

Dal territorio



PIANO SICUREZZA ALIMENTARE EXPO 2015

Gestione di un controllo ufficiale presso esercizio etnico: risultanze e collaborazione tra autorità competenti

Con il tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” l’Esposizione Universale, che Milano ha ospitato dal 1° maggio al 31 ottobre 2015, intendeva promuovere lo sviluppo di risposte concrete ed efficaci agli attuali complessi problemi riguardanti l’alimentazione, sia in termini di *food safety* (cibo e acqua sani, salubri e sicuri), sia di *food security* (cibo e acqua sufficienti e facilmente accessibili per tutte le popolazioni del pianeta), in un’ottica di sviluppo sostenibile [1]. L’art. 32 della Costituzione «*tutela la salute come fondamentale diritto dell’individuo e interesse della collettività*», pertanto la salute dell’individuo non può prescindere dalla sicurezza alimentare. Inoltre, la sicurezza alimentare, incide notevolmente sull’economia di una società (spese SSN, crisi di interi settori commerciali), risulta pertanto indispen-

sabile offrire un’ampia gamma di prodotti alimentari sicuri; principio che deve valere sia per gli alimenti prodotti nella Comunità europea sia per quelli importati da altri Paesi Terzi.

Piani aziendali straordinari di controllo in materia di sicurezza alimentare

Nel PRISPV (Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria) 2015-2018 Regione Lombardia è stato inserito il Piano sicurezza alimentare Expo 2015. Expo 2015 ha portato, tra maggio ed ottobre 2015, oltre 20 milioni di visitatori nel territorio regionale lombardo, in particolare a Milano e nel suo hinterland, con un fatturato stimato, nel solo ambito della ristorazione, di 1,2 miliardi di euro. Tale flusso di persone ha comportato un incremento dell’atti-

vità di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti e di ristorazione, a cui ha dovuto corrispondere un adeguamento dell’attività di controllo dell’Autorità competente in termini di organizzazione e di erogazione delle prestazioni. Inoltre, un grande evento, come EXPO 2015, ha configurato caratteristiche di straordinarietà che non potevano essere gestite con gli usuali strumenti operativi, pertanto è stata necessaria una specifica pianificazione che ha previsto adeguati elementi organizzativi e operativi adottati in fase sia preventiva, sia esecutiva. Su queste basi la DG Salute della Regione (UO Veterinaria) ha attivato azioni e progetti sulla sicurezza alimentare, nella convinzione che la risposta ai problemi del mondo di oggi in materia d’accesso al cibo, non possa prescindere dal garantire alimenti sicuri per tutti. Tali azioni, che hanno

visto anche il coinvolgimento diretto delle istituzioni nazionali, regionali e locali, delle Università e di altri enti di ricerca e delle associazioni di categoria, hanno richiesto un'attività fortemente coordinata per garantire una copertura omogenea e adeguata dei controlli evitando al contempo inutili sovrapposizioni. Il Sistema Sanitario Regionale, rappresentato dalla DG Salute della Regione, dalle ASL, dall'IZSLER e dai Laboratori di Sanità Pubblica, ha attivato una serie di azioni di controllo congiuntamente al Ministero della Salute ed alla Società EXPO al fine di:

- organizzare un sistema straordinario di controlli ufficiali con l'obiettivo di tutelare la salute dei consumatori e promuovere le produzioni regionali mediante azioni specifiche su tutta la filiera alimentare, con particolare riguardo ai prodotti tipici lombardi, che partendo dal consumo dell'alimento risalivano a tutte le fasi di distribuzione, deposito e produzione;
- organizzare un sistema integrato di controlli ufficiali in collaborazione con tutte le Autorità Competenti coinvolte (Ministero della Salute, UVAC, PIF, DPV, DPM, Comuni, NAS, Capitaneria di Porto, ICQRF, Corpo Forestale dello Stato etc.), con il fine di assicurare una corretta prevenzione dei rischi e la gestione di potenziali emergenze (tossinfezioni alimentari etc.);
- elaborare un modello di lavoro per gestire le criticità organizzative e operative che si manifestano in occasione di grandi eventi;
- sensibilizzare e formare le Autorità Competenti e gli OSA alla gestione delle criticità connesse;
- controllare le attività di ristorazione e somministrazione all'interno dell'area espositiva e all'esterno della stessa.

