



**Fig. 33– Tipologia del rischio**

Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di *Salmonella* e di *Listeria* seguite da *E.Coli*. Per i contaminanti chimici sono stati segnalati il riscontro di residui di antiparassitari (complessivamente 11 notifiche), seguiti dal riscontro di micotossine (5 notifiche) e da migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (4 notifiche). Tra le micotossine, tre segnalazioni riguardano le aflatossine, mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di fumonisine (farina di mais) e di patulina (omogeneizzato). Sono state segnalate anche problematiche di vario tipo, relative alla presenza di OGM non autorizzati, presenza di corpi estranei e infestazione da insetti. L'andamento evidenzia, come nell'anno 2007, che la maggior parte delle notifiche sui prodotti nazionali irregolari si riferiscono a problemi di natura microbiologica, con 13 irregolarità per *Salmonella* e 11 per *Listeria*. La *Salmonella*, inoltre, è stata riscontrata, come avvenuto anche nel passato, in prodotti vegetali, oltre che nell'alimentazione animale e nei prodotti di carne e pollame.

L'analisi dei dati emersi nel corso dell'anno 2008 può essere utile per sviluppare in modo più efficiente la futura programmazione dei controlli.

Se si effettua un confronto con il 2007, si assiste ad un aumento delle notifiche sulla frutta secca e snack, seguita dai prodotti a base di latte, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e cereali e derivati. Si è invece riscontrato un minor numero di notifiche relative ai prodotti della pesca e frutta e vegetali. Per quanto concerne i maggiori contaminanti microbiologici si evidenzia un aumento delle segnalazioni per la *Salmonella* e la *Listeria*.

Per i contaminanti chimici si è assistito ad un incremento delle segnalazioni per riscontro di micotossine e ad una diminuzione di notifiche sui metalli pesanti, additivi e coloranti.

Inoltre, vi è stato un significativo aumento delle notifiche per contaminazione da melamina, mentre nel 2007 le segnalazioni riguardavano solo l'alimentazione animale.

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, evidenziano ulteriori problematiche quali traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione e frodi (incluse anche le adulterazioni e contraffazioni di carattere merceologico che hanno interessato anche il vino e l'olio extra vergine di oliva di origine italiana).

Le notifiche sui prodotti nazionali evidenziano ancora, come avvenuto negli anni precedenti, il ricorrente riscontro di costanti irregolarità: tra queste la presenza di corpi estranei e di OGM non autorizzati. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo.

Nell'ambito del sistema di allerta, ed in più occasioni, sono emerse una serie di criticità riguardanti una lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati Regionali, in particolare per quanto riguarda le liste di distribuzione dei prodotti contaminati e delle misure adottate.

Anche i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, non sempre sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro, richiamo dei prodotti non conformi).

I risultati completi distinti per classi di prodotto e per tipologia di contaminante sono riportati nel sito web del Ministero. La relazione completa è al link

[http://www.ministerosalute.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_927\\_allegato.pdf](http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_927_allegato.pdf)

mentre l'elenco delle notifiche distinte per rischio, tipologia di prodotto, origine del prodotto è pubblicato al seguente link

[http://www.ministerosalute.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_927\\_ulterioriallegati\\_ultioreallegato\\_0\\_alleg.pdf](http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_927_ulterioriallegati_ultioreallegato_0_alleg.pdf)

## COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

**I**N.A.S., Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, vennero istituiti il 15 ottobre 1962, nel momento in cui si prese coscienza della gravità del fenomeno delle sofisticazioni alimentari.

