



Ministero della Salute

UFFICIO STAMPA

Sicurezza alimentare: presentati i risultati dell'attività di controllo svolta dal Ministero e dai Nas

**Sottosegretario Martini: “salute dei cittadini priorità dell'azione di governo.
Il settore alimentare è un campo in cui non si può abbassare la guardia.**

Grande efficienza del sistema dei controlli

**Frutta e verdura: sicuri il 98,2% dei prodotti analizzati
per la ricerca di residui di fitofarmaci.**

Alimenti per l'infanzia: sicuri al 100%

**Intensificheremo i controlli sugli alimenti deperibili con il caldo,
tra cui quelli venduti in spiaggia**

**Potenzieremo la rete dei controlli e inaspriremo le sanzioni
per gli operatori del settore alimentare che non applicano l'autocontrollo”**

Il Sottosegretario alla Salute On. Francesca Martini ha presentato oggi in una Conferenza stampa che si è tenuta presso la sede del Ministero di Lungotevere Ripa i risultati dell'attività svolta dal Ministero della Salute in collaborazione con i Carabinieri dei Nas in materia di sicurezza alimentare.

Il Sottosegretario Martini nel corso del suo intervento ha sottolineato:

“Proprio in questi giorni ho avuto a disposizione le relazioni finali relative ai vari settori alimentari e posso affermare la mia soddisfazione per l'implementazione di un sistema di controllo veramente efficiente e capillare, la cui estensione inizia con la produzione primaria agricola e le importazioni e giunge fino alle fasi di vendita e somministrazione di alimenti. Non c'è un singolo passaggio della filiera che sfugga. Il settore della produzione alimentare è, infatti, un campo in cui non ci si può permettere di abbassare la guardia. Nel 2009 i veterinari e i medici del Servizio sanitario nazionale hanno effettuato nel complesso ispezioni in più di 470.000 strutture: macelli, stabilimenti di lavorazione delle carni, caseifici, pastifici, oleifici, bar, ristoranti, mense aziendali e scolastiche, ecc.. Sono state riscontrate delle irregolarità nell'11,7% dei casi. Questo testimonia la grande attenzione posta nel portare alla luce qualsiasi situazione di violazione delle regole vigenti che possa

mettere a rischio la salute dei cittadini ed evidenzia l'efficacia del sistema di controllo. Voglio sottolineare che la tenuta del sistema di controllo si è evidenziata anche nel caso delle "mozzarelle blu". I servizi regionali e delle ASL, in collaborazione con i Carabinieri dei Nas, hanno proceduto tempestivamente, in via cautelativa, a sequestrare tutte le mozzarelle in commercio di provenienza dallo stabilimento tedesco produttore delle "mozzarelle blu". Mi preme anche comunicare che dalle analisi effettuate si è riscontrata la presenza di pseudomonas fluorescens, un germe ambientale responsabile della colorazione blu, ma non patogeno.

Sono molto contenta di comunicare dei risultati molto positivi emersi dal Rapporto annuale sui residui di fitofarmaci (pesticidi, etc.) nella produzione agricola e ortofrutticola: nel 2009 sono stati analizzati per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari 5.573 campioni di frutta, ortaggi, cereali, olio e vino e nel 99,2% i prodotti sono risultati sicuri! Ciò significa che sono risultati irregolari solo lo 0,8% dei prodotti a fronte, invece, di una media europea di irregolarità pari al 3,5%. Frutta e verdura, grandi alleati della salute, in Italia sono sicuri. Inoltre, gli alimenti per l'infanzia (babyfood), che per il primo anno sono stati inclusi nei controlli, sono risultati conformi al 100% ai parametri stabiliti.

Per quanto riguarda invece i dati relativi alla Relazione annuale al Parlamento sul Piano di "Vigilanza e controllo degli alimenti e bevande in Italia (disponibile sul Portale del Ministero della salute – sezione sicurezza alimentare), si è evidenziato che una inadeguata applicazione dell'autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare è la causa principale dei problemi sui prodotti finiti. Annuncio che verso questi operatori, che mettono a rischio il buon nome dei produttori italiani e l'immagine del nostro agroalimentare, ci sarà tolleranza zero. Potenzieremo la rete dei controlli e inaspriremo le sanzioni. E' già in discussione un Ddl del Governo che va in questa direzione.

Inoltre, al fine di tutelare i cittadini consumatori ancor di più durante il periodo estivo intensificheremo i controlli sugli alimenti deperibili alle alte temperature come, ad esempio, quelli venduti in spiaggia".