Per attuare il programma dei controlli le azioni sono state pianificate secondo le seguenti priorità:

- aggiornamento delle banche dati anagrafiche degli operatori alimentari;
- individuazione dei Livelli di rischio delle strutture;
- sensibilizzazione e formazione di Autorità Competenti e OSA;
- attivazione di un Tavolo di Coordina-

mento delle Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità Pubblica Veterinaria;

- allocazione di risorse alle ASL per attivare i progetti straordinari di controllo nel settore della sicurezza alimentare e in particolare nei settori che hanno evidenziato criticità o non conformità.

Il realizzarsi dell'evento EXPO 2015 ha richiesto un impegno aggiuntivo rispetto alla normale attività di controllo programmata dalle ASL, in relazione:

- all'arrivo straordinario di merci e prodotti;
- all'aumento delle produzioni;
- al controllo e tutela dei prodotti ad alto valore aggiunto (DOP, prodotti tradizionali, tipici, filiera corta e biologici);
- alla presenza di un elevato numero di visitatori con conseguente aumento dell'impegno della rete ricettiva e delle infrastrutture turistiche.

Con una puntuale e appropriata programmazione aziendale e grazie alle eventuali risorse aggiuntive sono state incrementate le seguenti azioni finalizzate alla tutela consumatori:

- vigilanza e controllo delle attività di ristorazione e somministrazione;
- vigilanza e controllo su strutture turistico/ricettive;
- prevenzione, sorveglianza e controllo di malattie alimentari trasmissibili connesse con l'elevato afflusso di persone e prodotti;
- contrasto all'esercizio di attività non registrate o non riconosciute;
- contrasto alle importazioni clandestine;
- organizzazione di un sistema di controlli ufficiali finalizzati alla gestione delle criticità sulla filiera agro-alimentare (*Listeria* nei prodotti lattiero caseari, residui nelle carni, prodotti tradizionali).

Tali progetti sono stati attuati:

- con il personale dipendente dei Dipartimenti di Prevenzione Medica e Veterinaria che ha operato congiuntamente al personale delle altre Autorità competenti;
- con il personale assunto a tempo determinato per attuare l'attività di controllo straordinaria.

Infatti, con l'art. 7 della Legge regionale 24 dicembre 2013 n.19 e con le DGR n. X/2313 del 01/08/2014 e DGR n. X/2456 del 07/10/2014, è stata fornita la possibilità alle ASL di acquisire personale specialistico a tempo determinato per attuare l'attività straordinaria collegata all'evento Expo.

Piano di controllo EXPO 2015

La Direzione con il Ministero della Salute e la DG SANCO della Commissione Europea ha attivato un tavolo di coordinamento finalizzato alla predisposizione di un provvedimento *ad hoc* per disciplinare l'introduzione da Paesi Terzi nel territorio comunitario degli alimenti destinati a EXPO, al fine di tutelare adeguatamente la sanità animale e la sanità pubblica dell'UE. Le problematiche di maggior rilievo riguardano eventuali rischi legati alla sanità animale giacché la maggior parte dei Paesi partecipanti non è abilitata all'importazione nell'UE di alimenti di origine animale per problematiche attinenti il loro *status* zoonosanitario. A tale riguardo sono stati considerati i gravissimi danni per il patrimonio zootecnico nazionale e comunitario che sarebbero potuti derivare da una gestione non adeguata d'importazioni di alimenti di origine animale, potenziali veicoli di agenti virali (afta epizootica, peste suina africana etc.). La conoscenza delle matrici alimentari, della loro provenienza e dei quantitativi presumibili, nonché dei principali punti d'ingresso, è fondamentale per programmare e organizzare le attività di competenza e orientare le disposizioni nazionali e/o comunitarie. Le varie ASL in vista della manifestazione "EXPO 2015" hanno intensificato i controlli sugli operatori economici autorizzati ad esercitare le attività di distribuzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti destinati al consumo umano nell'ambito del sito della manifestazione e del territorio limitrofo al fine di promuovere la sicurezza alimentare e, quindi, tutelare la salute pubblica. A tal fine è stato attuato un potenziamento dei controlli coordinati/congiunti con i Dipartimenti

