

Conferenza Stampa

"I Servizi igiene alimenti nutrizione e veterinari dell'Azienda USL di Parma: i dati dell'attività del 2009"

Parma, 12/01/2010 – ore 11.30
Sala Riunioni (II° piano) - Direzione generale Ausl
Strada del Quartiere 2/A - Parma

Alla Conferenza Stampa intervengono:

Massimo Fabi, direttore generale Azienda Usl

Gianluca Pirondi, direttore Dipartimento sanità pubblica

Francesco Zilioli, direttore Servizio igiene alimenti e nutrizione

Paolo Cozzolino, direttore Servizio veterinario

NOTA PER GLI ORGANI DI INFORMAZIONE

Un anno non solo di controlli e ispezioni sulla sicurezza alimentare, ma anche di formazione e informazione per tutti gli operatori della filiera.

E' questo il filo conduttore delle attività del Dipartimento sanità pubblica dell'Azienda Usl di Parma per la sicurezza delle produzioni e somministrazioni alimentari. Il risultato è che nel 2009 sono residuali le situazioni di irregolarità maggiore riscontrate (circa 1,3% del totale degli accertamenti in ambito alimentare).

Presentando per la prima volta una dettagliata relazione annuale delle proprie attività, da quando tre anni fa sono state introdotte le nuove normative comunitarie per la sicurezza alimentare, il Dipartimento in questo ambito opera tramite il Servizio igiene alimenti e nutrizione (Sian) e il Servizio veterinario (Svet).

Nel 2009, il Sian ha effettuato **990 controlli** presso aziende di produzione, somministrazione, distribuzione e commercio di alimenti, con **1.380 accessi** alle rispettive strutture aziendali. A seguito dell'attività ispettiva, sono stati riscontrati **solo 13 casi** (circa l'1,3% del totale dei controlli aziendali) di potenziale pericolo per la salute pubblica, che hanno comportato proposte di sospensione o revoca dell'autorizzazione all'attività, in prodotti comunque mai pervenuti al consumatore finale. Sul totale degli interventi di controllo, sono state inoltre effettuate **10 denunce e 9 sequestri** per 305 kg di prodotti.

Il Sian, l'anno scorso, ha acquisito inoltre **546 campioni di prodotti**, tra i quali **solo uno**, di provenienza estera, non è risultato regolare, così suddivisi per Distretto: 122 campioni a Parma, 56 a Fidenza, 111 al Sud-est e 257 Valli Taro e Ceno.

Nessun rilevamento di non conformità è stato registrato nell'attività di controllo sulla **qualità dell'acqua potabile** della rete pubblica in tutta la provincia. I controlli effettuati, pari in totale a **1.726**, hanno riguardato i Distretti di Parma, con 492 campioni, Fidenza (204), Sud-est (608) e Valli Taro e Ceno (422).

Il Servizio veterinario (Svet) nel 2009 ha controllato **146 allevamenti suini** (su 201), **346 di bovini da carne** (361) e **1.497 di bovini da latte** (1.497). Nelle 4.777 verifiche agli allevamenti suini effettuate sono state riscontrate non conformità in 233 casi, di cui per il **4,9% di lieve entità e per il 3,9% di gravità maggiore**. Per gli allevamenti di bovini da carne, le verifiche totali sono state 4.165: in 57 casi si sono presentate non conformità, di cui **l'1,4% lievi e 1,1% maggiori**. Infine, sono state eseguite 19.485 verifiche negli allevamenti di bovini da latte: i casi di non conformità sono risultati 820 di cui **il 4,2% di entità lieve e il 3,6% maggiore**.

Il totale dell'attività di controllo del Servizio ha prodotto 9 sanzioni per gli allevamenti suini e di bovini da carne (tra i quali si registrano anche due denunce all'autorità giudiziaria), mentre per i bovini da latte le sanzioni sono state 90, le denunce 6 e 4 le sospensioni di attività.

Nei controlli alle produzioni, invece, il Servizio veterinario ha controllato **371 impianti** di prodotti a base di carne e **282** a base di latte, effettuando rispettivamente 12.147 e 6.443 verifiche, mentre sono stati **15 i macelli** controllati in 14.100 ore di attività (1.046.500 suini, 11.100 bovini e 3.200 equini). Tra le verifiche effettuate, quelle che hanno presentato non conformità sono state 853 per prodotti a base carne (tra cui il **7% di lieve entità e il 2% più gravi**) e 918 nei prodotti a base latte (tra cui **il 14,2% e 5,4%** rispettivamente di lieve e grave entità). In questo ambito, sono stati sanzionati 2 impianti di prodotti di carne, 3 a base di latte (tra i quali una denuncia e una sospensione di attività), mentre due sanzioni sono state comminate ad altrettanti macelli.

*"La presentazione dei dati riassuntivi sull'attività dei servizi del Dipartimento di sanità pubblica – ha dichiarato il direttore generale dell'Azienda Usl, **Massimo Fabi** - è un'occasione per informare i cittadini, in modo trasparente, sui risultati dell'attività di prevenzione a favore della salute pubblica, in un settore che vede Parma leader internazionale: la sicurezza e la qualità alimentare".*

*"L'attività di prevenzione - ha aggiunto il direttore del Dipartimento di sanità pubblica, **Gianluca Pirondi** - non si sviluppa solo nel campo del controllo e della repressione, ma anche con numerose azioni di formazione e informazione con tutti i soggetti interessati alla sicurezza alimentare. Sono numerosi gli incontri effettuati e le iniziative di formazione svolte in collaborazione con le associazioni dei produttori, i consorzi di tutela, le organizzazioni sindacali, industriali e del commercio nell'ambito di vari tavoli di confronto. E l'importanza di queste collaborazioni emerge anche dai dati riassuntivi dell'attività di controllo svolta dai Servizi. Inoltre, sono state efficaci anche le collaborazioni e interazioni con il NAS e, per alcuni interventi particolari, con gli altri organi di controllo".*

La nuova normativa europea (a partire dal Regolamento 178/2002 di riferimento), entrata in vigore tre anni fa, ha attribuito nuove competenze ai servizi delle Aziende sanitarie in materia di controllo e prevenzione per la sicurezza alimentare, affidando anche nuove responsabilità agli Osa (Operatori del Settore Alimentare).

"Si può affermare che gli Osa – ha proseguito Pirondi - abbiano acquisito e stiano dando applicazione ai principi stabiliti dai nuovi regolamenti ai fini di raggiungere il livello di sicurezza alimentare fissato dall'Unione Europea. Rimane una residua percentuale di situazioni non regolari che il sistema dei controlli messo in atto dai Servizi del Dipartimento ha rilevato intervenendo di conseguenza".

I Servizi del Dipartimento hanno svolto inoltre un **impegnativo lavoro di formazione** ai propri operatori sui temi del controllo ufficiale, condotto sulla

base "dell'analisi del rischio", in modo trasparente e nel rispetto di appropriate procedure di controllo predisposte a livello regionale. Per gli alimentaristi sono stati organizzati **113 corsi di formazione** (con il rilascio di 4.121 attestati) e **10 di aggiornamento** (376 attestati).

Anche per l'anno in corso verrà ripetuto il corso di formazione a tutti gli operatori dei Servizi dei Dipartimenti delle aziende sanitarie regionali, frutto del progetto "Sviluppo competenze valutative sui controlli ufficiali" proposto dall'Azienda Usl di Parma, finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, e affidato al Dipartimento di sanità pubblica.

Ufficio stampa
AUSL di Parma
Alberto Nico
tel. 0521.393529
cell. 320.8391412
Simona Rondani
tel. 0521.393544
cell. 320.6198715