

ASP: incoraggianti i risultati emersi dai controlli sui prodotti orto-frutticoli

Data: 1 luglio 2014 | Autore: Rocco Zaffino



CATANZARO, 7 GENNAIO 2014 - “Confortanti, è questa la parola che possiamo utilizzare per esprimere un giudizio sintetico sui risultati delle indagini portate avanti nel corso del 2013, in merito al controllo sui prodotti orto-frutticoli per la ricerca dei residui dei fitosanitari”.

E’ quanto ha dichiarato il Dr. Francesco Faragò, Direttore dell’Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’ASP di Catanzaro – Ambito Territoriale di Catanzaro, riferendosi all’attività di controllo che rappresenta la parte operativa sul territorio, predisposta dal Piano Nazionale Integrato dei controlli 2011-2014 al quale, a sua volta, è collegato a cascata il Piano Integrato dei Controlli della Regione Calabria 2011/2014, che, tra le varie attività, prevede controlli annuali su varie matrici alimentari attraverso il prelievo di campioni e relative analisi, secondo le disposizioni di specifiche normative Comunitarie e Nazionali. [MORE]

Il Servizio dell’Asp preposto al controllo Ufficiale, nel rispetto dei propri compiti istituzionali, per l’anno 2013 ha realizzato una serie di indagini, essenzialmente sulle matrici orto-frutticole, finalizzate alla ricerca di vari parametri indicatori di contaminazioni sia chimiche che microbiologiche. Tutti i campioni prelevati per le ricerche sono stati consegnati all’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, diretto dal Dr. Francesco Casalnuovo, con sede a Catanzaro Lido. Per il Dott. Faragò “grazie alla disponibilità ed all’alta professionalità del personale dello stesso istituto, che possiamo

certamente e meritatamente definire un Laboratorio di eccellenza nel campo delle indagini per la sicurezza alimentare, le nostre ricerche sui vari prodotti alimentari hanno avuto riscontri pronti e precisi in termini di refertazione analitica”.

Nel corso del 2013 sono stati prelevati n. 68 campioni orto-frutticoli delle diverse specie, sia di produzione regionale (41) che provenienti da fuori regione (27). Su ogni campione di orto-frutta sono stati ricercati tutti i possibili fitosanitari potenzialmente impiegabili dai produttori agricoli, sia in forma lecita che illecita. Per ogni campione in pratica sono stati testati da 250 ai 280 fitosanitari, “un numero enorme – sostiene il Direttore Faragò - che pone in condizioni di tranquillità sia noi operatori del Controllo Ufficiale che i consumatori”.

In nessun caso sono stati trovati residui di fitosanitari oltre il limite consentito dalle leggi, anzi nella grandissima parte dei casi (intorno al 65% dei campioni), non è stato evidenziato nessun residuo di fitosanitari, mentre nella rimanente quota sono stati riscontrati al massimo due residui, comunque contenuti entro il limite di legge, un dato quest'ultimo importante essendo condizione di assoluta sicurezza per i consumatori.

Per quanto riguarda i controlli sui prodotti della IV gamma (insalate pronte confezionate), nel corso del 2013 il Servizio dell'Asp, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, ha elaborato un progetto che si prefigge di testare i parametri della sicurezza microbiologica (Salmonelle e Listeria Monocytogenes). Questo progetto, dopo l'approvazione del Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, Settore Area LEA, è stato implementato su un totale di n. 23 campioni di insalate, prodotte sia nella nostra regione che fuori regione.

Anche in questo caso i risultati sono incoraggianti poiché in nessun dei campioni sono state riscontrate contaminazioni. Dunque, i prodotti della IV gamma, pronti al consumo, dal punto di vista microbiologico sono da ritenersi sicuri, per la tranquillità dei consumatori che sempre più numerosi fanno ricorso a questa tipologia di prodotti.

