



Ministero della Salute

EX- DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2 Igiene degli Alimenti ed Esportazione

N. 11

Risposta al Foglio del

Via PEC ed e-mail

Agli Assessorati alla Sanità di tutte le Regioni e
Province Autonome di Trento e Bolzano
Loro Sedi

All'ACU Associazione Consumatori Utenti
associazione@acu.it

A Adiconsum
comunicazioni@adiconsum.it

A ADOC Associazione Difesa Consumatori APS
info@adocnazionale.it

AD ALTROCONSUMO
info@altroconsumo.it

A CITTADINANZATTIVA APS
mail@cittadinanzattiva.it

ALLA CODACONS
ufficiolegale@codacons.org

A CODICI Centro per i diritti del cittadino
sportello@confconsumatori.it

A FEDERCONSUMATORI APS
federconsumatori@federconsumatori.it

ALLA CASA DEL CONSUMATORE APS
info@casadelconsumatore.it

ALLA LEGA CONSUMATORI
segreteria@legaconsumatori.it

AL MOVIMENTO CONSUMATORI APS
info@movimentoconsumatori.it

A U.DI.CON-Unione per la difesa dei consumatori APS
info@unionedifesaconsumatori.org

A UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI APS
info@consumatori.it

A FEDERALIMENTARE
direzione@federalimentare.it

ALLA COLDIRETTI
caa@coldiretti.it

AL CODACONS
ufficiolegale@codacons.it

Oggetto: Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli al consumo crudi.

Il consumo di prodotti ortofrutticoli da consumare crudi in insalate o tal quali può comportare, qualora non si adottino le opportune misure di igiene, alcuni rischi di natura infettiva, trattandosi di prodotti pronti per il consumo che non subiscono alcun trattamento per l'abbattimento della flora microbica presente su di essi.

Trattandosi di prodotti di produzione primaria provengono da aziende che ai sensi della vigente normativa sanitaria (Regolamento CE n.852/2004) non sono soggette all'obbligo di prevedere in autocontrollo specifiche procedure HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Point) e per le quali l'eventuale adozione di procedure di buona prassi agricola non è sempre accompagnata da appropriate procedure di buona prassi igienica.

Peraltro il controllo sui pericoli microbiologici in campo risulta spesso trascurato con scarse attività di verifica microbiologica su:

- Acque di irrigazione
- Concimi
- Suolo / substrato di coltivazione
- Stato sanitario degli addetti
- Sementi e piantine da trapianto

Questo Ministero della Salute ha diramato al territorio una circolare per il controllo ufficiale da parte delle ASL su questi aspetti ma in ragione della numerosità delle imprese agricole, della grande variabilità delle colture e della loro frequente rotazione, dell'esiguità di dotazione di risorse e di personale dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione spesso tale controllo risulta non sufficiente.

La Commissione Europea, d'altro canto, ha effettuato audit in diversi Paesi membri rilevando l'esigenza di un più approfondito controllo sanitario sulle produzioni agricole.

La ragione è correlata all'utilizzo di nuove tecniche di genotipizzazione degli agenti patogeni che stanno consentendo attualmente di far emergere eventi epidemici umani, precedentemente considerati casi isolati di malattia, mettendoli in correlazione tra loro e sempre più frequentemente in correlazione con l'alimento a rischio.

Sovente emerge che si tratti proprio di prodotti ortofrutticoli.

A partire infatti dal focolaio epidemico di infezione da E.coli produttore di shigatossina, che si è verificato nel 2011 in alcuni Paesi dell'Unione Europea a causa del consumo di insalata di germogli contaminata e passando al caso dei minestrini surgelati consumati impropriamente tal quali e dai quali sono originati numerosi casi di listeriosi, nonché ai casi di salmonellosi (Salmonella umbilo) da consumo di insalate di prima gamma (rucola e spinaci in foglie) o ai sospetti sui pomodorini a grappolo (pachino, ciliegino, datterino, ecc.) per i casi da Salmonella strachona, emerge che il rischio microbiologico dei prodotti vegetali non è trascurabile.

Va sottolineato come eventi correlati al cambiamento climatico in corso, quali la siccità prolungata verificatesi in alcune regioni, come la Sicilia, potrebbe portare all'impiego di acque di irrigazione non propriamente "pulite", così come i tanti eventi alluvionali potrebbero causare il rimescolamento delle acque nere con quelle impiegate a scopo irriguo e costituire un elemento di complicazione per i produttori agricoli nell'espletamento delle corrette prassi igieniche.

Tanto premesso, si ritiene utile fornire elementi per un consumo più consapevole degli alimenti vegetali da consumare crudi che, proprio per la loro natura e modalità di consumo, richiedono una particolare attenzione in fase di produzione, commercializzazione, somministrazione e preparazione in cucina.

Pertanto questo Ministero ha inteso rafforzare i controlli su questi prodotti di prima gamma predisponendo specifici piani di campionamento ed analisi in fase di commercializzazione da parte delle ASL ed avviando attività di audit sulle Regioni vocate alla produzione ortofrutticola nel settore della produzione primaria.

In attesa degli accertamenti e, se del caso, delle azioni correttive, si invitano codeste Regioni a richiedere che nei punti di vendita i prodotti di prima gamma confezionati siano esposti in scaffali nettamente distinti dai prodotti di quarta gamma (quelli in busta già lavati), indicando per la prima gamma in modo chiaro e visibile la necessità del lavaggio prima del consumo.

Si rappresenta altresì l'opportunità per le Associazioni di consumatori di segnalare ai propri iscritti e più in generale alla popolazione, la necessità di lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciaquandola ripetutamente sotto acqua corrente. Nel caso di impiego di disinfettanti alimentari a base di cloro, si raccomanda di seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo modalità di risciacquo).

Il Direttore Generale
(Dr. Ugo Della Marta)

Il Direttore dell'Ufficio 2

Dr. Pietro Noè

Referenti/Responsabili del procedimento:

Dr.ssa Anna Maria Catania email: a.catania@sanita.it tel. 0659943157.

Dr. Domenico Monteleone email: d.monteleone@sanita.it tel. 0659946567