

LA SALUTE IN TASCA

**Alimenti sicuri
I controlli della Asl
su prodotti e locali**

■ A pagina 6

Cibo sicuro, il lavoro dell'Asl

Cantini (Sanità pubblica): «Controllati locali e campioni»

I TIMORI PIU' DIFFUSI

I sondaggi dicono che le persone temono soprattutto la presenza di sostanze chimiche e pesticidi

IN UN MONDO globale ed evoluto la sicurezza degli alimenti in commercio è considerata un dato di fatto. Ne parliamo con chi si occupa di organizzare i necessari controlli.

Come si articolano i controlli fatti dalla Asl sulla sicurezza alimentare?

«Semplificando al massimo allo scopo di essere più chiaro possibile i controlli riguardano sia le condizioni igienico sanitarie degli esercizi (vendita, preparazione, somministrazione di alimenti) ma anche le procedure atte a garantire la salubrità degli alimenti stessi».

Quindi un controllo equivale ad un'ispezione fisica dei locali?

«No, i controlli non si limitano alle sole ispezioni nelle strutture che nel 2018 sono stati quasi 6000, ma prevedono anche l'effettuazione di numerosi campioni ufficiali su alimenti e bevande oltre che materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Si pensi che nel 2018 sul territorio di Pistoia, Firenze, Empoli e Prato

sono stati prelevati oltre 1.700 campioni di alimenti, bevande e materiali a contatto ripartiti in percentuali omogenee fra le varie matrici alimentari».

Che tipo di ricerche vengono fatte?

«Le analisi sui campioni da noi prelevati (che sono effettuate dai laboratori di riferimento, il Laboratorio di Sanità Pubblica di Firenze e la rete dei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico) hanno tenuto conto dello specifico profilo di rischio delle varie matrici alimentari e sono di tipo microbiologico, chimico (metalli pesanti, contaminanti organici, pesticidi, residui farmaci ecc.), radioattività, OGM».

In sintesi quali sono i risultati di tutte queste analisi fatte sugli alimenti?

«Leggendo i numerosi sondaggi fatti sulla percezione del rischio dei consumatori riguardo agli alimenti, emerge che la maggiore preoccupazione è legata alla possibile presenza nei cibi di sostanze chimiche aggiunte come conservanti/coloranti e pesticidi. Dall'esame dei nostri referti analitici invece, in linea con i dati nazionali, si può evidenziare che le non conformità rilevate sono principalmente di tipo microbiolo-

gico. Intanto, il dato confortante è che di tutti i campioni effettuati solo 15 sono risultati non conformi, quindi per una percentuale inferiore all'1%. In particolare, in 10 casi (carne, pesce e prodotti a base di latte) le irregolarità hanno riguardato la presenza di microrganismi, mentre 2 casi hanno evidenziato la presenza di istamina in prodotti ittici, a testimonianza del livello accresciuto di attenzione nei confronti di questo tipo di ricerca analitica visto l'aumento dei casi di sindrome sgombroide in Italia e in Toscana, dovuta appunto alla presenza di istamina nel pesce consumato. Di diverso significato le due irregolarità riscontrate su campioni di miele relative a concentrazioni superiori ai limiti di idrossimetilfurfurale (HMF), prodotto di disidratazione del fruttosio contenuto, che però non presenta tossicità per l'uomo ma il risultato viene utilizzato come indice di valutazione di freschezza del miele e del suo stato di conservazione. Infine, può essere interessante evidenziare come in un caso è stata rilevata la presenza, in concentrazioni superiori ai limiti, del contenuto di residui anti-parassitari in un campione di zuccherine di produzione extraregionale mentre per tutti i prodotti vegetali esaminati di produzione regionale non sono state rilevate irregolarità».





Focus

Seimila ispezioni nelle strutture e 1.700 prelievi

NEL 2018 sono state quasi 6000 le ispezioni nelle strutture. Sul territorio di Pistoia, Firenze, Empoli e Prato sono stati prelevati oltre 1.700 campioni di alimenti, bevande e materiali a contatto ripartiti in percentuali omogenee fra le varie matrici alimentari



Stefano Cantini, direttore Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare Asl Toscana Centro

I RISULTATI Il dato è che di tutti i campioni effettuati solo 15 sono risultati non conformi, quindi per una percentuale inferiore all'1%

Tutti pazzi per il crudo Ma i rischi aumentano

PARTICOLARE attenzione deve essere messa nel consumo di pesce crudo, specialmente se questa avviene in casa.

Il consumo di pesce crudo, infatti, può essere pericoloso. Il rischio più significativo è legato alla presenza di parassiti che con l'ingestione possono essere trasmessi all'uomo. E'

importante congelarlo per 96 ore prima del consumo a crudo.

Nella ristorazione, questo processo di abbattimento della temperatura è obbligatorio, ma a casa non tutti lo fanno; anche le marinature in aceto o salamoie non garantiscono l'inattivazione di parassiti.



Tante insidie nel pesce La sindrome sgombroide

UNA DELLE CAUSE più frequenti di tossinfezione alimentare è la sindrome sgombroide, dovuta a consumo di pesce (specialmente sgombro e tonno) che, se mal conservato, può venir attaccato da batteri che inducono la produzione di istamina. Si tratta di una sostanza che, se ingerita in gran quantità scatena una sindrome di tipo allergico. Ma c'è un aspetto che risulta particolarmente subdolo. Infatti, la sostanza, viene ingerita senza alcun sapore cattivo che possa insospettire. E' importante, inoltre, sapere che la cottura non ha nessun effetto neutralizzante sulla istamina.



Focus

Prodotti analizzati: il 50% sono vegetali e bevande

NON SOLO CONTROLLI nelle strutture ma anche e soprattutto campionamenti e analisi degli alimenti. E' il lavoro portato avanti ogni anno dai medici dell'Asl, che arrivano ad analizzare carne, prodotti vegetali e bevande. Nel dettaglio, i controlli del 2018 nell'Asl Centro sono stati su carne, prodotti di origine vegetale (freschi, congelati, trasformati) e bevande.

Oltre il 50% dei campioni effettuati ha riguardato prodotti vegetali freschi e trasformati (come ad esempio sott'oli e sottaceti), frutta fresca e trasformata (per esempio, marmellate e confetture) e altri prodotti di origine vegetale e bevande.

Le percentuali maggiori delle analisi si sono concentrate su matrici di largo consumo nella popolazione toscana. Nel dettaglio, su cereali e prodotti a base di cereali 22%; acqua e bevande analcoliche, il 21%; anche la matrice bevande alcoliche, che contiene il vino, uno dei principali prodotti della filiera agroalimentare toscana, è stata oggetto di campionamento (16%).

UNA MATRICE indagata (pari al 14%) per il profilo di rischio, è quella dei cibi pronti in genere, ovvero le preparazioni alimentari o gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (come ad esempio, pesto, insalate miste, tramezzini, insalate di riso, ecc.) e preparazioni alimentari o gastronomiche cotte pronte al consumo (per esempio, primi piatti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, galantina, insalata di pollo, ecc.).