I risultati favorevoli delle ricerche dell'Asp smentiscono ancora una volta l'opinione largamente diffusa secondo cui tali prodotti in commercio avrebbero una massiccia, o comunque importante, contaminazione da “antiparassitari” e che ciò sarebbe alla base dell'aumentata incidenza di certe malattie croniche nella popolazione. Niente di tutto questo.

Nel commentare i risultati dell'indagine, il Dott. Faragò dichiara che “sono confortanti, ma non ci sorprendono affatto perché sono in sintonia con il trend favorevole registrato dagli ultimi Controlli Ufficiali a livello nazionale. D'altra parte anche negli anni passati i nostri risultati erano su questa linea. Tutto ciò fa emergere un dato inconfutabile e cioè la condizione di sicurezza dei nostri prodotti nazionali per il consumatore. Una situazione favorevole per la popolazione che non nasce di colpo e spontaneamente.

Essa è il frutto di un lungo e laborioso percorso virtuoso al quale hanno contribuito il paziente lavoro e gli sforzi di vari protagonisti, dai produttori agricoli, i quali, in linea generale, pur nelle difficoltà enormi nelle quali sono costretti ad operare per effetto del commercio globale, nel corso degli anni hanno acquisito un *modus operandi* che guarda alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti come prerequisito fondamentale della loro attività, agli Operatori addetti al Controllo Ufficiale, che hanno un ruolo importantissimo. Non dobbiamo dimenticare che, nei ultimi anni, vi è stata una

intensificazione dell'attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) sui due ambiti competenza, quello repressivo da una parte e, soprattutto, l'altro, quello propriamente preventivo che si estrinseca attraverso una continua azione di educazione e sensibilizzazione rivolta in modo particolare agli imprenditori agricoli ed agli operatori addetti alla vendita di fitosanitari”.

Il Direttore dell'Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP di Catanzaro, Dott. Faragò, inoltre, ringrazia “per il lavoro proficuo, tutti i collaboratori che si sono prodigati per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Un contributo fondamentale è venuto anche dalle Associazioni degli Imprenditori Agricoli. Queste ultime si sono prodigate, e tuttora sono fortemente impegnate, per elevare il livello di professionalità e di competitività dei nostri produttori agricoli e anche la loro sensibilità verso le istanze dei consumatori.

Non dobbiamo dimenticare l'importante e continuo servizio di formazione, educazione e di supporto tecnico-scientifico portato avanti da organismi quali l'ARSSA nei confronti degli imprenditori agricoli. Un ruolo non meno rilevante viene espletato infine dalle Associazioni dei Consumatori che, attraverso il loro continuo impegno a difesa dei cittadini-consumatori, hanno funzionato da vero e proprio stimolo sia nei confronti dei produttori che dei vari organi preposti alla tutela della salute”.

Il Dott. Faragò ritiene comunque “doveroso sottolineare che, proprio per il compito delicato ed importate cui siamo demandati, non dobbiamo “dormire sugli allori” ma, al contrario, insieme agli altri protagonisti prima menzionati, siamo chiamati ad intensificare gli sforzi per consolidare ed elevare sempre di più il livello di tutela della salute pubblica”.

“Ritengo – dice - che questo sia un percorso doverosamente da perseguire. In tale ottica, penso che un contributo importante a livello territoriale possa venire dalla istituzione di un coordinamento tecnico-operativo permanente tra i diversi attori prima menzionati, che consenta di interfacciarsi direttamente e celermente sulle problematiche attinenti la sicurezza alimentare e la tutela dei prodotti del territorio.

Siamo convinti che questo auspicabile tavolo tecnico possa fornire un impulso importante per elevare il livello di sicurezza alimentare nel nostro territorio e, contestualmente, promuovere i nostri prodotti agroalimentari”. “Ci auguriamo, pertanto – conclude - che da subito si avvii l'iniziativa di istituire detto tavolo tecnico-operativo.”

Notizia segnalata da Pasquale Natrella