Con l'entrata in vigore della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma (oggi *Comando Carabinieri per la Tutela della Salute*), d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei Carabinieri N.A.S. , sigla che prima si identificava con i "Nuclei Antisofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi di intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

**I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità** si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministero della Salute. I militari dei N.A.S. hanno i poteri degli Ispettori Sanitari che ne legittimano l'intervento in luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Nel corso degli anni altri compiti sono stati attribuiti ai carabinieri dei NAS, che hanno esteso le loro competenze oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. hanno competenze su settori su settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini: acque e bibite, carni ed allevamenti, conserve alimentari, cibi destinati ad una alimentazione particolare, farine, pane e pasta, latte e derivati, oli e grassi, prodotti ittici, salumi e insaccati, vini e alcolici, zuccheri e sofisticanti, ristorazione, prodotti fitosanitari, mangimi e prodotti zootecnici, farmaceutici e sanità, stupefacenti e comunità terapeutiche, interventi vari.

Monitorando continuamente questi settori merceologici viene assicurata una sorveglianza puntuale sullo stato della salute pubblica italiana, per impedire che frodi, sofisticazioni ed adulterazioni possano minare in qualsiasi modo il benessere fisico dei consumatori.

Nel corso del 2008, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. 28.190 ispezioni accertando n. 21.214 infrazioni, di cui n. 15.348 di valenza amministrativa e n. 5.866 penale.

In particolare, le infrazioni più ricorrenti, hanno riguardato, in ambito

- ⇒ penale i reati di:
  - ♦ frode in commercio, per il 21% delle violazioni contestate;
  - ♦ detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 19% delle violazioni contestate;
- ⇒ amministrativo
  - ♦ le carenze igienico strutturali e le violazioni della normativa sulla identificazione e la registrazione dei bovini, per il 55% degli illeciti contestati.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso

- ♦ mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi i villaggi turistici, gli stabilimenti balneari, i prodotti della pesca, i bar e le gelaterie, gli agriturismo e le attività di catering;
- ♦ monitoraggi, disposti d'intesa con il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, che hanno riguardato:
  - ♦ l'etichettatura degli alimenti
  - ♦ il rinvenimento di alimenti provenienti dalla Cina contenenti la "melamina",
  - ♦ la carne suina proveniente dall'Irlanda, sospetta di contaminazione da diossina,
  - ♦ i distributori automatici di latte crudo,
  - ♦ i contenitori per alimenti.

In proposito si segnalano le seguenti operazioni di rilievo:

#### Oli e grassi

##### **NAS di Bari – Operazione "spremuta d'oro" (aprile 2008)**

Le indagini hanno consentito di disarticolare un sodalizio criminale, costituito da titolari di oleifici, trasportatori ed intermediari, che hanno prodotto e commercializzato, sul territorio nazionale ed estero, olio extravergine d'oliva sofisticato mediante l'utilizzo di oli di semi, clorofilla e betacarotene. Sono state arrestate 39 persone e sequestrati oltre 25.000 litri di olio sofisticato e 8.000 bottiglie e lattine munite di etichettatura di fantasia riferite ad aziende del settore oleario inesistenti.

#### Carni ed allevamenti

##### **NAS di Padova - Operazione "falsi sapori" (febbraio 2008)**

A conclusione di attività investigativa avviata nel 2007, sono stati segnalati all'autorità Giudiziaria 5 imprenditori di aziende operanti nel settore della lavorazione e commercio di salumi ritenuti responsabili di aver immesso nella filiera commerciale prosciutti sui quali era stato apposto la dicitura "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto San Daniele" mediante l'utilizzo di timbri falsificati. Sequestrati 1.796 prosciutti ed i timbri utilizzati per la realizzazione della contraffazione.

##### **NAS di Cremona - "Operazione Corona" (novembre 2008)**

Il rinvenimento di prosciutti crudi con marchio "Parma" di provenienza sospetta e la conseguente attività info-investigativa effettuata presso esercizi di vendita al dettaglio e all'ingrosso di alimenti, ha consentito di risalire al fornitore di tali prodotti e di individuare un insidioso modus operandi, che consisteva nella sistematica immissione nella filiera commerciale di salumi in evidente ed avanzato stato di deterioramento mediante peculiare tecnica di "toelettatura" e riconfezionamento. Sono stati sequestrati 32.000 Kg di salumi.