di Prevenzione Medica, in particolare sulle attività di somministrazione degli alimenti (ristoranti) nonché presso i laboratori di produzione e i depositi per il commercio all'ingrosso. Gli obiettivi organizzativi erano:

- predisposizione e attuazione delle misure di controllo volte a impedire le importazioni illegali e, se del caso, a individuare e gestire le eventuali partite di animali/prodotti importati illegalmente;
- predisposizione e attuazione, in coordinamento tra le diverse Autorità di controllo e con il supporto tecnico della rete dei laboratori, delle misure di controllo volte a garantire la sicurezza alimentare, e a verificare il rispetto delle condizioni d'impiego degli alimenti;
- predisposizione e attuazione di un piano di controllo sulle merci importate, introdotte, prodotte, lavorate, trasformate, commercializzate;
- azioni di contrasto alle frodi alimentari [1].

CASO IN ESAME

Attività di controllo ufficiale

Il personale del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) dell'ASL di Lecco, ai fini dell'applicazione del prefato piano, ha programmato n.10 controlli presso esercizi di vendita al dettaglio e/o somministrazione di prodotti etnici. Uno dei dieci controlli (10%) si è svolto presso un esercizio di commercializzazione al dettaglio di carni e prodotti alimentari di origine indiana. Nel corso dell'ispezione, che ha riguardato l'intera attività, sono state rilevate varie irregolarità relative alla documentazione, alle condizioni di pulizia e manutenzione dei locali e delle attrezzature, alla presenza di attrezzature e materiali non pertinenti l'attività di vendita, alle modalità di gestione e smaltimento degli scarti della lavorazione ed è stata evidenziata la presenza, nella cella frigorifera a temperatura negativa, posta in un deposito sottoposto, e nel freezer a pozzetto, posto nel locale di vendita, di 600 kg di prodotti

alimentari privi, in molti casi, di qualsiasi sistema di identificazione che ne consentisse di verificare l'esatta natura, l'origine, i tempi di congelazione e quelli di massima conservabilità, e/o stoccati in cattivo stato di conservazione (in quanto conservati a temperatura di congelazione privi di protezione dal freddo e dalle contaminazioni, conservati accatastati promiscuamente e a contatto con cartoni, legno, ecc.). Sono stati visionati i documenti commerciali di accompagnamento di parte della merce che sono risultati poco leggibili e spesso poco attendibili (assenza di n. DDT, mancata individuazione del destinatario, assenza di lotti). Buona parte della merce presente risultava totalmente priva di documenti commerciali. Durante l'ispezione è stato acquisito materiale fotografico relativo ai principali riscontri di irregolarità. L'ispezione è stata condotta ai sensi del Regolamento CE n. 178 del 2002, del Regolamento CE n. 852 del 2004 e con riferimento alla Legge n. 283 del 1962 (articolo 5) ed al Regolamento UE n. 1169 del 2011.

Verbale di ispezione

Si riportano, di seguito, le evidenze e risultanze riscontrate nello specifico nel verbale di ispezione.

Condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature

- Nel corridoio antistante i servizi igienici erano presenti secchi di olive non identificati e le finestre erano ricoperte di ragnatele.
- I servizi igienici posti al piano interrato si presentavano in carenti condizioni di igiene e le pareti parzialmente prive di piastrellatura.
- Carezza dei requisiti igienici delle celle, del banco vendita e delle attrezzature per il taglio della carne.
- Presenza di un tavolo in teflon, utilizzato per il taglio della carne, non mantenuto e pertanto che non consentiva una idonea sanificazione; su di esso erano presenti residui di lavorazioni pregresse.
- Uso di attrezzatura vetusta e non sottoposta a sanificazione.

- La cella carni si presentava in carenti condizioni igieniche e si percepiva odore sgradevole.
- Nel locale al piano interrato, utilizzato come deposito alimenti, erano stoccati oggetti non pertinenti l'attività (biciclette, letti, sacchi e cartoni).

Prodotti alimentari, sottoprodotti e documentazione

- Nella cella carni al piano terra due sacchetti contenenti Sottoprodotti di Origine Animale derivanti dagli scarti di macelleria, non idoneamente stoccati e identificati.
- Mancanza di documentazione relativa allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale provenienti dalle attività del negozio. Il titolare ha affermato che tali prodotti vengono smaltiti mediante la raccolta dei rifiuti urbani.
- Nella stessa cella contenente i sottoprodotti, sono stati reperiti visceri bovini (cuore, fegato) in sacchetti di plastica privi di identificazione e tracciabilità.
- Nel freezer a pozzetto, sono stati reperiti vari esemplari di pesce congelati privi di qualsiasi protezione dal freddo e di qualsiasi identificazione che ne consentisse di verificare l'origine, la specie ed il termine per il consumo. Nella cella a temperatura negativa nel piano interrato, si rilevava la presenza di pesci, carni avicole e ovine accatastati alla rinfusa e in buona parte privi di qualsiasi protezione dal freddo e dalle contaminazioni nonché di qualsiasi sistema di identificazione. Tra questi si rinvenivano due sacchetti contenenti prodotto non identificato, riportanti sulla pellicola protettiva la scritta "YETT".

Risultanze dell'ispezione e provvedimenti adottati

Pertanto, la conclusione e le risultanze dell'ispezione hanno consentito di accertare la non conformità alla normativa cogente, ovvero al regolamento CE n. 178 del 2002 (mancanza di identificazione e rintracciabilità del prodotto), all'allegato II del regolamento CE n. 852

del 2004 (presenza di attrezzature non sufficientemente pulite e in condizioni non adeguate di manutenzione), all' art. 5, lettera B della legge n. 283 del 1962 (presenza di prodotti in cattivo stato di conservazione e privi di protezione dalle contaminazioni) e al Regolamento UE n. 1169 del 2011 (mancata/non corretta etichettatura e presentazione degli alimenti). Si è quindi provveduto, ai sensi dell'art. 54 del Regolamento CE 882/2004 (che dispone le azioni che l'Autorità competente può adottare in caso di non conformità riscontrate durante un controllo ufficiale) a:

- imporre procedure di igienizzazione straordinaria;
- emettere, un provvedimento di sospensione dell'attività di vendita fino al ripristino dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature che doveva essere comunicato dall'OSA al Servizio IAOA, per una successiva verifica e autorizzazione alla ripresa dell'attività;
- effettuare il campionamento di due pezzi di un prodotto "Yett" presente nella cella a temperatura negativa e di cui non è stato possibile stabilire la natura in quanto privo di identificazione, etichetta etc. I due pezzi sono stati inviati al Laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la determinazione della natura del prodotto e per un esame batteriologico per la ricerca di germi patogeni;
- porre sotto sequestro tutti i prodotti alimentari presenti nella cella a temperatura negativa e nel freezer a pozzetto.

