



a cura di Riccardo Piorico

STRUMENTI

La Sicurezza Alimentare

Istituto in Italia il Comitato Nazionale

L'interesse sempre crescente dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto gli organismi europei e, sul piano nazionale, il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento dei più elevati standard di sicurezza alimentare.

In funzione di tale obiettivo, è stato individuato un percorso formato da varie tappe: l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera catena alimentare; l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali; la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare; l'attenzione verso nuove problematiche emergenti.

Altrettanto strategico, così come previsto dal Regolamento europeo sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

Consequenziale a questa necessità di comunicazione è la creazione del sito del CNSA (Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare) e della sezione riguardante la sicurezza alimentare sul sito del Ministero della Salute.



■ CNSA

Il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare è stato istituito con l'Intesa Stato, Regioni e Province autonome del 17 giugno 2004. Esso costituisce l'interfaccia italiana dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Ha il compito di promuovere e coordinare la definizione di metodi uniformi di valutazione del rischio alimentare, proporre metodi per la pianificazione dei programmi di monitoraggio e sorveglianza per il controllo della sicurezza dei prodotti agroalimentari e per la verifica della corretta applicazione della normativa relativa alla sicurezza alimentare e alle biotecnologie.

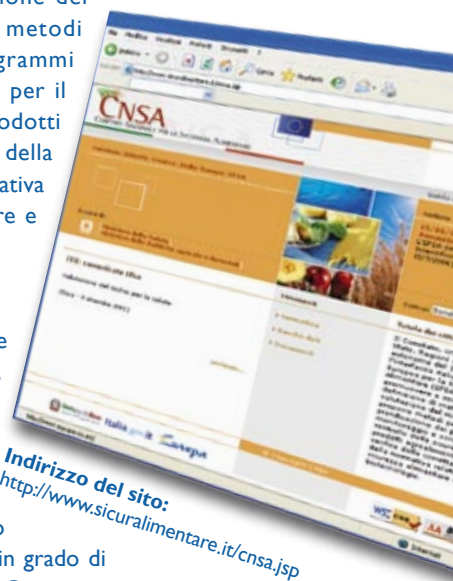
Il sito

Il sito del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare, **www.sicuralimentare.it**,

nasce dalla collaborazione tra il Ministero della Salute e quello delle Politiche agricole e forestali per essere uno strumento informativo di semplice utilizzo, in grado di presentare al meglio le attività del Comitato.

Ha un'impostazione scientifica principalmente diretta a operatori e stakeholder, ma rappresenta anche uno spazio di approfondimento per i consumatori. Attraverso il sito, il CNSA vuole, infatti, contribuire allo sviluppo della valutazione del rischio nel settore alimentare nel nostro Paese, in linea con l'Europa, ma anche aumentare la percezione e la consapevolezza dei cittadini su temi, attività e strumenti a salvaguardia della salute.

La presentazione del Comitato, della sua attività scientifica, dei partner istituzionali in Italia ed Europa, oltre che la presentazione dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare sono racchiusi nel menù orizzontale della navigazione principale. Il menù verticale relativo a "strumenti", presenta normative, banche dati e documenti inerenti alla sicurezza alimentare ed elaborati dai Ministeri della Salute e delle Politiche agricole e forestali, dall'Unione Europea oppure da altre istituzioni.



Indirizzo del sito:
<http://www.sicuralimentare.it/cnsa.jsp>

STRUMENTI

La Sicurezza Alimentare



Il sito offre, inoltre, notizie e servizi di informazione al cittadino sempre in tema di tutela della salute dei consumatori.

www.sicuralimentare.it è accessibile ad ogni categoria di utenti, in linea con la legge 4 del 9 gennaio 2004, "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici".

Il Comitato

Cliccando sulla voce "Comitato" appare una pagina che elenca i compiti da esso svolti:

- garanzia dei rapporti con l'attività europea per la sicurezza alimentare;
- promozione e coordinamento di una metodologia uniforme di valutazione del rischio alimentare;
- proposta di programmi per il monitoraggio e la sorveglianza della sicurezza dei prodotti agroalimentari e per la corretta applicazione delle normative in materia;
- valutazione e comunicazione dei risultati riguardanti la sorveglianza riguardante la sicurezza alimentare.

