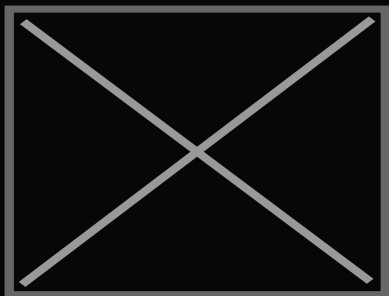


# Sicurezza alimentare: primato di controlli e difficoltà normative

nas-controlli-normative-01-27f41eb2

Lo scorso 28 dicembre il Ministero della Salute ha trasmesso al Parlamento la Relazione sulla “Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia”, nella quale sono riepilogate le azioni ispettive realizzate nel corso del 2017 dalle Autorità competenti. A fronte della considerevole attività di controllo effettuata lungo tutta la filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, magazzinaggio, trasporto, commercio, nonché somministrazione di alimenti e bevande), rimangono seri dubbi sull’organicità del contesto normativo di riferimento. Ma iniziamo dai numeri. Il 2017 si è caratterizzato per un’intensa attività di accertamento igienico sanitaria: 176.217 sono stati gli operatori del settore complessivamente ispezionati solo dalle ASL, di questi 57.974 sono bar e ristoranti. Gli esercizi del comparto della ristorazione che hanno ricevuto una “visita” da parte del comando dei NAS, invece, sono “solo” 11.211. Non stupisce neanche il primato dell’Italia che, con 3.759 notifiche alla Commissione Europea (28% in più rispetto al 2016), si è distinta come Paese maggiormente attivo nel sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi in ambito europeo (RASFF) che consente di segnalare in tempo reale i rischi per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti, consentendo di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia. Ciò premesso, come anticipato, è bene rilevare che il contesto normativo di riferimento non sembra sempre garantire sufficiente chiarezza agli operatori. Molteplici (e di diversa natura) sono le prescrizioni cui questi ultimi sono tenuti ad adempiere, così come altrettanto numerose sono le Autorità prescrittrici, nonché quelle deputate ad effettuare le attività ispettive. La conseguenza è, inevitabilmente, un’attività di controllo circa la sicurezza alimentare degli alimenti non sempre uniforme. Sicuramente non aiuta il fatto che si tratta di un settore la cui disciplina normativa risulta dislocata su più fonti, anche di



rango diverso, con ciò generando non poche difficoltà interpretative. Basti

pensare alla moltitudine di fonti normative che si sovrappongono e che incidono sul settore in parola in modo non sempre coordinato: quelle europee e quelle nazionali conferiscono precise competenze non solo al Ministero della Salute, ma anche alle Istituzioni regionali e comunali, le quali operano a livello territoriale, rispettivamente, attraverso i servizi sanitari regionali e le aziende sanitarie locali. A ciò deve aggiungersi che anche alcune forze di Polizia sono legittimate ad effettuare i controlli (su tutti, il reparto speciale dell'arma dei Carabinieri dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità – N.A.S.) e che figurano numerosi altri organi sussidiari che supportano il Ministero della Salute nei compiti di indirizzo generale e coordinamento in materia di sicurezza alimentare. In siffatto contesto, la Federazione italiana Pubblici Esercizi ha voluto mettere a disposizione di tutti i propri associati il Nuovo Vademecum Ispezioni, uno strumento che aiuti le imprese a comprendere le norme in tema di ispezioni igienico sanitarie, nonché di ispezioni e sicurezza sul lavoro, agevolandone quindi la corretta applicazione. Tale breve guida verrà presentata lungo tutto il territorio nazionale con eventi specificamente dedicati. Sebbene non abbia pretesa d'eshaustività, essa riporta, tuttavia, i principali obblighi normativi, sì da consentire agli operatori di districarsi nel complicato mondo delle ispezioni. Ciò detto, non è da escludere che il descritto panorama possa mutare a decorrere dal prossimo dicembre, quando cioè sarà applicabile negli Stati membri il nuovo Regolamento (UE) n.625/2017 sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare. L'obiettivo perseguito dall'Unione Europea è di semplificare ed armonizzare il quadro normativo dei vari Stati membri in materia dei controlli lungo tutta la filiera dell'alimentazione. Fra le disposizioni più significative figura quella che impone alle Autorità competenti di tener conto – nell'organizzare e nello svolgere le attività di controllo – degli interessi degli operatori, limitando gli oneri ricadenti sugli stessi a quanto strettamente necessario per eseguire controlli ufficiali efficienti ed efficaci. La corretta e concreta applicazione nel contesto normativo nazionale del principio appena indicato imporrà, quindi, alle Autorità di controllo di conformare il loro agire all'esigenza di tutelare i diritti e gli interessi legittimi di coloro che sono sottoposti ai controlli, nell'auspicio che in tal modo possa sempre essere assicurato un buon dialogo tra i controllori e i controllati.