



OSSERVA ITALIA

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale

sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri,

persone, fatti e storie



LinkedIn 0

Sicurezza alimentare, sanzionati 50 laboratori di analisi

Le irregolarità più frequenti sono il rilascio di certificazione senza averne la competenza, apparecchiature non affidabili. Soprattutto sotto Natale attenzione ai luoghi dove si comprano cibi come agnello e carni

Stefania Aoi



Chi ci assicura che i cibi che mangiamo siano sicuri? Tutto ruota attorno a specifici laboratori, che devono essere accreditati, e che garantiscono la sicurezza dei prodotti alimentari. "Si tratta di strutture sottoposte a strette valutazioni basate su standard internazionali", racconta Filippo Trifiletti, direttore generale di Accredia, l'ente nazionale che li abilita ad esercitare. E su di loro si vigila costantemente. "Solo

quest'anno per esempio - prosegue il dirigente - ci siamo visti costretti a revocare l'accreditamento, a ben 13, mentre a 35 l'abbiamo sospeso". In tutto una cinquantina le sanzioni più gravi. Per irregolarità che vanno dall'aver apparecchiature non affidabili, fino all'incapacità di svolgere correttamente le prove accreditate racconta il direttore. C'è chi cambia persino sede senza informare e quindi senza garantire che il ripristino delle apparecchiature per le analisi sia stato fatto nel modo corretto.

"Un laboratorio accreditato serve a tutelare il consumatore, che deve stare sempre attento. - spiegano da Accredia - Soprattutto sotto le feste. Meglio rivolgersi alla distribuzione organizzata per comprare l'agnello o le carni per il cenone, oppure ad agricoltori conosciuti", prosegue Trifiletti. Di sicuro sono da evitare i venditori saltuari. Ambulanti che non hanno il cibo etichettato, bancarelle che vendono il pane cotto non si sa dove.

Accredia nel 2015 ha dato la patente di conformità a 1.135 laboratori di prova e 172 laboratori di taratura che hanno analizzato oltre 5 milioni di prodotti, di cui 3,5 milioni in ambito alimentare. Su tutto il territorio operano inoltre 454 ispettori ed esperti tecnici che nel 2015 hanno svolto 13.378 giornate di verifica sulla regolarità di queste strutture.

"I laboratori devono rispondere a degli standard internazionali. Devono avere quindi personale competente. Seguire dei metodi di prova. Avere le macchine tarate e registrate: a partire dai frigoriferi alle bilance". Questa verifica si basa anche sui confronti tra laboratori. Poi ci sono le regioni che controllano e intervengono addirittura facendo chiudere in caso di gravi irregolarità. "Con alcune regioni collaboriamo - spiega il dg - scambiandoci informazioni su laboratori irregolari e loro accertamenti". Comunque al consumatore si consiglia sempre, davanti a un dubbio sulla conservazione del prodotto, o sull'etichetta poco chiara "di segnalare subito l'anomalia alla Asl".

Intanto negli anni, l'Italia ha fatto grandi passi avanti in fatto di cibi sicuri. Accredia cita i dati Censis sui ricoveri avvenuti per malattie intestinali dovuti alla presenza di sostanze nocive nei cibi "Questi sono pian piano diminuiti - affermano dall'ente - si è passati

dai 65mila ricoveri del 2000, ai 26mila del 2013. L'incidenza sulla popolazione è passata dagli 11,4 casi ogni 10mila abitanti nel 2000 ai 4,3 del 2013, con una riduzione pari circa ai due terzi".

© Riproduzione riservata

21 dicembre 2016

OSSERVA ITALIA

Il rapporto sui consumi
Un'iniziativa di Affari & Finanza
in collaborazione con Conad e Nielsen



I NUMERI

Settimana
Mese
Trimestre



IL VINO
Britalia, la risposta
Made in Italy
alla Brexit
Paola Jadeluca



OSSERVA CONSUMI
Una finestra
sui prodotti, le scelte
e i modelli
di spesa degli italiani



AFFARI & FINANZA
Rapporti - Guide
Focus - Dossier

A cura di

Luigi Gia e Paola Jadeluca

Hanno collaborato

Stefania Aoi, Christian Benna, Adriano Bonafede, Stefano Carli, Vito de Ceglia, Luigi Dell'Olio, Silvano Di Meo, Sibilla Di Palma, Marco Frojo, Walter Galbiati, Mariano Mangia, Eugenio Occorsio

Segreteria Affari&Finanza

Stefano Fiori telefono 0649822539

e-mail stefano.fiori@repubblica.it

segreteria_affari_finanza@repubblica.it

Tweets di @RepubblicaAF