

radioattivo più elevate sono state riscontrate in quelle zone dove maggiore è stata la piovosità al momento del passaggio della nube contaminata.

Per quanto riguarda gli alimenti presi in considerazione, le concentrazioni di ^{137}Cs sono generalmente inferiori alla minima attività rilevabile dalla strumentazione utilizzata o si avvicinano ad essa. Tuttavia per alcune matrici, quali le carni ed latte, i valori massimi sono relativi a campionamenti effettuati in quelle zone in cui le deposizioni a seguito dell'incidente di Chernobyl sono state più elevate.

V PARTE
CONCLUSIONI E SVILUPPI FUTURI

V.1 Conclusioni

Il lavoro svolto dal Ministero della Sanità, dalle Regioni e P.A., dalle strutture del S.S.N., dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali e dal Ministero delle Finanze, consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, anche se non privo di alcune zone di ombra sulle quali occorre intervenire.

In primo luogo si può rilevare che nel biennio 1995-1996 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, sono molto elevati e probabilmente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Relativamente ai **Laboratori del S.S.N.** (Presidi Multizonali di Prevenzione ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel biennio sono stati complessivamente pari a 434.196, di cui 20.063 sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità estremamente contenuta, pari al 4,6%, che ha riguardato prevalentemente aspetti di tipo igienico-sanitario.

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel biennio dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali sono stati complessivamente pari a 17.250, di cui 2.292 sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale media di non conformità pari al 13,3%, che ha riguardato prevalentemente aspetti di tipo merceologico. I controlli ispettivi svolti nel corso del biennio sono stati pari a 90.219, e sono stati incentrati in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed olcario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano.

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i **Servizi d'Igiene Pubblica** delle A.S.L. hanno controllato 627.051 unità, delle quali il 13,9% sono risultate non regolamentari. I **Servizi Veterinari** hanno controllato 859.102 unità, delle quali il 3,5% sono risultate non regolamentari. La spiegazione di questa indicativa differenza è da ricercarsi probabilmente nel fatto che le ispezioni effettuate dai Servizi di Igiene Pubblica hanno riguardato prevalentemente i settori della distribuzione e della somministrazione, entrambi con un numero estremamente elevato di unità, mentre quelle dei Servizi Veterinari hanno interessato soprattutto la produzione.

L'attività ispettiva dei **N.A.S.** continua a rilevare nel biennio 1995-1996, come negli anni precedenti, percentuali di irregolarità molto elevate (in media 56,4% per i due anni in esame); a fronte di un numero globale di ispezioni pari a 82.893, sono state rilevate un numero di infrazioni pari a 46.775, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Anche l'attività ispettiva della **Guardia di Finanza** ha mostrato nel biennio una elevato numero di violazioni sia nel settore prodotti agrari che in quello delle sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. I maggiori quantitativi di merce sequestrata hanno complessivamente riguardato negli anni 1995-1996 vini e spumanti, olio di semi, olio di oliva, zucchero e prodotti a base di zucchero, mosti di uve parzialmente fermentati.

Le partite di prodotti alimentari di provenienza Paesi terzi presentate all'importazione e sottoposte a controllo da parte degli **Uffici Periferici del Ministero della Sanità** (P.I.F., U.V.A.C., U.S.A. ed U.S.M.A.), sono state globalmente pari a 90.678, di cui 960 sono risultate irregolari (1,0%); relativamente alle importazioni provenienti da Paesi CEE, sono state globalmente controllate 26.855 partite, di cui 195 sono risultate irregolari (0,7%). Si può rilevare come entrambe le percentuali di irregolarità risultino estremamente contenute.

Alcune zone di ombra emergono in relazione alla completezza dei dati disponibili, in riferimento alle strutture del S.S.N. Infatti, non è stato possibile ottenere le informazioni relative ai risultati analitici dal 9% dei P.M.P. nel 1995 e dal 17% nel 1996, dal 40% degli I.Z.S. nel 1995 e dal 20% nel 1996. Non sono, inoltre, pervenuti i dati relativi al 8,5% dei Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. nel 1995 e al 2% nel 1996, al 21% dei Servizi Veterinari delle A.S.L. nel 1995 e al 22% nel 1996. Questi risultati mostrano che vi sono alcune strutture territoriali per le quali non si è a conoscenza dell'andamento delle attività di controllo ufficiale su alimenti e bevande.

Un altro aspetto da migliorare è quello della programmazione e del coordinamento delle attività di controllo del S.S.N. Infatti, a parte casi episodici, gli attuali sistemi non sono del tutto soddisfacenti; permane, infatti, una certa disomogeneità a livello territoriale. Una più efficace programmazione è indispensabile anche per riequilibrare, secondo i criteri previsti nel P.S.N., il sistema di controllo in Italia per privilegiare specialmente, da parte dei Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L., l'intervento nella fase di produzione rispetto a quelle del commercio e della ristorazione.

