



CONTROLLI SUGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Az. ULSS 3 Serenissima

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
e Derivati - SVET-B | Dipartimento di Prevenzione

05



1. PERCHÈ I CONTROLLI?

Ogni giorno consumiamo una gran varietà di alimenti. Molti provengono da zone geografiche lontane, oppure hanno subito metodi di lavorazione complessi. I controlli servono a garantire la sicurezza alimentare.

Scopo dei controlli

I controlli mirano alla prevenzione, eliminazione o riduzione a livelli accettabili dei rischi per gli esseri umani, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente.

Servono inoltre a garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e a tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione ai consumatori.

In che fasi avvengono i controlli

I controlli hanno luogo sia negli stabilimenti di produzione, lavorazione, trasformazione e deposito di alimenti e involucri di origine animale, che nella successiva fase di trasporto e di vendita al dettaglio/ingrosso.

I controlli ufficiali si realizzano in due modi: sull'alimento nella sua fase preliminare (animali al macello) e sulle modalità con cui poi l'alimento stesso viene prodotto, lavorato e commercializzato.



2. CHI FA I CONTROLLI E CHE COSA SI CONTROLLA

Il Servizio veterinario svolge attività di ispezione, vigilanza e controllo su vari alimenti tra cui carni, prodotti lattiero-caseari, uova, prodotti ittici, molluschi bivalvi vivi e molti altri.

La struttura nell'Ulss

Direttore del Servizio veterinario: coordina e supervisiona le attività di prevenzione e controllo nel loro complesso.

Dirigente veterinario: si occupa della registrazione e del riconoscimento delle imprese alimentari e delle ispezioni degli stabilimenti di produzione e all'ingrosso.

Tecnico della prevenzione: si occupa dei campionamenti negli stabilimenti riconosciuti e nelle ditte registrate (ingrosso/dettaglio), nonché delle ispezioni nei punti vendita al dettaglio (es. mercato rionale) e all'ingrosso (es. deposito alimentare).

Che cosa si controlla

Conformità: gli alimenti devono essere idonei al consumo nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali. Ciò che non è conforme viene ritirato dalla distribuzione.

Frodi alimentari: le fasi di produzione/commercializzazione, per prevenire la preparazione/distribuzione di alimenti non in regola con la normativa, sia dal punto di vista sanitario che commerciale.

Etichettatura: produttori e commercianti devono fornire informazioni chiare e trasparenti ai cittadini. Un alimento che non riporta le indicazioni di legge (nome, lotto, ecc.) non può essere ammesso al consumo.



3. IL CONTROLLO DI FILIERA

Veterinari e tecnici della prevenzione garantiscono la sicurezza degli alimenti di origine animale lungo tutta la filiera produttiva.

1 Macellazione → 2 Deposito → 3 Lavorazione

In questa fase vengono controllati la salute e lo stato in generale dell'animale prima della macellazione, mentre dopo la macellazione viene effettuata un'ispezione accurata delle carni affinché siano idonee al consumo umano.

Il controllo in questa fase avviene di norma nel commercio all'ingrosso, mira a garantire il rispetto di quanto previsto dalla normativa per le diverse tipologie di prodotti alimentari, sia quelli pronti al consumo che in attesa di ulteriore commercializzazione/lavorazione/trasformazione.

Il controllo mira a verificare il costante rispetto da parte del produttore delle norme igieniche specifiche e generali, essenziali per un prodotto finale conforme e salubre.



6 Conservazione ← 5 Trasporto ← 4 Trasformazione

Per i vari alimenti sono previste specifiche temperature di conservazione. Come per il trasporto, le verifiche in questa fase, di norma riferita alla vendita al dettaglio, mirano a garantire il rispetto delle temperature, al fine di non compromettere la salubrità dell'alimento.

Per i vari alimenti sono disciplinate specifiche temperature di mantenimento. Le verifiche in questa fase mirano a garantire il rispetto delle temperature, al fine di non compromettere la salubrità dell'alimento nel momento in cui non è più sotto il controllo del produttore.

In questa fase viene verificato il rispetto, da parte del produttore, dei diversi processi tecnologici finalizzati ad assicurare la salubrità e conformità del prodotto finale.



7 Commercializzazione

Questa fase si può configurare come l'insieme delle precedenti e a sua volta oggetto di controllo, dallo stabilimento di produzione al singolo esercizio di vendita al dettaglio.

SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEL CONSUMATORE

A partire dall'Unione Europea (Direttorato Generale, ecc.), la macchina dei controlli si articola in Autorità centrali (Ministero della Salute), regionali (Regioni/Province Autonome) e locali (Az. ULSS). La tutela del consumatore si può definire come un processo completo e complesso in cui l'intervento del Servizio Veterinario serve a garantire la sicurezza alimentare dei prodotti attraverso la verifica del rispetto di corrette e leali pratiche produttive/commerciali.

Elementi cardine per il rispetto della sicurezza alimentare, a tutela della salute del consumatore, sono:

- l'applicazione del *principio di precauzione*, ossia quando un prodotto può avere effetti potenzialmente pericolosi, individuati tramite una valutazione scientifica e obiettiva non in grado di determinare il rischio con sufficiente certezza;
- la *rintracciabilità*, cioè la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, ossia "dal campo alla tavola";
- l'*etichettatura* corretta e trasparente degli alimenti.

Il Servizio Veterinario è chiamato, in tutte le diverse fasi produttive, a garantire una costante azione di controllo, al fine di ridurre al massimo livello possibile il rischio per i consumatori.