A tal fine, ai sensi dell'art. 354 CPP, è stato effettuato il sequestro, della intera cella a temperatura negativa e del freezer a pozzetto contenenti i prodotti in cattivo stato di conservazione, suggellando con nastro adesivo e timbro recante l'impronta del bollo d'Ufficio. La merce sequestrata è stata lasciata in deposito fiduciario presso l'operatore, nominandone custode il titolare della ditta, sotto le comminatorie degli artt. 334 e 335 del Codice Penale ed è stata trasmessa notizia di reato alla Procura della Repubblica per la violazione dell'art. 5, lettera B legge n. 283 del 1962, richiedendo conferma del sequestro effettuato e contestuale nulla osta per svuotare le celle, al fine di

poter differenziare i prodotti alimentari presenti nella cella e nel freezer, in cattivo stato di conservazione e privi di etichettatura da destinare alla distruzione, da quelli con caratteristiche di idoneità alla vendita. Con atti a parte, sono state poi irrogate sanzioni amministrativa per violazione dei regolamenti CE n. 178 del 2002 e n. 852 del 2004. Più precisamente:

1. La Ditta non era in grado di individuare il fornitore della merce depositata e di garantirne la rintracciabilità come previsto dal Reg. CE 178/02 art. 18, comma 2.

Tale violazione è passibile della sanzione amministrativa pecuniaria prevista dal D.lgs 190 del 05-04-2006, da Euro 750,00 (settecentocinquanta/00) a Euro 4.500,00 (quattromilacinquecento/00). Per tale violazione è ammesso il pagamento in misura ridotta di Euro 1.500,00 (millecinquecento/00) pari al doppio del minimo e al terzo del massimo della sanzione prevista (a norma dell'art.16 della Legge 689 del 24/11/1981).

2. La Ditta non ha rispettato i requisiti generali in materia di igiene previsti dall'Allegato II del Regolamento 852/2004 e, in particolare, dai Capitoli II e V per quanto riguarda la pulizia e la manutenzione dei locali e delle attrezzature.

Tale violazione è passibile della sanzione amministrativa pecuniaria prevista dal D.lgs 193 del 06-11-2007 - art.6, comma 5, da Euro 500,00 (cinquecento/00) a Euro 3.000,00 (tremila/00). Per tale violazione è ammesso il pagamento in misura ridotta di Euro 1.000,00 (mille/00) pari al doppio del minimo e al terzo del massimo della sanzione prevista (a norma dell'art.16 della Legge 689 del 24/11/1981). Per ambo le violazioni, il contravventore suddetto è stato informato del fatto che il versamento doveva essere effettuato nel termine massimo di 60 GIORNI dalla data di presa conoscenza del verbale, nelle forme legali. Il contravventore è avvertito che con uguale decorrenza avrebbe potuto, nel termine massimo di 30 GIORNI, far pervenire all'ASL, scritti difensivi e documenti e richiedere di essere sentito.

Successivamente, i risultati del Laboratorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale, non hanno riscontrato presenza di germi patogeni nei prodotti denominati "Yett". Tuttavia il laboratorio non è stato in grado di determinare la natura di tali prodotti. A seguito di un nuovo sopralluogo, dopo apposita comunicazione da parte della ditta di ripristino delle condizioni igieniche e di manutenzione dei locali, è stata verificata la parziale rimozione delle non conformità relative alle condizioni di pulizia e manutenzione dei locali e attrezzature, nonché della presenza di materiali estranei all'attività di vendita. Considerando che le non conformità che erano ancora presenti (mancanza di completa piastrellatura nel servizio igienico, mancanza di retine anti intrusione alle finestre dello scantinato, presenza di alcuni materiali estranei al di sopra della cella nello scantinato e nello scantinato stesso) non erano tali da giustificare il permanere della sospensione dell'attività, è stata disposta la revoca del provvedimento di sospensione all'esercizio di vendita di prodotti alimentari, specificando che le carenze ancora presenti dovevano essere risolte entro dieci giorni a partire da quella data. In seguito, mediante nuova ispezione, il personale di vigilanza della ASL ha verificato la risoluzione delle non conformità ancora irrisolte. In particolare, nella nuova ispezione, è stata posta particolare attenzione alla corretta etichettatura dei prodotti, al rivestimento delle pareti dei servizi igienici con apposite piastrelle, alla rimozione dei materiali estranei presenti sulla cella, all'applicazione di barriere anti-intrusione alla finestra dello scantinato. Dopo aver ricevuto risposta con relativa conferma del sequestro effettuato e autorizzazione di dissequestro della cella e del freezer, da parte della Procura della Repubblica, al fine di procedere alla distruzione dei prodotti non idonei al consumo umano, differenziandoli da quelli aventi ancora caratteristiche di commerciabilità, gli ufficiali di Polizia Giudiziaria della ASL si sono recati nuovamente presso l'esercizio di vendita, procedendo al dissequestro, allo svuotamento della cella e del freezer e all'invio alla distruzione di taluni prodotti. In particolare: Dopo aver

