controllo nell'ambito della sicurezza alimentare per condividere i programmi annuali di controllo e i risultati delle attività concluse in tutto il Piemonte: ne fanno parte, tra gli altri, oltre alla Regione, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale ed all'Arpa, i rappresentanti degli uffici regionali dei Ministeri della Salute, delle Politiche agricole e dello Sviluppo Economico che si occupano di controllo e di repressione delle frodi (Nas dei Carabinieri, Corpo Forestale, Uffici delle Dogane, Guardia di Finanza, etc).

Il tavolo è l'occasione per affrontare il tema delle frodi alimentari, alla luce dell'interesse dalla Commissione UE ad inserire questo tema nel pacchetto delle norme che disciplinano la sicurezza alimentare ampliando il campo di azione delle autorità competenti nazionali e degli organi di controllo.

“L'avvio di questo tavolo di confronto era previsto nel piano regionale integrato di sicurezza alimentare che avevamo approvato con delibera di Giunta regionale nel mese di luglio” sottolinea l'assessore alla sanità della Regione Piemonte **Antonio Saitta** che precisa come *“il servizio sanitario regionale svolge un'azione capillare in tutti i settori del comparto agroalimentare dal campo alla tavola e lo fa in un'ottica di prevenzione e di offerta di servizi di certificazione mentre le Forze dell'Ordine intervengono spesso su segnalazioni puntuali o su richiesta della magistratura in un'ottica di repressione”*.

I controlli in Piemonte: situazione e numeri

I controlli pubblici per garantire la sicurezza degli alimenti sono svolti prioritariamente dal personale dei Servizi medici e veterinari delle ASL che, con la Regione ed il Ministero della Salute, sono le autorità competenti nazionali in materia di controllo ufficiale degli alimenti destinati all'uomo e dei mangimi destinati agli animali.

I controlli cominciano dai campi e dalle fattorie e si articolano lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, la “filiera agroalimentare”.

Le strutture sottoposte a vigilanza e controllo permanente ed ordinario da parte dei servizi della ASL del Piemonte (dati Regione 2014) sono, in sintesi:

- 14553 allevamenti bovini con 788.190 capi allevati
- 2852 allevamenti di suini con 1.181.446 capi allevati
- 11.116 allevamenti ovicaprini con 194.090 capi allevati
- 13547 allevamenti di cavalli con 31740 capi allevati

- 400 allevamenti di pollame (carne e uova) con circa 11 milioni di polli allevati
- A questi allevamenti si aggiungono altri 30 allevamenti circa di specie minori (bufali, selvaggina, struzzi, lumache, pesci, api ecc.)

La sicurezza e la qualità delle produzioni alimentari comincia da questi allevamenti: occorre garantire la sanità ed il benessere degli animali, controllare la qualità della loro alimentazione e controllare l'impiego di farmaci leciti ed illeciti.

Anche nei campi ci sono controlli: la maggior parte di questi viene fatta dalle organizzazioni di controllo dell'agricoltura e servono a verificare il rispetto degli impegni assunti dagli agricoltori che beneficiano di aiuti comunitari previsti dalla Politica Agricola Comune Europea (PAC).

La sanità effettua controlli nelle imprese agricole sull'impiego di fitofarmaci e sull'assenza di residui pericolosi per la salute dei consumatori.

I controlli della Sanità pubblica proseguono poi nelle **7571** aziende di trasformazione di prodotti alimentari che operano in Piemonte fino ad interessare le **33.166** strutture di vendita al consumatore e i **35.568** punti di ristorazione (pubblici e privati) attivi nella Regione.

Nel 2014 i servizi di controllo della sanità hanno gestito 18 casi di intossicazione da funghi e 21 episodi di malattie alimentari con più di una persona colpita.

Le segnalazioni di singoli cittadini che riferivano di avere sintomi di tipo gastroenterico dopo aver consumato alimenti sono state 339, a conferma che i principali rischi si corrono tra le mura domestiche e non al ristorante.

Le ispezioni documentate di Servizi ASL sono state **19.084** e sono stati prelevati 3150 campioni di alimenti 54 dei quali è risultato positivi ai controlli di laboratorio.

Nel corso delle ispezioni delle ASL sono state rilevate **14950** irregolarità, nella maggior parte di lieve o lievissima entità e tali da non pregiudicare la salubrità degli alimenti: ma che hanno comportato 7394 prescrizioni o sanzioni alle imprese

Per quanto riguarda i controlli su residui di farmaci in alimenti o esiti di trattamenti con sostanze illecite, nel 2014, sono stati fatti 3242 campioni sui quali sono state rilevate 19 positività mentre i controlli sugli alimenti destinati agli animali hanno comportato il prelievo di 1279 campioni, 13 dei quali sono risultati non conformi.

Negli allevamenti (di tutte le specie) i controlli sono stati complessivamente 4254 a cui vanno aggiunti i controlli per il rispetto delle regole sul benessere degli animali (1993 sopralluoghi con 171 prescrizioni e sanzioni) ed i 2254 controlli sull'identità degli animali (anagrafe e rintracciabilità) che hanno comportato 151 sanzioni. Le denunce all'Autorità Giudiziaria per sostanze vietate in allevamento sono state 7.

A questi controlli sul campo si sommano le attività di gestione di 196 stati di allerta su segnalazioni di rischi rilevati in alimenti controllati da ASL di altre Regioni (sistema di allerta rapido) e la gestione di 40 stati di allerta generati da controlli fatti da ASL del Piemonte.

La rete dei laboratori pubblici è il supporto tecnico alle reti di controllo sul territorio, sviluppa nuovi metodi di analisi, svolge attività di sorveglianza epidemiologica e partecipa all'analisi dei rischi che sta alla base della programmazione dei controlli, svolge attività di ricerca e collabora con il servizio sanitario nazionale per la programmazione delle attività di campionamento ed analisi.