



## Sicurezza Alimentare

---

definizione di sicurezza alimentare e problematiche connesse

### *La sicurezza alimentare "dai campi alla tavola"*

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo. In base alla definizione sintetica dell'Unione Europea e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa *dal campo alla tavola*.

Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare sono necessari, da un lato, procedure operative per garantire la salubrità dei cibi e, dall'altro, sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente. La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera filiera alimentare; l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali; la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della filiera.

Altrettanto strategico, così come previsto dalle normative europee sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori, che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

Copyright © Sicurezza Alimentare All Rights Reserved  
Roma | e-mail

## INTRODUZIONE ALLA NORMATIVA ALIMENTARE

Le problematiche relative alla sicurezza alimentare rappresentano un punto centrale nella tutela della salute pubblica. La globalizzazione dei mercati e la notevole complessità dei processi produttivi impongono la regolamentazione di tutti gli aspetti sia dell'organizzazione degli interscambi, sia delle metodologie di produzione.

L'Unione Europea ha di recente enunciato nel documento per l'istituzione dell'Autorità Europea in materia di Alimentazione, i principi comuni che sono alla base della legislazione alimentare e ha definito la terminologia della stessa, evidenziando le modalità di applicazione e gli obiettivi della normativa in materia di alimenti.

L'U.E. ritiene infatti che la legislazione alimentare debba assicurare:

1. un elevato livello di protezione della salute;
2. il corretto funzionamento del mercato dei prodotti alimentari;
2. definizioni chiare per facilitare l'accordo circa la definizione di alimento;
3. un'elevata qualità ed un controllo scientifico indipendente alla base dell'analisi del rischio in materia di alimenti;
4. il rispetto dei diritti del consumatore e la garanzia dell'accesso ad informazioni accurate;
5. la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
6. la piena responsabilità degli operatori di mercato riguardo alla sicurezza dei prodotti alimentari;
7. il rispetto degli accordi internazionali in materia di commercio;
8. lo sviluppo trasparente della legislazione alimentare e il libero accesso all'informazione a questo proposito.

Le recenti normative nel settore della sicurezza alimentare, come i Regolamenti 852, 853 e 854/2004 ("pacchetto igiene") che mantengono l'impostazione delle Direttive alla base del D.Lgs 155/97, prevedono un controllo lungo tutta la filiera produttiva e distributiva degli alimenti, allo scopo di garantirne la salubrità e le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, a tutela del consumatore e del mercato. In quest'attività di controllo un ruolo centrale è affidato agli operatori dell'industria alimentare.

Un aspetto molto importante che viene affrontato nella normativa è infatti quello del "responsabile dell'industria alimentare (RIA): *il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificamente delegato*". Nella pratica tale figura si traduce o nel "rappresentante legale" della società, oppure in un suo "delegato", il quale deve avere ampi poteri di autonomia decisionale conferitegli da parte del primo, oltre come è ovvio essere dotato di adeguate capacità professionali. La delega costituisce un fatto importante dal punto di vista giuridico, pertanto deve essere scritta con approvazione del ricevente, il quale diventa il referente giuridico per tutto quello che riguarda la sicurezza alimentare dei propri prodotti.

L'autorità a livello nazionale e comunitario, attraverso l'emanazione di apposite normative, cerca di porre sia il consumatore sia le stesse amministrazioni nelle condizioni di identificare l'origine dei prodotti. Il concetto di rintracciabilità (art. 18, reg. CE 178/2002) che ne deriva si fonda sulla necessità di risalire a tutte le materie prime utilizzate dal produttore, al fine di poter individuare eventuali responsabili di presenze indesiderate nei cibi. Normative recenti impongono di accompagnare ogni prodotto, sia di origine vegetale sia di origine animale, con certificazioni che ne riportino il luogo di produzione e le principali caratteristiche merceologiche.

I recenti sviluppi della normativa alimentare richiedono che il controllo sulla sicurezza degli alimenti sia articolato su livelli diversi: un livello esterno, rappresentato dalle Autorità di controllo e uno interno rappresentato dal titolare dell'industria alimentare o dal suo delegato.