



Azienda ULSS 9  
Treviso

## **NUOVE PROSPETTIVE DELLA VIGILANZA IGIENICO SANITARIA NELLE ATTIVITA' DI PROMOZIONE DELLA SALUTE**

Dr. Fernando Cantoro  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – U.L.S.S. 9 Treviso  
[fcantoro@ulss.tv.it](mailto:fcantoro@ulss.tv.it)

CCIAA di Treviso – 22 marzo 2005



**Il regolamento CE 178/2002 rappresenta il provvedimento base emanato nell'ambito del più vasto programma esposto dalla Commissione nel Libro Bianco del 2000 che mira a riformare la legislazione alimentare al fine di assicurare, in primo luogo, un livello elevato di tutela della salute umana.**



Azienda ULSS 9  
Treviso

Il regolamento CE 178/2002:

- ✓ Fornisce una serie di definizioni tra cui quella fondamentale di alimento
- ✓ Stabilisce principi generali che vincolano immediatamente i legislatori interni
- ✓ Specifica i requisiti essenziali di alimenti e mangimi
- ✓ Fissa alcuni obblighi per gli operatori del settore
- ✓ Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare
- ✓ Dispone l'attuazione di controlli e fissa procedure cautelari in tema di allarme rapido e gestione di situazioni d'emergenza



Azienda ULSS 9  
Treviso

**Il provvedimento, come sua caratteristica generale, investe la catena alimentare nella sua integralità ed in ogni sua fase, dalla produzione alla trasformazione e distribuzione di alimenti e mangimi**

**Centrale nella logica del regolamento è l'indicazione che la responsabilità primaria nell'assicurare la sicurezza dei cibi e dei mangimi grava sugli operatori del settore**



Azienda ULSS 9  
Treviso

Ai fini del conseguimento dell'obiettivo generale di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, la legislazione alimentare si basa sull'analisi del rischio, tranne quando ciò non sia confacente alle circostanze o alla natura del provvedimento. (Reg. CE 178/2002 - Art. 6)

***Quando la legislazione alimentare è intesa a ridurre, eliminare o evitare un rischio per la salute, le tre componenti interconnesse dell'analisi del rischio, vale a dire la valutazione, gestione e comunicazione del rischio, forniscono una metodologia sistematica per definire provvedimenti, o altri interventi a tutela della salute, efficaci, proporzionati e mirati***



## **MALATTIA DI ORIGINE ALIMENTARE**

*Malattia dell'uomo, che può presentare un andamento acuto o cronico, per la quale è possibile stabilire una correlazione eziologica con l'assunzione di un alimento.*

### **ALIMENTO**

**Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. (Reg. CE 178/2002 – Art. 2)**



Decessi per sesso, causa di morte e ripartizione geografica  
Nord-est Anno 2001 (composizioni percentuali)

Maschi	54.924
Malattie infettive	0,7
Tumori	35,6
apparato respiratorio	10,8
Malattie sistema circolatorio	36,8
malattie ischemiche	14,9
Malattie apparato respiratorio	6,9
Malattie apparato digerente	4,5
Mal definite	0,6
Cause violente	6,6
Altre	8,4
Totale	100
Femmine	55.812
Malattie infettive	0,8
Tumori	27
seno e utero	5,3
Malattie sistema circolatorio	45,6
malattie ischemiche	14,2
Malattie apparato respiratorio	5,8
Malattie apparato digerente	4,4
Mal definite	0,9
Cause violente	3,7
Altre	11,9
Totale	100



# Malattie infettive di origine alimentare notificate

## Regione Veneto e Italia - Anno 2001



Azienda ULSS 9  
Treviso

	VENETO	ITALIA		
Brucellosi	1	923		
Diarrea infettiva	349	3105		
Epatite A	80	1937		
Febbre tifoide	3	400		
Salmonellosi non tifoidea	1153	11111		
Listeriosi	4	38		
<b>TOTALE</b>	<b>1590</b>	<b>17514</b>		



Anno 2001

### Infezioni, tossinfezioni, infestazioni di origine alimentare



Azienda ULSS 9  
Treviso

Focolai epidemici di Infezioni, Tossinfezioni, Infestazioni di origine alimentare

N° FOCOLAI IL CUI AG. EZIOLOGICO E':

