

“La nostra azione per la salute”

Intervista a Giuseppe Ruocco Direttore Generale per l'Igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione



Giuseppe Ruocco, Direttore Generale EFSA

1 Quali azioni sta mettendo in campo il Ministero per il monitoraggio delle contaminazioni da fipronil? A quali accordi sta eventualmente prendendo per limitare i casi piuttosto diffusi in questi giorni? Quali sono, se ci sono, altri focus – sulla scia del fipronil - su cui sta puntando l'attenzione il Ministero?

Da subito, appena abbiamo avuto le primissime comunicazioni sul fatto che, in Belgio, era stato utilizzato un detergente contenente fipronil e che quest'ultimo poteva costituire un pericolo per la salute pubblica ed entrare in Italia abbiamo dato immediata disposizione alle Regioni affinché verificassero la diffusione eventuale di questo prodotto e ne limitassero l'uso indipendentemente dalla avvenuta contaminazione dei cibi. Quando poi è divenuta chiara l'entità del fenomeno e si è compreso che la stessa sostanza, poteva essere stata usata in qualche allevamento in Italia o potevano essere intervenuti dei casi di ovo prodotti giunti nella penisola dai paesi maggiormente interessati dalla questione, abbiamo predisposto e avviato tempestivamente un Piano di controllo, a partire dall' 11 agosto. Abbiamo provveduto ad ispezionare, con i servizi veterinari delle Regioni e i Carabinieri per la tutela della salute- NAS le uova nei centri di smistamento e di imballaggio, effettuando anche verifiche sugli ovo prodotti negli stabilimenti italiani deputati al trattamento delle uova; abbiamo dato un ulteriore mandato ai carabinieri del Nas, quello di vigilare anche sui prodotti composti, ossia quelli in cui l'uovo rappresenta soltanto un ingrediente. Ciò è avvenuto passando al setaccio la rete dei supermercati. Sul piano nazionale abbiamo svolto questo genere di attività. Dal punto di vista internazionale abbiamo recepito e seguito le segnalazioni di allerta che ci sono gradualmente giunte dalla rete europea, tenendo alta l'attenzione su alcuni prodotti esteri che risultavano importati anche in Italia ed evitando che essi venissero distribuiti e consumati.

Anche in caso di consumo del prodotto si è monitorato che non fosse superata la soglia consentita di tossicità e questo ci dava un po' di tranquillità in più. Quando poi si sono registrate delle positività al contaminante anche in luoghi di produzione italiana è partito, da parte della Direzione Generale, che si occupa degli allevamenti e degli animali, un piano di campionamento proprio presso queste realtà. Ciò è accaduto alla fine di agosto. Il 30 agosto c'è stata una riunione a Bruxelles in cui si è deciso di procedere ad un piano di monitoraggio più esteso e approfondito sia sulle uova che sulle carni. Una serie di campionamenti rapidi per rappresentare un quadro generale della situazione da sottoporre all'Autorità Europea deputata alla valutazione dei rischi. A tali controlli ufficiali che sinora hanno dato luogo a qualche positività attestata all'incirca al 5% dei centri campionati, si è abbinato un accordo con associazioni di produttori che pur essendo già obbligati dalla normativa a forme di autocontrollo hanno inteso rafforzare questa attività sottoscrivendo un documento, l'11 settembre scorso, presso il Ministero, al fine di stimolare tutti gli associati ad effettuare dei campionamenti una prima volta entro il 15 ottobre e, successivamente, secondo una cadenza periodica stabilita seguendo le norme che sottendono a questo genere di verifiche. I risultati ottenuti saranno poi messi a disposizione del Ministero attraverso un database che registra i dati di questa indagine e costituisce uno strumento ulteriore di vigilanza. In definitiva, noi controlleremo circa 850 allevamenti e realizzeremo nuovi campionamenti su carni ed ovo-prodotti in tutto il territorio. Inoltre, le aziende produttrici associate alle organizzazioni di categoria più significative, delle quali si può trovare l'elenco in un comunicato stampa che abbiamo diffuso il 12 settembre, si impegnano a mettere in campo un'azione di autocontrollo e a fornirne i dati per ragioni di sicurezza pubblica, attività che normalmente non è dovuta.

Il 30 agosto c'è stata una riunione a Bruxelles in cui si è deciso di procedere ad un piano di monitoraggio più esteso e approfondito sia sulle uova che sulle carni. Una serie di campionamenti rapidi per rappresentare un quadro generale della situazione da sottoporre all'Autorità Europea deputata alla valutazione dei rischi

2 Come vengono stabiliti i limiti di residui e come vengono approvate le sostanze utilizzate nella produzione di alimenti e mangimi?

I limiti dei residui vengono stabiliti dalla Commissione Europea con atti e decisioni amministrative prese sulla base di pareri ottenuti dalla competenza dell'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare, dopo la consultazione degli organi deputati degli Stati Membri, della specifica letteratura scientifica e, a volte, quando sussista la necessità di consulenze tecniche, anche delle associazioni di categoria per avere un quadro chiaro delle situazioni preesistenti. Forte di queste conferme l'Autorità Europea per la sicurezza Alimentare suggerisce alla Commissione dei limiti, ossia delle soglie che, per quel che riguarda il mercato del fipronil, rendono inutilizzabile questa sostanza in allevamenti della catena alimentare per motivi di sicurezza pubblica. In casi differenti, sono consentiti specifici utilizzi di alcuni prodotti, mentre ne sono vietati altri. Ad esempio l'amitraz, un altro antiparassitario, è consentito per le api, ma non è permesso per i volatili destinati alla produzione alimentare. Anche il fipronil può essere utilizzato sui cani e sui gatti, dunque può trovarsi sul mercato come antiparassitario, ma non è ammesso per l'applicazione sui volatili e su altri animali per produzione alimentare per evidenti ragioni di sicurezza pubblica.

3 Cos'è il RASFF, come funziona e come potrebbe essere migliorato?

Si tratta del sistema di allerta comunitario previsto dal regolamento 178 del 2002 come uno degli strumenti su cui si basa la sicurezza alimentare in Italia e nel Vecchio Continente. Il sistema fu creato per facilitare i contatti tra Paesi membri e la Commissione europea specialmente per renderli rapidi e veloci. Si tratta di un sistema che appare solido e più che essere migliorato, dovrebbe essere utilizzato meglio. La crisi belga è stata ad esempio affrontata in modo tardivo, un ritardo che le autorità di quella nazione attribuiscono alla coesistenza di inchieste penali sull'argomento. Se c'è un aspetto da migliorare è la non interferenza tra la necessità di diffondere informazioni su questioni di salute pubblica e inchieste che concernono eventuali responsabilità penali. Il buon esito delle seconde può essere compromesso dalla fuga di notizie involontaria attraverso le comunicazioni RASFF ma bisogna anche evitare che la tutela delle indagini vada a discapito della salute; bisognerà assolutamente trovare un equilibrio tra le diverse esigenze.