

EDITORIALE

SICUREZZA ALIMENTARE: POCCHI CONTROLLI O TROPPI ENTI DI CONTROLLO?

di Bartolomeo Griglio

"Purtroppo i controlli in materia di igiene e sanità vengono fatti in modo serio solo dai Nas. Praticamente nulla fanno invece le Asl ed i vigili urbani che, invece, hanno numerose competenze in materia. Per questo il Codacons chiede al ministro Sacconi e ai vari sottosegretari alla Salute, di mandare ispettori presso le Asl, per accertare quanti controlli effettuano in un anno e quanto personale è preposto a questi accertamenti."

Il comunicato stampa del Codacons (Newsfood 11e 15.09.2009), da cui è tratto il paragrafo sopra riportato, è in linea con gran parte delle voci che si sono levate nel corso dell'anno passato e nei primi mesi del 2010 sia dalle associazioni dei consumatori che da quelle dei produttori (Coldiretti, CIA) per richiedere maggiori controlli e pene più severe per i trasgressori delle "regole" sulla sicurezza alimentare.

Nel caso specifico è evidente che l'estensore del comunicato non si è preoccupato di consultare il sito del Ministero della Salute dove, consultando la relazione annuale 2008 sulla vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia, si sarebbe reso conto che i controlli effettuati dalle ASL ammontano ad oltre 1.200.000 con oltre 59.000 infrazioni riscontrate (amministrative e penali) di cui 810.199 ispezioni svolte dai soli servizi veterinari contro le 28.190 ispezioni effettuate dai NAS che hanno portato alla segnalazione di 21.214 infrazioni.

Sommando a tali controlli anche quelli effettuati, nel campo della sicurezza alimentare, dalla Guardia di Finanza, dalla Guardia Forestale, dalla Polizia Stradale, dalla Capitaneria di Porto, dall'Ispettorato Repressione Frodi del Ministero dell'Agricoltura, si raggiunge probabilmente un numero di controlli sulle sole imprese italiane paragonabile alla somma di tutti quelli effettuati negli altri 26 Paesi europei.

Anche per quanto riguarda la severità delle pene forse una maggiore informazione potrebbe essere utile. La presenza di una carenza strutturale all'interno di un'impresa alimentare (alcune piastrelle scheggiate, la presenza di fessure sul pavimento, ecc...) o documentale (mancata compilazione di una registrazione in fase preoperativa, una procedura incompleta, ecc...), ad esempio, comporta sanzioni rispettivamente di 1000 e 2000 € mentre il riscontro di carni prive di bollatura sanitaria o ottenute al di fuori di una struttura riconosciuta, indipendentemente se si tratti di un vero commercio clandestino o di una semplice macellazione familiare non segnalata di un suino comporta il pagamento di 20.000 €, cifre nettamente superiori a ben più gravi infrazioni commesse in altri settori quali ad esempio quelle legate al codice della strada che provocano ogni anno migliaia di vittime.

Anche dal punto di vista penale la mancata abrogazione dell'articolo 5 della Legge n. 283/1962 con la fattispecie di pericolo potenziale per la salute pubblica comporta migliaia di denunce ai tribunali che sono chiamati ad investire risorse per istruire le procedure e le imprese che devono sostenere le spese legali e subire le eventuali condanne.

È quindi difficile sostenere che nel nostro Paese manchino controlli o che le sanzioni non siano sufficientemente severe. Semmai il dibattito molto più complesso dovrebbe aprirsi su valutazioni di efficacia rispetto ai costi, cioè l'appropriatezza richiamata dal Regolamento CE n. 882/04. Perché allora questa continua richiesta da parte delle associazioni?

La risposta a questa domanda è forse arrivata nel corso del convegno sulla comunicazione tenutosi a novembre 2009 a Cremona nell'ambito del progetto Anmvi International in collaborazione con la Regione

Lombardia dove è emerso che le tematiche inerenti la sicurezza alimentare rappresentano un eccezionale strumento di marketing in quanto interessano tutta la popolazione e toccano un aspetto, quello del nutrimento, indispensabile fonte di energia per la vita.

In quest'ottica le forze dell'ordine cercano, in competizione tra loro, di ampliare le proprie competenze nel settore gestendo a livello mediatico gli interventi per accreditare il proprio operato presso l'opinione pubblica e la classe politica da cui dipende l'assegnazione delle risorse. Le associazioni, non in grado di dettare una linea propria, cercano di sfruttare, diventando cassa di risonanza, l'effetto creato per ottenere a loro volta visibilità sociale.

Questo meccanismo perverso che non ha uguali in altra realtà europea porta a delle gravi criticità:

- aumento delle preoccupazioni e delle ansie dei cittadini nei confronti degli alimenti che consumano con influenze sulla qualità della vita (in un sondaggio europeo i cittadini italiani sono risultati essere, con quelli portoghesi, tra quelli con maggiori preoccupazioni su quello che mangiano);
- danni ai settori produttivi legati a cambiamenti di scelte dei consumatori conseguenti a messaggi allarmistici derivanti da una comunicazione incontrollata ed autoreferenziale di interventi di controllo da parte degli organismi che li hanno effettuati che talvolta, ad una valutazione scientifica o nelle fasi di giudizio amministrativo o penale si rivelano infondati;
- costi elevati a carico dei settori produttivi legati all'elevato numero di controlli subiti ed alla mancanza di uniformità nelle richieste e nelle valutazioni effettuate dai diversi organismi di controllo;
- aumento, da parte dei cittadini, del grado di sfiducia nei confronti della pubblica amministrazione e della classe politica da cui la stessa dipende.

In un contesto come quello descritto occorre che i servizi veterinari si dotino di una strategia di comunicazione pur nella difficoltà di una struttura disarticolata come professionalità e dotazioni organiche (Ministero, Regioni, ASL), dove, le attività di prevenzione e di tutela della salute pubblica quotidiana e continue, sono decisamente meno visibili rispetto alle azioni di repressione delle forze dell'ordine.

Sarà inoltre un preciso impegno dell'AIVEMP sottoporre ai differenti livelli istituzionali le problematiche connesse alla comunicazione sulla sicurezza alimentare chiedendo eventualmente l'istituzione di un tavolo di confronto permanente per valutare i correttivi da adottare.

ECONORMA S.a.s.

Sistemi di monitoraggio e telecontrollo della

TEMPERATURA

UMIDITA' RELATIVA %



serie FT-105/RF



Sistemi Wireless



ECONORMA S.a.s.

31020 SAN VENDEMIANO - TV

Via Olivera 52 Tel. 0438.409049 Fax 0438.409036

info@econorma.com www.econorma.com