esaminato il contenuto delle celle e averne valutato il contenuto, sono stati dissequestrati e rimessi al proprietario i prodotti ancora idonei per l'alimentazione umana, in quanto in buono stato di conservazione, nel periodo di vita commerciale e adeguatamente identificati, e sono stati destinati alla distruzione un totale di 600 kg di prodotti non idonei all'alimentazione umana (costituiti prevalentemente da carni avicole, di bovino e ovine e prodotti ittici) in quanto in cattivo stato di conservazione, con data di scadenza superata o privi di qualsiasi modalità di identificazione che ne consentisse la tracciabilità o non adeguatamente identificati. I prodotti sono stati assegnati a un impianto di trasformazione di sottoprodotti di origine animale di categoria 3 ai sensi del Reg. CE 1069/2009, disponendo la destinazione ad uso diverso dall'alimentazione umana come da giusta disposizione del Responsabile del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale e Autorizzazione della Procura della Repubblica di Lecco. Durante questo ulteriore intervento, nel quale è stato acquisito ulteriore materiale fotografico, sono stati individuati, nella cella a temperatura negativa posta al piano interrato, 16 confezioni del prodotto congelato di cui non era stato possibile stabilire la natura, in quanto privo di identificazione, etichetta etc. riportanti sull'involucro la scritta, a seconda dei casi, "Yett", "Guedje" o "Beur". Tali prodotti sono stati posti sotto sequestro cautelativo, con apposito verbale, e trasferiti in deposito presso il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, acquisiti per la custodia presso la sede dell'ASL di tale Servizio. Dagli accertamenti effettuati dal Servizio successivamente alle suddette ispezioni è emerso che si tratta di:

- **YETT**: prodotto tradizionale del Senegal ottenuto da un mollusco gasteropode del genere *Cymbium*, che viene pescato, privato della conchiglia, sotterrato per alcuni giorni nella sabbia, lavato e seccato al sole;
- **GUEDJ** e **BEURRE**: altri prodotti tradizionali del Senegal ottenuti a partire da pesci (in particolare dal pesce burro) che vengono salati, seccati e fatti fermentare.

Ai sensi della Decisione della Commissione n.2006/766/CE del 6 novembre 2006 che stabilisce gli elenchi dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca:

- il prodotto denominato "Yett" non può essere introdotto dal Senegal nel territorio dell'Unione Europea in quanto si tratta di "gasteropode marino trasformato";
- i prodotti denominati "Guedj" e "Beurre" possono essere introdotti dal Senegal nel territorio dell'Unione Europea, ma solo se provenienti da stabilimenti del Senegal autorizzati dalla Commissione e solo dopo essere stati controllati in un Posto di Ispezione Frontaliera.

