

Sicurezza cibi, obiettivo possibile

Il tema dei rischi alimentari discusso in un seminario Agrisystem

PIACENZA - La sicurezza alimentare è un obiettivo raggiungibile. Il delicato tema dei rischi alimentari è stato affrontato in un seminario Agrisystem. Romano Marabelli, capo dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute del ministero della salute, è stato il relatore del seminario promosso da Agisystem, la scuola di dottorato del sistema agroalimentare che ogni anno mette in campo per i propri allievi e per gli interessati un ciclo di incontri di alto livello.

Tra le varie tematiche prese in esame, Marabelli ha innanzitutto affrontato quello dell'allarme rapido per gli alimenti e i mangimi, ricostruendone la storia che risale al 1979 e che si è sviluppata fino al 2011 con il regolamento comunitario specifico. L'esperto ha illustrato i passaggi che vengono messi in atto in caso di insorgere di emergenze alimentari, che portano attraverso diversi step alla decisione: oltre al livello europeo esiste anche quello nazionale in base al quale viene messo in atto un piano di emergenza per la sicurezza dei mangimi e degli alimenti.

Tra gli esempi concreti che Marabelli ha portato alla pla-

tea, anche quello del 2008 dell'emergenza rifiuti in Campania e quello della diossina nelle mozzarelle di bufala. «In questo caso - ha sottolineato il dirigente - si è rilevato un elevato interesse dei media, un livello elevato di rischio per la salute pubblica, un grave impatto economico e una dimensione del fenomeno sconosciuta. Perciò è stato messo in atto un coordinamento tra varie Istituzioni che si sono avvalse del supporto scientifico di alcuni centri di ricerca, che ha loro volta hanno fatto effettuare le analisi a laboratori accreditati». Dopo avere controllato 1.139 aziende zootecniche è stata identificata la zona nella quale il fenomeno si è diffuso (tra la sponda sinistra del Volturno e quella destra dei Regi Lagni).

Altro esempio portato da Marabelli è stato quello del metanolo nelle bevande: l'emergenza che si è verificata

nel 2012 e che ha portato nella Repubblica Ceca al decesso di 3 persone e all'avvelenamento di altre 5. «Il lavoro svolto in questo caso - ha concluso - ha permesso di giungere alla certezza che sul territorio italiano non erano presenti prodotti incriminati. Invece le Autorità ceche hanno individuato la fonte di contaminazione e il sito di produzione: da qui l'obbligo per le bevande alcoliche prodotte nella Repubblica Ceca nel periodo "incriminato" di essere scortate da una dichiarazione di origine».

L'ultimo caso portato da Marabelli è stato quello della carne equina, che nel nostro Paese è stato gestito attraverso l'attività di controllo straordinario sul territorio dei Nas integrata con il piano di controllo del ministero della salute. «Dall'impegno congiunto di queste due realtà si potuti arrivare ad escludere per l'Italia la possibilità di un rischio sanitario».

«Certamente - ha concluso l'esperto - la complessità degli argomenti trattati è notevole e richiede una formazione specifica che si consegue attraverso una serie di interventi formativi promossi periodicamente».

Claudia Molinari



La qualità e la sicurezza dei cibi che troviamo negli scaffali dei negozi inizia già alla base della produzione: una corretta conduzione delle attività agricole e zootecniche è fondamentale per arrivare a prodotti sani.