##### **Eradicazione della brucellosi bufalina nella provincia di Caserta (maggio-giugno 2007)**

Nel mese di dicembre 2008, si sono concluse le attività di profilassi condotte dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute relative alle misure straordinarie di polizia veterinaria per la eradicazione della brucellosi bufalina nella provincia di Caserta .

L'operazione, avviata nel mese di maggio 2007 ed attuata con l'impiego di una task force composta da militari del NAS, funzionari e medici veterinari appartenenti a varie Amministrazioni centrali e periferiche, ha consentito di:

- ♦ effettuare 484 verifiche sanitarie ad aziende bufaline ed a 164 caseifici;
- ♦ identificare elettronicamente 23.764 animali da reddito;
- ♦ sequestrare 2.756 capi di bestiame, 19 caseifici, 5 allevamenti, un macello e 295 tonnellate di latte e derivati;
- ♦ denunciare all'Autorità Giudiziaria 22 persone ed ulteriori 122 all'Autorità Amministrativa;
- ♦ abbattuti 11.843 capi di bestiame.

#### Farine, Pane e Pasta

N.A.S. di Bologna - Operazione "Grano sicuro"(novembre 2008)

Sono stati sequestrati 6.000 quintali di grano, invaso da insetti e deiezioni di volatili, stoccati all'interno di un deposito interessato da gravissime carenze igienico strutturali.

Un prospetto relativo ai risultati conseguiti dai N.A.S., disaggregati per settore operativo, è riportato nella Fig. 34.

**Sicurezza Alimentare Anno 2008**

Fig. 34

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE= ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			Persone Segn.AG	CAMPIONI PRELEVATI (2)	Strutture Sequestrate			Chiusure per motivi di salute pubblica 14	Sequestrati Chilogrammi	Contini Nr.Capi	Valore Seq.		
			Contestate Nr. (#)	Somme Obbl.	Arr.te			8	26.005	424.166	1.200					
Acque e Bibite	620	82	157	43	€ 59.985	0	49	94	268	117	3	1	30.936	74.557	0	€ 918.249
Alimenti Dietetici	546	102	109	15	€ 107.557	0	73	62	117	3	3	1	20.936	207	220	€ 51.278.890
Carni ed Allevamenti	6.398	1.935	4.124	313	€ 405.235	2	857	1.618	10.763	35	4	4	20.238.412	1.315.415	203.281	€ 1.186.422
Conserve Alimentari	784	102	325	49	€ 46.330	0	63	182	366	124	28	28	1.595.800	369.544	400	€ 3.356.698
Farine, Pane e Pasta	3.856	274	1.983	493	€ 377.022	0	190	1.280	609	124	124	124	15.029.239	0	0	€ 48.878.458
Latte e Derivati	2.477	374	1.952	79	€ 86.236	0	218	445	1.115	57	48	48	656.293	326.005	1.910	€ 17.544.918
Mangiimi e Prod.Zoot	557	31	50	8	€ 7.038	0	23	37	311	2	3	3	251.895	2.153	426	€ 1.015.855
Olii e Grassi	1.447	1.228	298	39	€ 45.222	41	248	212	653	22	15	15	335.153	93.732	0	€ 2.022.552
Prod. Fitosanitari	1.003	233	172	75	€ 64.383	0	150	122	160	8	15	15	200.974	136.578	0	€ 2.023.900
Prodotti Ittici	1.568	127	457	56	€ 65.911	0	90	285	166	37	36	36	130.250	243.484	0	€ 1.660.355
Ristorazione	7.979	1.146	4.665	896	€ 697.167	6	692	2.758	444	287	86	86	82.195	144.101	29	€ 2.819.668
Salumi ed Insaccati	360	66	179	22	€ 32.478	0	35	107	90	9	4	4	311.874	45.217	0	€ 2.330.935
Vini ed Alcolici	1.253	360	659	189	€ 189.354	0	197	407	924	23	125	125	9.505.050	1.697.791	2	€ 25.979.486
Zuccheri e Soffisticanti	345	39	90	18	€ 29.139	0	26	48	266	6	7	7	94.195	8.026	0	€ 509.585
<b>Totale Generale:</b>	<b>29.193</b>	<b>6.149</b>	<b>15.520</b>	<b>2.285</b>	<b>€ 2.212.057</b>	<b>49</b>	<b>2.911</b>	<b>7.657</b>	<b>16.242</b>	<b>844</b>	<b>600</b>	<b>600</b>	<b>34.780.446</b>	<b>18.788.874</b>	<b>76.670</b>	<b>€ 161.586.000</b>