Un ulteriore punto da evidenziare per gli sviluppi futuri è quello relativo alla verifica della conformità dei controlli laboratoristici e dell'attività ispettiva nel settore della tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande agli standard europei di qualità. Il controllo della qualità degli accertamenti analitici e dell'attività ispettiva si pone ormai in termini urgenti se si vuole assicurare un livello equivalente di tutela della salute pubblica su tutto il territorio nazionale.

V.2 Sviluppo futuri

Al fine di superare alcuni sussistenti problemi delineati nella parte V.1 è stato emanato, in adempimento all'art. 52 comma 2 della legge 19.2.1992 (legge comunitaria 1991) e in attuazione dell'art. 8 del decreto legislativo 3.3.1993, n. 123, un apposito atto di indirizzo e coordinamento con decreto del Presidente della Repubblica (DPR del 14 luglio 1995), recante *“atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province Autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale di alimenti e bevande”*.

Con questo decreto vengono forniti i criteri uniformi per la predisposizione da parte delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano di appositi programmi che definiscono la natura e la frequenza delle attività di controllo che debbono essere effettuate su alimenti e bevande nelle diverse fasi dalla produzione alla somministrazione.

Tali attività riguardano gli interventi relativi a ispezioni, prelievi ed analisi, verifica dell'igiene del personale, verifica dei documenti ed esame dei sistemi di autocontrollo, effettuati nelle fasi di produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, commercio ed importazione da Paesi terzi; esse hanno l'obiettivo di assicurare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni dirette a prevenire rischi per la salute pubblica, a proteggere l'interesse dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

Il decreto si propone inoltre di adeguare l'attuale sistema di vigilanza e controllo italiano ai requisiti del controllo ufficiale adottato dall'Unione Europea, requisiti che tengono conto, in particolare, del nuovo regime di controllo che si è instaurato a partire dal 1993 con l'introduzione del mercato unico comunitario.

Esso è strutturato in nove articoli, 7 tabelle e 3 appendici.

Il primo articolo è dedicato alla programmazione regionale e provinciale, con la quale vengono definiti natura e frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, importazione, commercio e somministrazione secondo criteri definiti nel decreto nonché il campo di applicazione del provvedimento.

Il secondo articolo disciplina l'attività di controllo che deve essere effettuata a livello di produzione e confezionamento, tenendo conto dei criteri fissati nei commi 1 e 2 dell'art. 2 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, nonché delle norme settoriali specifiche.

Le frequenze minime raccomandate per le visite ispettive per gli stabilimenti di produzione e confezionamento di diverse tipologie di prodotti sono indicate nella Tab. V.2.1.; esse sono state calcolate in relazione:

- al consumo annuo medio pro capite dell'alimento;

- alla destinazione prevalente a gruppi diversi di popolazione;
- alle modalità di consumo;
- alla dimensione dell'impresa.

Il terzo articolo riguarda l'importazione dei prodotti alimentari provenienti dai Paesi Terzi e che interessano gli Uffici Territoriali del Ministero della Sanità. Si è inteso, con questo articolo, programmare in qualche modo i carichi di lavoro a cui sono ulteriormente sottoposti i laboratori dei P.M.P. e degli I.Z.S. derivanti dagli accertamenti analitici sui prodotti di importazione.

Il quarto articolo è dedicato alle attività di controllo ufficiale da esplicarsi, secondo i criteri dei commi 1 e 2 dell'art. 2 del già citato Decreto Legislativo 123 del 1993, nel settore della somministrazione e nel settore del commercio.

Il quinto articolo definisce le frequenze minime raccomandate per le visite ispettive nel settore della somministrazione (Tab. V.2.2), ed il numero minimo raccomandato dei campioni da prelevare globalmente nel corso delle ispezioni presso gli esercizi di ristorazione pubblica (Tab. V.2.3.). Le frequenze minime raccomandate per le ispezioni sono state calcolate tenendo conto:

- delle modalità e continuità del consumo;
- della destinazione prevalente per diversi gruppi di popolazione;
- della dimensione degli esercizi.

Per la somministrazione è stato previsto un piano di campionamento avente per obiettivo la valutazione della qualità igienica e della sicurezza dei prodotti in relazione alle manipolazioni operate e alle modalità di conservazione adottate. Il piano è articolato su un numero globale minimo di 30.000 campioni ripartiti tra le Regioni e le Province Autonome in rapporto al numero degli esercizi di ristorazione pubblica presenti nel territorio e in rapporto alla popolazione residente per quanto riguarda le attività di ristorazione collettiva.

