

Ezio Lodetti *

UN BINOMIO VINCENTE



Nel rispetto della convenzione tra la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche e la FNOVI, che risale al 1 luglio 1999, è stato proposto per l'anno in corso, agli Ordini Provinciali che ne hanno fatto richiesta, l'evento accreditato ECM "Sicurezza Alimentare: compiti e ruolo del veterinario negli stabilimenti di trasformazione". I temi trattati hanno avuto per oggetto la politica comunitaria sulla sicu-

rezza alimentare, il controllo dei prodotti, il controllo di processo, i controlli ambientali e l'applicazione del Regolamento 2073/05.

RISCHIO E SICUREZZA

Alcune gravi crisi nel settore alimentare succedutesi nel corso degli ultimi anni, (BSE, diossina, influenza aviaria e altre) hanno dimostrato come le problematiche legate a questo settore hanno un forte impatto sull'opinione pubblica per il valore socio culturale che viene oggi attribuito all'alimentazione e perché il consumatore non è educato ad accettare che ciò di cui si alimenta possa essere potenzialmente pericoloso per la sua salute. La Comunità Europea, in tutti i suoi Stati membri, deve produrre alimenti con elevato standard

Tra febbraio e giugno, il corso "Sicurezza Alimentare: compiti e ruolo del veterinario negli stabilimenti di trasformazione" si è svolto presso i seguenti Ordini Veterinari Provinciali: Pavia, Reggio Calabria, Napoli, Siracusa, Cosenza e Lecce. I relatori sono stati: Paolo Boni, Paolo Daminelli e Guido Finazzi, dirigenti tutti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna Dipartimento Sicurezza Alimentare ed Igiene degli Alimenti. Nella foto, da sinistra: Finazzi, Boni, Ezio Lodetti e Daminelli alla prima edizione degli incontri presso l'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Pavia.

di sicurezza in modo da dare la possibilità ai propri cittadini di scegliere tra una vasta gamma di prodotti con cui alimentarsi. Per arrivare a questo bisogna promuovere un sistema produttivo basato sull'analisi del rischio, ovvero su una sistematica raccolta delle informazioni inerenti i processi produttivi dei singoli alimenti a cui deve seguire una valutazione dei rischi reali presenti in ognuno di essi. Successivamente bisogna indicare come questi rischi vengono gestiti e darne comunicazione al consumatore in modo che esso possa effettuare scelte libere ma consapevoli in materia di alimenti. Già da questi concetti si evidenzia come la disponibilità di un sistema informativo efficiente e aggiornato diventi di capitale importanza per gestire queste problematiche.

La Comunità Europea si è anche resa conto della necessità di armonizzare la legislazione in campo alimentare in tutti gli Stati membri. Pertanto, tra il 2002 e il 2005 si è arrivati all'emanazione del cosiddetto pacchetto igiene, una serie di Regolamenti da applicarsi direttamente in ogni loro parte in tutti gli Stati membri, tesa innanzitutto a disciplinare in maniera omogenea la pro-

duzione di alimenti, ma anche ad armonizzare i controlli da parte delle Autorità Ufficiali preposte. Le nuove norme indicano chiaramente il produttore di alimenti quale responsabile ultimo della sicurezza degli alimenti che produce, e l'effettuazione di una corretta analisi del rischio deve essere il cardine su cui egli deve basare il proprio manuale di autocontrollo aziendale, unitamente alla presenza di un adeguato sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei propri prodotti che deve dimostrarsi efficiente in casi di allerta alimentare.

I PRODUTTORI

Il regolamento 2073/2005CE riporta le indicazioni destinate ai produttori, ma ovviamente fondamentali anche per i veterinari pubblici che devono svolgere il ruolo di supervisori all'interno degli stabilimenti produttivi, riguardo i criteri microbiologici minimi di prodotto e di processo che devono essere rispettati per l'immissione sul mercato comunitario degli alimenti. La conoscenza accurata di un processo produttivo è fondamentale per evidenziare le possibili variabili che possono a volte essere presenti nei diversi produttori che