Il Comitato è presieduto dal Ministro della Salute e composto da membri nominati dal Ministro stesso, dal Ministro delle politiche agricole e forestali e dalla Conferenza delle Regioni.

Si avvale anche di una consulta scientifica formata da esperti nominati dagli stessi soggetti istituzionali sopra citati.

Attività

Sotto questa voce, oltre ad essere elencate le funzioni già citate svolte dal Cnsa, si specifica che il Comitato - quale interfaccia nazionale - si prefigge di migliorare la qualità tecnica e la rilevanza del contributo italiano nell'EFSA.

Inoltre, vengono individuate 5 branche principali di attività:

- la valutazione del rischio (valutazione, gestione e comunicazione del rischio alimentare);
- monitoraggio e sorveglianza (applicazione delle normative);
- formazione (proposta di indirizzi e strumenti formative per gli operatori del settore);
- operatori e associazioni (formulazione di linee guida per operatori ed organizzazioni responsabili della sicurezza e della qualità delle produzioni agro-alimentari);
- ricerca (indirizzo per le attività di ricerca e studio, individuazione dei settori prioritari per gli approfondimenti scientifici).

Scienza

Questo link rimanda a tutte quelle materie per le quali spetta alla Consulta scientifica esprimere un parere scientifico:

- additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti;
- additivi, sostanze mangimi e prodotti destinati all'alimentazione degli animali;
- salubrità nei vegetali, prodotti fitosanitari e loro residui;

- organismi geneticamente modificati;
- prodotti biologici;
- prodotti dietetici, alimentazione, allergie e nutrizione umana;
- pericolo biologico e ambientale;
- residui e contaminanti della catena alimentare;
- salute e benessere animale;
- metodi di produzione, trasformazione, conservazione, confezionamento e trasporto dei prodotti agroalimentari.

Cliccando su ognuna di queste voci si ottiene una loro definizione, il loro utilizzo, la normativa concernente ed eventuali rimandi ad altri siti internet per ulteriori informazioni.



Banche dati, normativa, documenti

L'home page del sito fornisce ulteriori informazioni con un menu verticale a tre voci: banche dati, normativa, documenti.

Tramite esso ci si può collegare con varie **banche dati** che fanno capo al Ministero della Salute, quali il Sistema Veterinario Integrato SVI, il S.INTE.S.I. (Sistema Integrato per gli scambi e le esportazioni), la Banca Dati Prodotti Fitosanitari, il Sistema per il controllo ufficiale degli alimenti, l'Anagrafe Bovina, ecc.

Nella sezione "**Normativa**" trovano posto le principali disposizioni dell'Unione Europea in materia di legislazione e di sicurezza alimentare, nonché le norme che regolano gli ambiti più disparati del settore: si va dalla BSE agli Scambi e importazioni di animali vivi, dalla Haccp agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Si riportano, infine, alcuni **documenti** emanati dal Ministero della Salute, di un certo interesse per gli addetti ai lavori, riguardanti il controllo sui residui dei prodotti fitosanitari, la vigilanza sugli alimenti e sulle bevande, i risultati del programma comunitario per il controllo dei prodotti alimentari.



STRUMENTI

La Sicurezza Alimentare

La Sicurezza Alimentare nel sito del Ministero della Salute

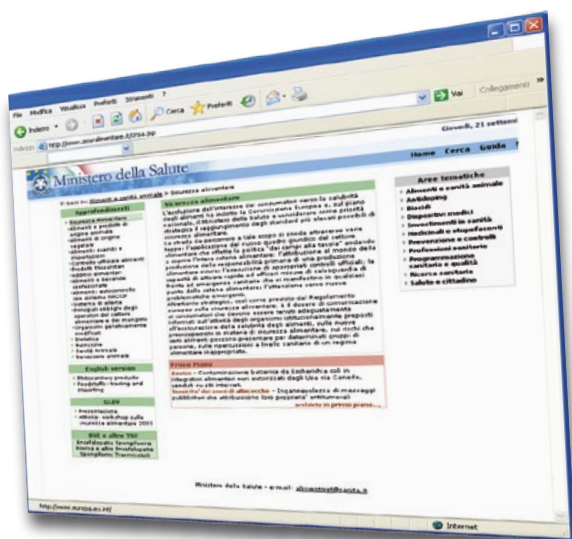
Nel sito del Ministero della Salute, la sezione riguardante la Sicurezza alimentare è inserita nell'area tematica Alimenti e sanità animale. Nella pagina principale viene fatto il punto sulle priorità strategiche da seguire per assicurare la massima salubrità per il consumatore e si dà spazio alla rubrica "Primo Piano" che, al momento, tratta la questione dei residui negli alimenti e di quelle attività di controllo conosciute come Piano Nazionale dei Residui (PNR). Tramite un archivio è possibile risalire a temi trattati in passato nell'ambito della stessa rubrica.

Molto importante, ai fini di un'esauriente informazione in materia, risulta essere il menu verticale che presenta approfondimenti (per lo più legislativi) su determinate questioni attinenti la sicurezza alimentare, analizzate anche in determinati dettagli per mezzo di alcuni link. Tali questioni, nell'ordine, sono:

- **Alimenti e prodotti di origine animale** - Vengono menzionati i controlli sugli allevamenti degli animali che poi si sviluppano lungo tutta la filiera, la normativa inerente la disciplina della produzione e dell'immissione sul mercato di carni rosse e bianche, gli obblighi degli operatori dell'industria alimentare nel garantire i requisiti igienico sanitari del prodotto.
- **Alimenti di origine vegetale** - Si cita la normativa riguardante tutte le fasi della loro produzione e commercializzazione, considerando anche le normative di settore degli alimenti relative ai residui massimi di contaminanti (antiparassitari, nitrati, metalli pesanti, micotossine), ai livelli massimi di contaminazione radiochimica, alla etichettatura, presentazione e pubblicità, agli additivi. Vengono presentate informazioni dettagliate sulla raccolta e commercializzazione dei funghi eduli.
- **Alimenti: scambi e importazioni** - Si mette in evidenza che,

in seguito alla creazione del Mercato unico (1 gennaio 1993), i controlli sono svolti dall'Autorità dello Stato di produzione ed immissione in commercio del prodotto o degli animali. Gli unici uffici italiani deputati al controllo sui prodotti animali di provenienza europea sono gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari e i Posti di Ispezione Frontaliera. Per la sicurezza dei prodotti vegetali di provenienza extraeuropea, i controlli sono di competenza del Ministero della Salute tramite gli Uffici di sanità marittima, aerea e di confine.

- **Controllo ufficiale alimenti** - Sono prese in esame le direttive CEE e i Decreti che armonizzano le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari. Scopo del controllo ufficiale è quello di verificare e garantire la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.
- **Prodotti fitosanitari** - Si danno le definizioni di "prodotti fitosanitari" e di "residuo di un prodotto fitosanitario. Segue l'elenco delle definizioni più frequenti dei termini utilizzati nel settore dei prodotti fitosanitari.
- **Additivi alimentari** - Definizione e impiego alimentare degli additivi. Si precisa che L'additivo autorizzato è una sostanza di cui è stata valutata la sicurezza d'uso, di cui sono stati fissati i requisiti di purezza chimica, e comunque è consentito l'uso solo nel caso di documentata esigenza tecnologica: ossia, anche se ritenuto non nocivo, l'additivo non è consentito se non è necessario. In questa sezione vengono riportate le diverse classi di additivi comunemente utilizzate.
- **Alimenti e bevande confezionate** - Viene sottolineata l'importanza di una corretta gestione igienica degli alimenti e delle bevande confezionate in contenitori metallici o di altro materiale.
- **Alimenti, autocontrollo con sistema HACCP** - Elencazione dei principi sui quali si basa il sistema Haccp per l'identificazione dei danni subiti nel processo produttivo da una derrata alimentare. Vengono nello specifico considerate le Direttive Comunitarie Verticali, la Direttiva Igiene, i Manuali di corretta prassi igienica, i Laboratori Autocontrollo Alimentare.
- **Sistema di allerta** - Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea e gli Stati membri dell'Unione. Ne vengono qui descritti i meccanismi e le attività.
- **Principali obblighi** degli operatori del settore alimentare e dei mangimi - Nota elaborata dalla Commissione Europea
- **Organismi geneticamente modificati** - Si fa riferimento al "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti" che ha lo scopo di programmare e coordinare le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale.



Indirizzo del sito:

<http://www.ministerosalute.it/alimenti/sicurezza/sicurezza.jsp>