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

€ 482.060.979

(1) Infrazioni amministrative contestate e definite.

(1) Settore operativo: Suddivisione degli operatori economici in compatti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti specialità medicinali nonché degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

(2) Campioni di alimenti, medicinali, mangimi ecc.. prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico-biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonché conformità a regolamenti e leggi

## Riepilogo generale per l'anno 2008 sulle attività di controllo ufficiale coordinate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali settore Salute

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito un riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2008, sia a livello ispettivo che analitico.

La **Fig. 35** riporta un mod. A che è la somma dell'attività effettuata sul territorio dai S.I.A.N. e dai S.V. durante le loro ispezioni.

Allo stesso modo, la **Fig. 36** riassume, in forma sintetica, quanto già riportato separatamente nei Modelli B di rilevazione relativi alle analisi dei campioni eseguite in Italia dai Laboratori pubblici (A.R.P.A. e I.Z.S.).

### Attività ispettiva – Dipartimenti di Prevenzione delle ASL

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno complessivamente controllato **407.128** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **49.862** (pari al **12,2%**) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni.

Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio, seguita dalla ristorazione (**Fig. 37**).

In particolare le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP, come illustrato nella **Fig. 38**. Le unità operative controllate ammontano al **33,9%** di quelle segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. sul territorio nazionale (**1.200.932**).

Non sono pervenuti i dati, nonostante i ripetuti solleciti, dei *Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* delle Regioni Basilicata e Sicilia. Per quanto riguarda i *Servizi Veterinari* non sono pervenuti i dati della regione Basilicata.

### Attività analitica – Laboratori pubblici

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **166.916**, di cui **3.494** sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al **2,09%**, inferiore di quella avutasi nel 2008 (2,7%).

Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche (**Fig. 39**).

**Fig. 35 Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva condotta dai S.I.A.N. e dai S.V.**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	<b>TOTALI</b>
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	320.171	43.743	32.526	252.598	30.945	36.232	309.249	55.161	120.307	<b>1.200.932</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	119.909	23.762	16.430	91.475	9.582	14.487	65.058	20.958	45.467	<b>407.128</b>
NUMERO DI ISPEZIONI	400.656	227.799	56.638	131.904	10.549	14.667	80.452	27.434	63.237	<b>1.013.336</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5.583	5.965	2.024	10.578	335	691	13.399	3.902	7.385	<b>49.862</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	268.989	40.251	8.655	27.357	165	107	3.732	5.150	10.940	<b>365.346</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.099	828	181	711	6	0	255	143	359	<b>3.582</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2.244	4.712	1.217	6.569	231	218	8.197	2.511	4.201	<b>30.100</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.327	4.072	1.206	5.602	310	227	6.593	2.482	4.078	<b>25.897</b>
c) Composizione	86	78	22	94	3	7	62	18	30	<b>400</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	117	87	44	201	48	0	49	22	35	<b>603</b>
e) Etichettatura e presentazione	154	262	90	962	23	55	196	48	371	<b>2.161</b>
f) Altro	702	1.120	324	1.009	60	142	1.564	386	716	<b>6.023</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	3.410	7.330	2.387	10.372	296	370	15.344	4.266	7.360	<b>51.135</b>
b) Notizie di reato	129	292	104	576	45	64	332	112	203	<b>1.857</b>

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.