PROVINCIA	IDENTIFICATO	SOSPETTO	NON SPECIFICATO	TOTALE CASI	D*
Belluno	-	-	-	-	-
Padova	1	-	1	8	-
Rovigo	-	1	-	4	-
Treviso	-	-	-	-	-
Venezia	1	1	1	17	-
Verona	-	1	-	4	-
Vicenza	-	2	-	84	-
<b>VENETO*</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>117</b>	<b>0</b>
<b>ITALIA</b>	<b>191</b>	<b>55</b>	<b>100</b>	<b>3472</b>	<b>5</b>

D\*: n° di focolai di infezioni, tossinfez. o intossicazioni alimentari per i quali non è stato segnalato il numero di casi

\*: la Regione Veneto notifica come "intossicazioni alimentari batteriche"



## Persone con malattie croniche con fattore di rischio nutrizionale, in Veneto ed in Italia - Anni 1999-2000 (Tassi per 100 persone)



Azienda ULSS 9  
Treviso

	VENETO	ITALIA
Malattie allergiche	11,7	9,9
Diabete	3,9	3,7
Osteoporosi	4	4,7
Iperensione arteriosa	13,5	11,9
Infarto del miocardio	1	1,1
Artrosi - Artrite	16,5	18,4
Cancro	0,9	0,9
Fonte ISTAT. Indagine "Condizioni di salute e ricorso ai servizi sanitari - Anni 1999-2000"		



## FATTORI DI RISCHIO CORRELABILI ALLE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE



Azienda ULSS 9  
Treviso

- **Natura fisica** (Elementi radioattivi, vetro, metallo, ecc.)
- **Natura chimica** (trattamenti ormonali, metalli, diossine, fitofarmaci, additivi, conservanti, coloranti, micotossine, ammine biogene, biotossine algali)
- **Natura biologica** (batteri e tossine batteriche, virus, prioni, protozoi, ecc.)
- **Natura comportamentale** (consumo di una dieta monotona, ipercalorica, iperlipidica, iperproteica, ecc.)

**Il regolamento 178/2002 definisce la nozione di rischio come funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo in un alimento.**



## Articolo 14

### Requisiti di sicurezza degli alimenti



1. ...
2. ...
3. *Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:*
  - a) *le condizioni d'uso normali dell'alimento...;*
  - b) *le informazioni messe a disposizione del consumatore...;*
4. *Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:*
  - a) *non soltanto i probabili effetti immediati... sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;*
  - b) *i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;*
  - c) *la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.*
5. ....



## Articolo 16

### Presentazione



***Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare, l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione di alimenti e mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, non devono trarre in inganno i consumatori.***

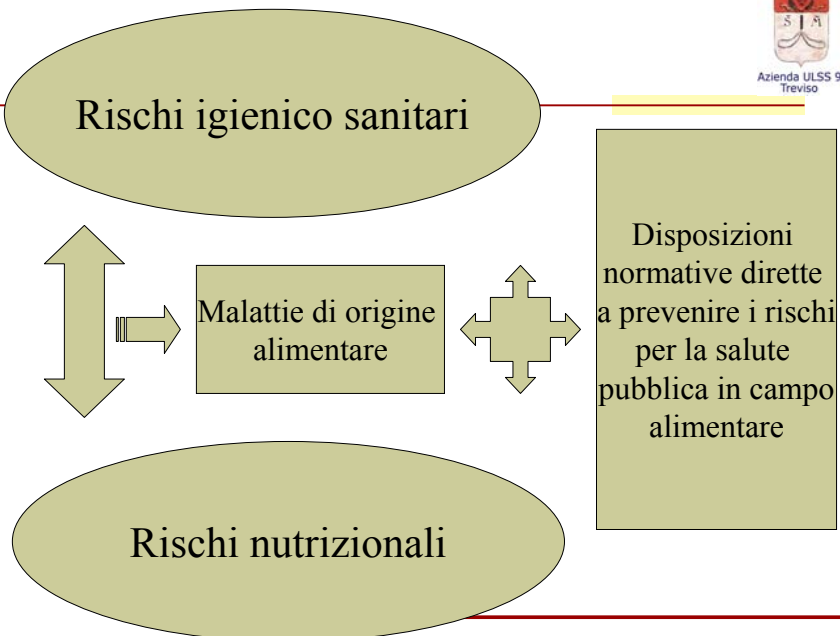


## Articolo 35

### Sistema di allarme rapido



***Affinché possa espletare al meglio le sue funzioni di sorveglianza dei rischi sanitari e nutrizionali degli alimenti, l'Autorità è il destinatario dei messaggi che transitano per il sistema di allarme rapido, dei quali analizza il contenuto al fine di fornire alla commissione e agli Stati membri tutte le informazioni necessarie all'analisi del rischio.***





