

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

I controlli alimentari in Italia.

La sicurezza degli alimenti in Italia è garantita da oltre 900mila tra ispezioni e controlli alimentari realizzati ogni anno da una decina di istituzioni. Se si considera la sola l'attività ufficiale di verifica sulle attività di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, quasi il 90% degli interventi viene eseguito dalle Asl e, in particolare, dai Servizi veterinari e di igiene degli alimenti. A seguire il Nucleo anti sofisticazione del comando dei carabinieri (Nas) e l'Ispettorato centrale repressione frodi (Icqrf), uno dei maggiori organismi europei di controllo dell'agroalimentare.

I dati relativi al 2017 sono riportati nella **Relazione annuale 2017** del Piano nazionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare (Pni) pubblicato dal Ministero della salute.

Il documento fornisce un quadro delle attività svolte sulle produzioni alimentari, agroalimentari e zootecniche.

Le Asl nel 2017 hanno effettuato 490.904 ispezioni presso macelli, caseifici e impianti di trasformazione che hanno portato a 39.598 relazioni di non conformità. I controlli alimentari sono stati 352.621 e hanno riguardato produzione di alimenti di origine vegetale, ristoranti, mezzi di trasporto...e hanno rilevato 34.280 infrazioni. Le irregolarità sono state 1.044.

Il 90% dei controlli sulla sicurezza degli alimenti viene svolto dai Servizi veterinari e di Igiene degli alimenti delle Asl

Il Nucleo antisofisticazione del comando dei carabinieri (Nas) nello stesso anno ha eseguito solo 50.201 controlli, di cui 30.311 relativi al Piano nazionale integrato per la sicurezza alimentare. Le verifiche dei Nas si focalizzano soprattutto sugli aspetti igienico sanitari e merceologici e hanno evidenziato 11.470 episodi di non conformità, con 9.465 segnalazioni di operatori del settore all'autorità amministrativa, 1.333 all'autorità giudiziaria e all'arresto di 16 persone. Come si può osservare il numero di operazioni è decisamente inferiore rispetto all'attività dell'Asl.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqrf) del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf) concentra la propria attività sulla qualità merceologica e sulla lotta alle frodi dei prodotti alimentari. Nel 2017 ha eseguito 38.685 controlli e 11.315 analisi.

In Italia i controlli sulla sicurezza degli alimenti vengono svolti da una decina di organismi di controllo, i principali sono: Servizi veterinari e di igiene degli alimenti (Sian) delle Aziende sanitarie locali, l'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, i reparti specializzati del Comando carabinieri (Nas e Nac), il Corpo forestale dello stato, le Capitanerie di porto e la Guardia di finanza, i Posti di ispezione frontaliere (Pif), gli Uffici di sanità marittima aerea di frontiera (Usmaf), l'Agenzia delle dogane e dei monopoli, nonché l'Istituto superiore di sanità ed i laboratori degli Istituti zooprofilattici sperimentali per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati.

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.