Sanzioni amministrative, sequestri e applicazione del Codice Penale

Simona Lauri ODG Milano

Intervista al Dott. Giovanni Rossi micologo, coordinatore dei tecnici della prevenzione dell'AUSL di Parma, responsabile qualità servizio SIAN degli alimenti, segretario nazionale dell'UNPISI

Dalla relazione *"Piano di autocontrollo HACCP con esempi pratici in panifico e pizzeria"* il Dott. Giovanni Rossi micologo, coordinatore dei tecnici della prevenzione dell'USL di Parma, responsabile qualità servizio SIAN, segretario nazionale UNPISI, con un'attività professionale nei controlli presso gli esercizi commerciali di circa trent'anni, **ha posto l'accento sulle problematiche igienico sanitarie nei panifici e nelle pizzerie** che pochi trattano esplicitamente.

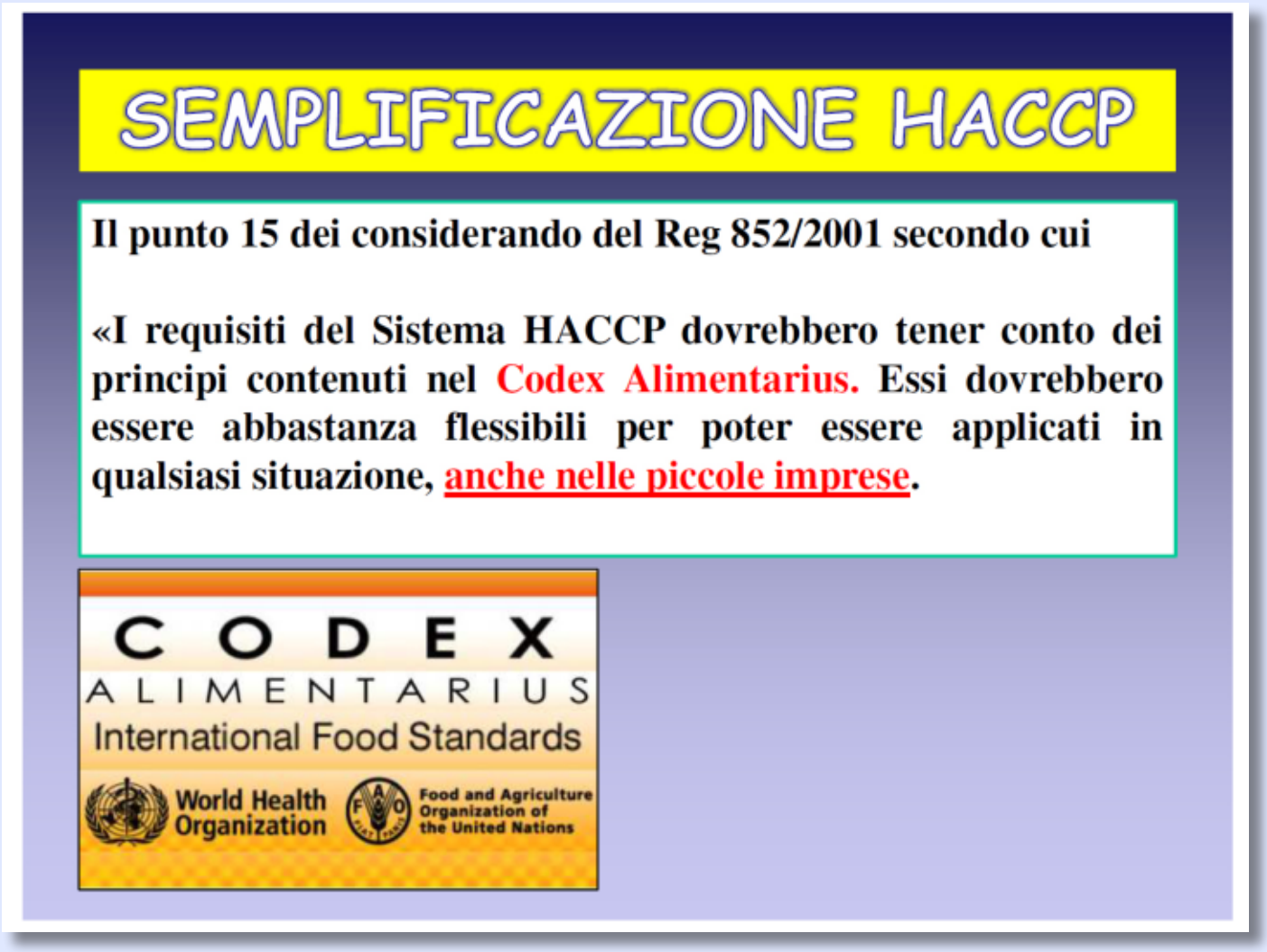
Ha affrontato temi e situazioni molto di attualità evidenziando problematiche sanitarie che sarebbe motivo non solo di sanzione amministrativa nei confronti di quegli OSA che non conoscono i protocolli e le leggi; sospensione immediata dell'attività, sequestro della merce, sanzioni amministrative e penali … quando?