Il sesto articolo definisce le frequenze minime raccomandate delle visite ispettive nel settore del commercio (Tab. V.2.4) ed il numero minimo raccomandato di campioni da prelevare globalmente nel corso delle ispezioni presso gli esercizi di commercio (Tab. V.2.5.). Le frequenze minime raccomandate per le ispezioni sono state calcolate tenendo conto:

- del consumo annuo medio pro capite dell'alimento;
- delle modalità di consumo;
- della dimensione dell'esercizio.

Per il commercio è stato previsto un piano di campionamento avente per obiettivo anche la verifica del rispetto delle modalità di conservazione dei prodotti alimentari preconfezionati e

dell'eventuale contaminazione di quelli venduti sfusi. Il piano è articolato su un numero globale di 45.000 campioni (sia nazionali che di provenienza comunitaria) con ripartizione regionale e provinciale dei prelievi in rapporto alla popolazione residente (Tab. V.2.5.). Il campionamento va effettuato, preferibilmente, presso la grande distribuzione e per quanto possibile in misura direttamente proporzionale alle percentuali relative ai consumi medi nazionali delle diverse tipologie di alimenti.

Il settimo articolo riguarda gli accertamenti di laboratorio prioritari che devono essere effettuati sui campioni prelevati nelle fasi di produzione, confezionamento, importazione, somministrazione e commercio.

L'ottavo articolo riguarda l'elaborazione dei dati riguardanti le attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari effettuate dalle competenti strutture del S.S.N. e le modalità di trasmissione degli stessi al Ministero della Sanità.

Infine, sono allegati i modelli di rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande (schede VIG.1, VIG.2; ANL.1, ANL.2, ANL.3 e le norme di registrazione dei dati per l'utilizzo su supporto magnetico, già utilizzati per la raccolta dei dati per il biennio 1993-1994.

APPENDICE 1

MODELLI DI RILEVAZIONE

MINISTERO DELLA SANITA'

DIREZIONE GENERALE PER L' IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

ANL. 1**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SU RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE:
C A M P I O N I**ANNO: REGIONE:
codiceTIPO DI STRUTTURA:
sigla

MATRICI ALIMENTARI		NUMERO DI CAMPIONI ANALIZZATI	NUMERO DI CAMPIONI NON REGOLARI	DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONI SFAVOREVOLI DISTINTI PER TIPO DI IRREGOLARITA'		
Codici	Descrizioni			Origine microbiologica	Chimiche	Altre
02 01	Carni e frattaglie commestibili					
02 02	Volatili da cortile					
02 04	Altre carni					
02 05	Lardo, esclusa ventresca					
03 01	Selaci					
03 02	Teleostei					
03 03	Filetti e tranci di pesce					
03 05	Molluschi gasteropodi					
03 06	Molluschi bivalvi (depurabili)					
03 07	Molluschi bivalvi (non depurabili)					
03 08	Molluschi cefalopodi					
03 09	Echinodermi					
03 10	Crosteacei					
04 01 (*)	Latte, crema di latte,					
04 01 02	Latte e crema pastorizzati					
04 01 03	Latte UHT					
04 02	Latte e crema concentrati					
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt					
04 04	Siero di latte					
04 05	Burro					
04 07	Formaggi, latticini					
04 08	Uova di volatili in guscio					
04 09	Uova di volatili sgusciate					
04 10	Miele naturale					
04 11	Prod. commestibili orig. animale					
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi					
08 00	Frutta					
09 00	Caffè, tè, spezie					
09 04	Pepe					
09 09	Altre spezie					
10 00	Cereali					
11 00	Prodotti della macinazione					
15 01	Grassi alimentari animali					
15 04	Grassi e oli di pesce					
15 07 (*)	Oli vegetali, fluidi					
15 07 01	Olio di oliva					
15 07 02	Olio di sansa					
15 07 03	Olio di oliva extravergine					
15 07 04	Olio di sansa greggio					

(*) si intende il totale della classe, comprensivo dei totali riferiti alle singole sottoclassi

(segue)

MINISTERO DELLA SANITA'