Il titolare dell'esercizio di vendita ha dichiarato di non avere alcun documento commerciale o fiscale relativo ai suddetti prodotti e di non essere in grado di indicare il fornitore. Il Servizio ha segnalato la presenza in commercio di tali prodotti alla Regione U. O. Veterinaria e al Ministero della Salute nella sua diramazione territoriale dell'Ufficio Veterinario Adempimenti CE (UVAC), nonché alla Procura della Repubblica.

Conclusioni

L'intento del presente lavoro è stato quello di focalizzare l'attenzione su alcune problematiche cogenti dell'attività di vigilanza e controllo degli alimenti. L'analisi della recessione economica del nostro Paese e i suoi effetti sui sistemi sanitari nazionali è cosa molto complessa. Esistono fattori di compensazione che, in ambito sanitario, durante i momenti di crisi economica, permettono di limitare gli effetti negativi sulla salute delle persone[2]. Di fatto sono ormai molti anni che si assiste al blocco del turnover del personale impegnato nel SSN per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Pubblica Veterinaria. L'attività presentata è stata eseguita grazie alla possibilità da parte delle ASL della Regione Lombardia di acquisire personale specialistico a tempo determinato per attuare l'attività straordinaria collegata all'evento Expo 2015, evento di

grande impatto mediatico. Parte dell'attività straordinaria ha interessato operatori del settore alimentare che trattano alimenti etnici (circa 50 totali nell'area interessata). Di questi l'ASL di Lecco ha individuato quelli più prossimi alle principali strutture ricettive (circa 10, pari al 20% del totale). Dei 10 controlli straordinari effettuati su tale tipologia di attività, in quello preso in esame sono state rilevate tutte le possibili NC (sanitarie ed amministrative) ed è rappresentativo di una percentuale del 2% del totale degli operatori etnici dell'area. Solo con questa attività sono stati sottratti alla disponibilità di possibili consumatori circa 600 kg di alimenti non idonei al consumo umano che, in condizioni di ordinaria amministrazione, sarebbero con molta probabilità sfuggiti al controllo. Un altro spunto di riflessione deve scaturire necessariamente dall'aver rilevato la presenza di alimenti per i quali la Decisione della Commissione n. 2006/766/CE del 6 novembre 2006 vieta l'introduzione nel territorio dell'Unione Europea, evidenziando una falla nei sistemi di controllo delle importazioni. Il Rapporto 2014 del Ministero della Salute - Direzione generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione [3], mostra in dettaglio le attività di controllo svolte sugli alimenti importati o scambiati nella Unione europea. In tale Rapporto risulta che, per i PIF, le partite presentate per l'importazione nel 2014, sono state 40199; il 100% delle partite è stato sottoposto a controlli documentali e di identità, mentre le partite campionate complessivamente sono state 1875 (1708 nel 2013) con una percentuale complessiva di campionamento del 4,66%. Per gli scambi intracomunitari, il numero di partite segnalate agli UVAC tramite prenotifica nel 2014 è 1.729.588 (+3,8% rispetto l'anno 2013), di cui 1.589.019 sono costituite da prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Tali flussi di merci rappresentano un volume di circa trentaquattro volte superiore a quello delle partite importate dai Paesi Terzi. L'aumento del numero delle partite prenotificate è testimonianza sia di un continuo incremento del volume dei traffici intracomunitari (nei quali rientrano



Un esempio di quanto rilevato in corso di ispezione.