Ringrazio il Dott. Rossi per l' estrema gentilezza e disponibilità.

Dalla sua relazione è emerso che l'Italia è al primo posto

come attività di controllo sulla sicurezza alimentare in Europa e forse nel mondo. Dall'ultimo report dei controlli ufficiali pubblicato sul sito del ministero della salute relativo al 2016 è scaturito che come ASL sono stati fatti 275000 ispezioni di cui quasi il 20% hanno mostrato non conformità. Questo cosa vuol dire che in Italia si fanno più infrazioni rispetto agli altri stati europei o che l'talia ha una maggior cultura e controllo degli alimenti?

L'Italia e forse nel mondo **è la nazionale che possiede una rete di controlli ben ramificata sia locale che centrale** il motore principale della prevenzione del Servizio Sanitario d'Italia è costituito dalle Aziende USL ben 197 dove operano i servizi Veterinari e SIAN a livello locale con personale altamente qualificato: **Medici, Veterinari e Tecnici della Prevenzione invece a livello centrale abbiamo i Carabinieri del NAS e gli Uffici di sanità marittima**, aerea e di frontiera - USMAF questi ultimi esercitano l'attività di vigilanza



transfrontaliera, **non solo su viaggiatori e mezzi di trasporto, ma anche su merci destinate al consumo umano** in importazione da Paesi non appartenenti all'Unione Europea; **a questi controllori si aggiunge poi controlli di altri organismi che dipendono dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali**, l'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità e repressione frodi dei prodotti alimentari, le Capitanerie di Porto, ex Corpo Forestale dello Stato, i Carabinieri del Nucleo Antifrodi Comunitarie.

Se i numeri sono così elevati di infrazioni è dovuto ad un attento controllo preventivo da parte di tutti gli attori del controllo ufficiale nel settore della sicurezza alimentare.

Secondo la sua esperienza quali sono le maggiori cause delle non conformità che rileva durante l'azione ispettiva nei panifici e nelle pizzerie?

I dati ufficiali pubblicati annualmente

dal Ministero della salute **evidenziano che la maggior parte delle infrazioni è dovute a carenze igieniche** (es. mancata pulizia e rispetto delle buone prassi di lavorazione ecc.) e alla mancata applicazione delle procedure presenti nei piani di autocontrollo

Attenzione al fai da te per costruire i forni, disinfestare con veleni, trappole per topi, rimedi casalinghi per aggiustare le guarnizioni dei frigoriferi, ecc. Come occorre procedere e cosa si può fare? Nel caso dell'utilizzo di un veleno fai da te per scarafaggi, topi ecc. come sono stati sanzionati gli OSA?

Dipende dalla valutazione del rischio per il consumatore in fase di accertamento da parte degli organi ispettivi **nei casi meno gravi è prevista la prescrizione al fine di rimuovere in determinato tempo la non conformità** rilevata e nei casi più gravi come nei casi citati vengono contestate le sanzioni

amministrative e penali oltre ad ulteriori provvedimenti impositivi come la sospensione immediata dell'attività lavorativa o il sequestro della merce.