## Disposizioni normative dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica in campo alimentare



### **Disposizioni normative di tipo orizzontale:**

Legge 283/62 – DPR 327/80 – D.Lgs 123/93 – D.Lgs 155/97 – D.Lgs 31/01 – D.Lgs 109/92

### **Disposizioni normative di tipo verticale su:**

carni – latte – prodotti di origine animale

### **Disposizioni normative di tipo settoriale su:**

additivi alimentari – coloranti e conservanti – fitofarmaci – micotossine – biotossine algali – ormoni e sostanze ad azione anabolizzante – contaminanti

### **Disposizioni normative nutrizionali**

D.Lgs 111/92 – D.Lgs 77/93 – ddl sale iodato – Provvedimenti Autorità garante



## RISCHI



### **Percepiti dal consumatore**

### **Reali**

***Pesticidi***

***Errori nell'alimentazione***

***OGM***

***Tossine di origine batterica***

***Additivi***

***Micotossine***

***Errori nell'alimentazione***

***Pesticidi***

***Tossine di origine batterica***

***Additivi***

***Micotossine***

***OGM***

**Fonte: ISS**



# ANALISI DEL RISCHIO



Azienda ULSS 9  
Treviso

## Valutazione del rischio

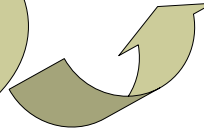
- Identificazione del pericolo
- Caratterizzazione del pericolo
- Valutazione dell'esposizione
- Caratterizzazione del rischio

## Comunicazione del rischio

- Comparazione
- Interazione
- Priorizzazione
- Educazione

## Gestione del rischio

- Rischi accettabili
- Prevenzione
- Opzioni
- Costo – beneficio
- Regolamentazione



## **Il ruolo dell'Autorità sanitaria tra:**

**Consulenza**

**Vigilanza**

**Denuncia all'Autorità giudiziaria**



Azienda ULSS 9  
Treviso

**Con l'introduzione della nuova filosofia dell'analisi del rischio si è venuta a manifestare una crescente necessità di promuovere la comprensione del nuovo sistema anche e soprattutto negli operatori incaricati del controllo ufficiale.**

**E' nostro convincimento che le competenze del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione siano prevalentemente di natura preventiva e che in tale ottica un accorto processo di educazione sanitaria e di promozione della formazione degli operatori del settore possa essere nel tempo più efficace di un mero approccio repressivo.**



## Attività di controllo e vigilanza



- Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione e/o modifica di imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari;
- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari;
- Tutela delle acque destinate al consumo umano;
- Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato micologico.



## Attività di verifica e promozione



- Verifica, controllo e consulenza sulle tabelle dietetiche della ristorazione collettiva;
- Promozione della formazione strutturata e continua degli operatori del settore;
- Consulenza sull'applicazione dei sistemi di autocontrollo e sull'igienicità dei cicli produttivi;
- Consulenza sulla qualità nutrizionale dei prodotti in rapporto all'intero ciclo produttivo o parti di esso;
- Promozione dell'etichettatura nutrizionale;
- Diffusione di informazioni nutrizionali utili alla comprensione, negli operatori del settore, dei rischi derivanti dall'assunzione di alimenti.



## Strumenti di supporto per le attività di vigilanza



- Pianificazione e programmazione degli interventi di vigilanza;
- Sistemi di registrazione e gestione dell'attività (Database);
- Registrazione sistematica delle attività e degli esiti, al fine di far emergere e tenere sotto controllo le criticità più spesso ricorrenti;
- Strumenti di guida e razionalizzazione dell'ispezione (Metodo V.I.S.A. – Valutazione igienica stabilimenti alimentari);
- Strumenti e materiali educativo-formativi
- I sopralluoghi andrebbero effettuati nei momenti più significativi del ciclo di lavorazione, per poter indirizzare il controllo soprattutto verso la verifica delle effettive modalità di manipolazione, preparazione, conservazione dei prodotti alimentari.