anche le merci nazionalizzate al primo ingresso presso un Posto di Ispezione Frontaliera), che dell'evoluzione delle funzionalità del sistema informativo SINTESIS-Scambi e dell'incisiva azione di controllo operata dagli UVAC e dalle ASL [3] In Italia si è confermata l'utilità di gestire le informazioni relative agli scambi intracomunitari, oltre che con il sistema informativo comunitario TRACES (TRAdE Control and Expert System) utilizzato per la gestione degli scambi intracomunitari di animali vivi e di alcuni prodotti di origine animale, anche con il sistema Nazionale SINTESIS (modulo UVAC), che costituisce il punto di riferimento principale per la registrazione e la convenzione degli operatori e per la registrazione delle partite di provenienza intracomunitaria a loro destinate. Il continuo aggiornamento del sistema nazionale SINTESIS, iniziato nel 2011, ha consentito di semplificare gli adempimenti amministrativi da parte delle imprese verso gli uffici UVAC, nonché verso le ASL, rispettando i principi previsti dal Codice dell'Amministrazione digitale (D.lgs. 82/2005 e s.m.i) e di proiettare il sistema verso futuri sviluppi di interoperabilità e cooperazione con altri sistemi nazionali e comunitari. (3) Nonostante il Rapporto 2014 positivo del Ministero della Salute, "Yett", "Guedje" o "Beur" sono riusciti a entrare nel territorio dell'Unione europea nell'anno 2015. Se il 100% delle partite transitanti per i PIF sono soggette a controllo documentale e d'identità, i prefati alimenti non hanno sicuramente seguito un circuito lecito d'in-

gresso e non si può escludere l'ingresso di tali alimenti a seguito di viaggiatori. L'attività di controllo sull'ingresso di alimenti a seguito di viaggiatori è demandata all'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (Ministero delle Finanze) che, alla missione puramente tributaria in materia di accise, affianca il controllo sulle merci presentate in dogana al fine di assicurare che le stesse posseggano le caratteristiche di legalità e sicurezza previste dalla normativa comunitaria e nazionale. L'autorità doganale, nel rispetto delle condizioni stabilite dalle disposizioni in vigore, effettua tutti i controlli necessari per garantire la corretta applicazione della legislazione doganale e di altre legislazioni che disciplinano l'entrata, l'uscita e il transito di persone e merci, e inoltre il trasferimento e l'utilizzazione finale di merci in circolazione tra la Comunità e i Paesi terzi. L'Agenzia si è dotata di strumenti gestionali avanzati, sviluppando un sistema di controlli basato sulle più evolute tecniche di analisi dei rischi, la cui efficienza ed efficacia scongiurano ogni ritardo che possa rivelarsi pregiudizievole alla competitività delle imprese nazionali. In media le importazioni in Italia vengono sottoposte dall'Agenzia delle Dogane a controllo documentale nel 6% e a controllo fisico nel 5% dei casi [4]. Nello svolgimento delle attività di controllo dei bagagli e delle merci al seguito dei passeggeri internazionali, nell'anno 2014, sono risultati non conformi 3.362 controlli nello specifico settore di prodotti alimentari, carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari trasportati a se-

guito dei passeggeri internazionali, col conseguente sequestro di kg 23.758 e lt 1.501.882. di prodotti di origine animale (1.711 pezzi). A tal proposito l'Agenzia delle dogane e dei monopoli fornisce annualmente al Ministero della Salute i dati relativi alle scorte illegali di prodotti di origine animale trasportati a seguito dei passeggeri, rinvenute nell'ambito dei controlli doganali effettuati [3]. Preso atto che i singoli sistemi informatici (TRACES - SINTESI e Dogane), risultano funzionali di per sé; considerando che ad oggi è già previsto uno scambio informativo tra PIF, UVAC e Agenzia delle Dogane, relativamente alle merci introdotte; in virtù delle problematiche evidenziate nel caso in esame, risulta auspicabile nell'ottica della piena collaborazione tra Autorità competenti, prevedere un flusso informativo di ritorno che consenta di segnalare alle tre Autorità interessate, i nominativi dei detentori, sul territorio nazionale, di prodotti importati illegalmente. Tanto per consentire ai sistemi informativi di segnalare il singolo soggetto e non solo le società commerciali che normalmente si occupano di scambi e importazioni di alimenti.

Stefania Genovese

Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Azienda Sanitaria Locale di Lecco

La bibliografia è disponibile presso la redazione:
argomenti@sivemp.it