Qual è la corretta procedura che bisogna seguire quando si pulisce un locale, un piano di lavoro dopo aver lavorato?

Lo scopo della sanificazione è **distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.** La sanificazione consta di due fasi in successione (detersione e disinfezione), **un'efficace disinfezione presuppone sempre un'accurata detersione**, solo in casi eccezionali e in ambienti poco insudiciati si possono associare detersione e disinfezione in un'unica fase.

Lei è uno dei maggiori esperti micologi sul territorio nazionale per cui chi meglio di lei sa cosa si usa nel caso di un avvelenamento da funghi? Mi sembra che recentemente ci si

sia fatti condizionare da mode, bufale, disinformazione, errori, reati assurdi sia quando si è diffuso il "carbone vegetale", usato come colorante nel pane, pizza ecc. sia con l'attuale tendenza marketing business delle "fermentazioni spontanee" o "generazione spontanea" in panifici ma ancora di più nelle pizzerie. Cosa ci dice in proposito?

Dobbiamo sempre **basarci sulla scienza** e non da fake news veicolati dai social da presunti esperti, **il mio consiglio è sempre di leggere e informarsi su siti istituzionali** come il Ministero della salute o quella dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), delle Aziende USL nazionali e delle associazione di categoria.

In un diagramma di flusso del settore (questo vale per tutti i settori in cui si lavorano, trasformano alimenti), uno dei CCP è proprio il

Alterazione ed ammuffimenti

ricevimento delle materie prime che porta a verificare e selezionare i fornitori. Come si può tenere sotto controllo questo CCP, quando un OSA artigiano adotta la tecnica tanto di moda delle fermentazioni spontanee libere o acque fermentate o Wild Yeast Water dato che la cottura non garantisce la sicurezza?

Le fermentazioni spontanee conosciuta come **"lievitazione selvaggia"** sono ottenute attraverso la contaminazione naturale di acqua e zucchero con sostanze varie (frutta ecc.) con i batteri e i lieviti presenti normalmente nell'aria detti autoctoni; **si tratta di terreni di coltura artigianali. Questi oltre a produrre lieviti, in certe condizioni, possono sviluppare qualsiasi microrganismo** (patogeni compresi) e svariate muffe, **tale attività è una bomba biologica ad orologeria.**

L'operatore del settore alimentare può pensare che

con la cottura (pane o pizza) **si risolva tutto ma non è sempre così.** Ad esempio le micotossine (sostanze altamente tossiche e cancerogene) **si possono sviluppare da muffe come ad esempio *Aspergillus* e *Penicillium*** resistenti alle temperature così come **alcuni batteri sporigeni come il *Bacillus mesentericus*** il quale provoca il "pane filante" o agenti patogeni poco noti. **Questi preparati sono quindi un potenziale pericolo per il consumatore**, ma anche per chi li prepara senza rispettare le normali norme di sicurezza presenti e in uso nei laboratori microbiologici.

Nel caso in cui lei trovasse durante una ispezione in un panificio e/o pizzerie artigianale delle bottiglie

(contenitori vari ecc.) di plastica riciclate contenenti acque in diversa colorazione con matrici varie vegetali o frutta in fermentazione libera spontanea pronte per essere usate negli impasti, come procede?

Gli organi preposti al controllo ufficiale all'atto dell'accertamento dell'attività **se riscontrano la presenza di contenitori non identificati contenenti queste colture devono essere sottoposti a sequestro**, in violazione alla normativa sulla rintracciabilità (Reg Ce 178/2002) **in quanto l'OSA ha l'obbligo di dimostrare sempre l'origine delle materie prime utilizzate**; inoltre se ad esame visivo si riscontrano alterazioni del prodotto, come la presenza di muffe interne, s**catta il sequestro penale per violazione all'art. 5 legge 283/62 p**er alimenti in cattivo stato di conservazione.

Pane venduto in una sagra