ARS ALIMENTARIA

Ars alimentaria (www.ars-alimentaria.it) è un sistema informativo creato dalla collaborazione degli Istituti Zooprofilattici Italiani che si propone di fornire informazioni al consumatore riguardo i prodotti alimentari italiani sia tradizionali ma anche non, valorizzando le produzioni presenti sul territorio nazionale con particolare attenzione anche verso i piccoli produttori. Nella sua area riservata contiene le informazioni destinate sia ai produttori che agli organi di controllo necessarie a definire i termini di sicurezza dei singoli alimenti. Utilizzando l'area dimostrativa del sito "Ars alimentaria" vengono illustrati alcuni esempi dell'attività dell'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna applicata a piani di monitoraggio e sorveglianza epidemiologica, effettuati in collaborazione con la Regione Lombardia su diversi alimenti. Viene illustrato come l'attività del controllo ufficiale associata all'utilizzo di metodiche di analisi "non ufficiali" ma caratterizzate da un'elevata sensibilità diagnostica possa essere utilizzata sia per la raccolta di informazioni fondamentali per poter effettuare una corretta analisi del rischio, sia per salvaguardare i consumatori, sia per dare un modello ai produttori su come impostare correttamente i propri piani di autocontrollo.

di Ezio Lodetti *



producono uno stesso alimento ma a volte anche tra i diversi lotti di uno stesso produttore. La conoscenza dell'esistenza di queste variabili accettate è fondamentale perché tutte le valutazioni che vengono effettuate

nell'analisi del rischio, e quindi le decisioni conseguenti, devono tenere conto della variabile di processo potenzialmente meno "safe". La conoscenza degli alimenti ottenibile mediante caratterizzazione microbiologica, ovvero descrivendo l'andamento delle popolazioni di microrganismi usualmente presenti durante tutte le fasi del processo produttivo ci consente di stabilire gli standard di processo.

Lo stesso Regolamento però dice che il produttore in qualità di responsabile della sicurezza dei prodotti deve essere in grado di conoscere cosa succede negli stessi qualora si verifichi una contaminazione accidentale con microrganismi potenzialmente pericolosi per l'uomo, evenienza che non può essere esclusa nella maggior parte degli alimenti. Il produttore deve cioè essere in grado di prevedere se i propri prodotti supportino la moltiplicazione di tali microrganismi oppure se siano in grado di contrastarla.

Il produttore ai sensi della nuova normativa comunitaria deve inoltre dare indicazione sulle modalità di utilizzo degli alimenti, ovvero a che temperatura e per quanto tempo deve essere cucinato prima del consumo, e sulla durata della conservazione (shelf life) che comunque garantisca

caratteristiche organolettiche e igienico sanitarie ottimali dell'alimento.

GLI AMBIENTI

Il controllo di prodotto e di processo perde di significato se non affiancato dal controllo degli ambienti di lavorazione inteso sia come verifica del livello di contaminazione ambientale mediamente presente nelle fasi di lavorazione sia come verifica dell'efficacia delle procedure e delle operazioni di pulizia e sanificazione previste. Le procedure di sanificazione formalmente quasi sempre ineccepibili, si scontrano spesso però con una realtà fatta di cattiva formazione del personale preposto caratterizzata da scorretto uso degli strumenti a disposizione, mancato rispetto dei tempi di contatto dei detergenti/sanitizzanti, scarsa attenzione nell'evitare contaminazioni crociate.

Le informazioni ottenute applicando metodi di campionamento sistematici, tecniche di analisi basate sull'applicazione di metodiche PCR in grado di svelare anche situazioni di paucicontaminazione che normalmente non vengono evidenziate con i classici metodi colturali, e metodi di caratterizzazione dei ceppi isolati all'avanguardia quali la ribotipizzazione, ci permettono di effettuare una disamina approfondita della situazione degli ambienti produttivi del singolo stabilimento. Queste informazioni costituiscono la base di partenza per la valutazione e graduazione del livello di rischio dello stabilimento e lo spunto per correggere le procedure in essere qualora si evidenzino che in campionamenti successivi esse non sono in grado di migliorare la situazione e abbiano portato allo sviluppo di ceppi batterici contaminanti che ormai possono essere considerati come radicati e residenti all'interno delle strutture produttive. Anche a questo scopo il sito "Ars alimentare" può fornire un utile supporto mettendo a disposizione in modo ordinato le informazioni ottenute in interventi successivi di monitoraggio ambientale." ●

* *Direttore Scientifico della Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche*