



SICUREZZA ALIMENTARE

igiene degli alimenti

Il nuovo regolamento della Comunità Europea: aumentano rigore e controlli.

Dall'anno 2002 alcune importanti decisioni attinenti al settore della legislazione alimentare sono divenute operative.

E' noto come il comparto agro alimentare rappresenti uno dei più importanti settori produttivi in Europa, con un volume elevato di prodotti esportati ed importati attraverso il mercato mondiale, per tale motivo gli alimenti sono oggetto di particolare attenzione da parte del Parlamento comunitario. Alimenti sani e ben controllati sono il presupposto per il buono stato di salute dei cittadini; infatti, molte malattie tossinfettive, ed altre di notevole gravità che si sono manifestate negli ultimi anni, possono essere scongiurate mediante accurate operazioni di prevenzione.

A questo proposito è di notevole rilevanza, nell'ambito della Comunità Europea, l'emanazione del **Regolamento CE n° 178/2002** del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi generali e le procedure riguardanti la legislazione alimentare, con l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Per la sua caratteristica giuridica il regolamento deve essere tassativamente applicato da tutti gli stati comunitari in tutte le sue componenti, e non semplicemente recepito dai rispettivi legislatori nazionali. Elaborata, probabilmente, in seguito agli incresciosi episodi del morbo della "mucca pazza" (encefalopatia spongiforme bovina), questa normativa si prefigge come obiettivo il raggiungimento di alti livelli di sicurezza alimentare per la tutela dei consumatori sotto il profilo igienico-sanitario.

Per la prima volta viene data una definizione univoca in sede comunitaria del concetto di "alimento". Si considera con questa denominazione qualsiasi sostanza trasformata anche parzialmente o non trasformata, destinata al consumo umano per essere ingerita, compresa l'acqua, le bevande e le sostanze che sono aggiunte intenzionalmente nella produzione, preparazione o trattamento.

L'Autorità europea, che costituisce il vertice dell'intera organizzazione, ha lo scopo di fornire pareri tecnico-scientifici e di avvicinare, rendendole più omogenee, le frammentarie leggi nazionali che generano vistose differenziazioni fra i vari stati membri, creando spesso contenziosi nel commercio internazionale dei prodotti alimentari. Fornisce, inoltre, pareri tecnico-scientifici e provvede all'organizzazione dei controlli sugli alimenti, e sui mangimi destinati all'alimentazione animale.

Alla base di tutto ciò troviamo i concetti di "rischio" e "analisi dei rischi", di natura biologica, chimica e fisica, a cui sono soggetti i prodotti destinati all'alimentazione. Molto importante è la "rintracciabilità" degli alimenti di cui si parla nel regolamento, durante la produzione, trasformazione e distribuzione degli stessi. A ciò si provvede mediante una valida etichettatura o con vari altri sistemi identificativi, come ad esempio il possesso di una precisa documentazione riferita ai prodotti in esame o con esatte informazioni previste da specifiche disposizioni. Ne derivano, pertanto, obblighi gravosi a carico degli operatori del settore, fra l'altro già previsti nei piani di autocontrollo (Haccp) resi obbligatori da alcuni anni negli esercizi alimentari del nostro paese.

In altre parole i prodotti immessi sul mercato dovranno essere attentamente controllati da parte degli addetti, sia sotto l'aspetto giuridico (regolarità delle etichettature e della documentazione di accompagnamento) e più specificatamente merceologico (regolarità delle confezioni e dei caratteri organolettici degli alimenti: odore, colore, sapore), che sotto l'aspetto delle corrette modalità di conservazione. Se i controlli risultassero negativi o lasciassero comunque dubbi e perplessità circa la regolarità dei prodotti esaminati, questi non potranno essere destinati all'alimentazione, ma occorrerà respingerli o restituirli ai fornitori, avvertendo nel contempo l'Autorità sanitaria locale delle decisioni adottate. Qualora, invece, i prodotti fossero già stati immessi nel circuito commerciale, dovranno essere tempestivamente avvertiti i consumatori attraverso i mezzi di comunicazione in maniera chiara ed efficace, informandoli al tempo stesso sui motivi del ritiro delle partite di merce.

In relazione a tutto questo, è stato istituito a livello centrale un sistema di allarme rapido (unità di crisi) che individua rischi e pericoli, fornendo indicazioni e direttive ai soggetti interessati, allo scopo di gestire in maniera efficace situazioni a rischio legate agli alimenti.

Il Regolamento CE n° 178/2002 è entrato in vigore e completamente operativo dal 2005; affianca l'esistente normativa che indica i corretti criteri di conservazione e stabilisce sanzioni in caso di inadempienze in materia di produzione, trasporto, stoccaggio, commercializzazione, **sicurezza e controllo degli alimenti surgelati**.

Interruzioni della "catena del freddo" e oscillazioni significative della temperatura dei prodotti surgelati possono derivare da malfunzionamento di celle frigorifere, inadeguata taratura dei loro termostati, prolungate interruzioni nell'erogazione dell'energia elettrica con conseguenti processi di scongelamento e ricongelamento inidonei che determinano formazione di macrocristalli, lesione delle membrane cellulari, perdita di nutrienti, incremento esponenziale della carica batterica con produzione di tossine, di derivanti della degradazione dei tessuti organici, possibili tossinfezioni. Gravi, talvolta letali, possono essere i **rischi per la salute pubblica** e del consumatore finale. Trattasi di alterazioni che non sempre comportano variazioni delle caratteristiche organolettiche del prodotto, avvertibili prima del consumo, **si rende quindi necessario dotarsi di un apposito rilevatore di scongelamento**.