DIREZIONE GENERALE PER L' IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

ANL. 1

MATRICI ALIMENTARI		NUMERO DI CAMPIONI ANALIZZATI	NUMERO DI CAMPIONI NON REGOLARI	DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONI SFAVOREVOLI DISTINTI PER TIPO DI IRREGOLARITA'		
Codici	Descrizioni			Origine microbiologica	Chimiche	Altre
16 01	Carni lavorate					
16 03	Estratti di carne e di pesce					
16 04	Preparazioni e conserve di pesci					
16 05	Preparazioni e conserve crostacei					
17 00	Zuccheri e prod.a base di zuccheri					
18 00	Cacao e preparazioni					
19 02	Estratti di malto, ecc.					
19 03 (*)	Paste alimentari					
19 03 01	Paste alimentari secche					
19 03 02	Paste alimentari all'uovo					
19 03 03	Paste alimentari speciali					
19 04	Tapioca					
19 05	Prodotti ottenuti per soffiatura					
19 07 (*)	Pane, altri prodotti di panetteria					
19 07 08 001	Pane grattugiato					
19 08 (*)	Prodotti di pasticceria e biscotti					
19 08 01 001	Prodotti di pasticceria deperibili					
20 00	Preparazioni di ortaggi					
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto					
20 07	Succhi e nettari di frutta					
21 00	Preparazioni alimentari					
21 01	Estratti o essenze di caffè, tè, mate					
21 03	Preparazioni per salse e salse					
21 05	Gelati					
21 06	Preparazioni gastronomiche					
21 07 01 001	Prep. di cereali in semi o spighe					
21 07 99	Altre preparazioni di cereali					
22 02	Limonate, acque gassose, ...					
22 03	Birra					
22 04	Mosti di uve parzialmente fermentati					
22 05	Vini di uve fresche					
22 06	Vermut e altri					
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele,...					
22 08	Alcole etilico,...					
22 09	Acquaviti, liquori, altre bevande					
22 10	Aceti commestibili e succedanei					
25 00	Sale da cucina					
29 00	Additivi					
31 00	Coloranti					
32 00	Prodotti dietetici					
33 00	Alimenti per la prima infanzia					
33 01	Latti per la prima infanzia					
33 02	Prodotti per lo svezzamento					
34 00	Materiali a contatto con alimenti					
40 00	Derrate alimentari immagazzinate					
40 04	Frutta secca o essiccata					
99 99	Coadiuvanti tecnologici					

(*) si intende il totale della classe, comprensivo dei totali riferiti alle singole sottoclassi

MINISTERO DELLA SANITA'**ANL. 2**

DIREZIONE GENERALE PER L' IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

**MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI
RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE:
ORGANISMI PRELEVATORI**ANNO: REGIONE:
codiceTIPO DI STRUTTURA:
sigla

ORGANISMO PRELEVATORE		N. CAMPIONI ANALIZZATI
codice	descrizione	
010	UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO SANITA'	
014	UFFICI CENTRALI DEL MINISTERO SANITA'	
001	NUCLEO ANTISOFISTICAZ. E SANITA'- MIN. SANITA'	
011	SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA - U.S.L.	
012	SERVIZI VETERINARI - U.S.L.	
005	PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE	
015	ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI	
002	ISP. CENTRALE REPRESS. FRODI-MIN. AGRICOLTURA	
013	COMPARTIMENTI DOGANALI CONFINE-MIN. FINANZE	
007	POLIZIA DI STATO	
006	POLIZIA URBANA	
008	STAZIONI CARABINIERI	
003	GUARDIA DI FINANZA	
016	CORPO FORESTALE DELLO STATO	

MINISTERO DELLA SANITA'

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

ANL 3**MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI
RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE:
DETERMINAZIONI**ANNO: REGIONE:
codiceTIPO DI STRUTTURA:
sigla

CLASSE DI DETERMINAZIONI		DETERMINAZIONI EFFETTUATE	
codice	descrizione	TOTALE	NON REGOLARI
01 00	CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA		
01 01	Microrganismi non patogeni		
01 02	Microrganismi patogeni		
01 03	Tossine batteriche		
01 04	Micotossine		
01 05	Altre tossine		
01 06	Parassiti		
01 07	Virus		
01 08	Corpi estranei, filth test		
01 09	Altri		
02 00	CONTAMINANTI CHIMICI		
02 01	Oligoelementi tossici		
02 02	Radionuclidi		
02 03	Materiali a contatto di alimenti		
02 04	Origine ambientale / tecnologica		
02 05	Altri		
03 00	RESIDUI DI SOSTANZE CHIMICHE		
03 01	Antiparassitari		
03 02	Medicinali veterinari		
03 03	Sostanze anabolizzanti		
03 04	Altri		
04 00	TOSSICI NATURALI		
05 00	ADDITIVI		
06 00	COLORANTI		
07 00	STATO DI ALTERAZIONE		
08 00	COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA		
09 00	DIFFORMITA' DI ETICHETTA		
10 00	ALTRE DETERMINAZIONI		