

L'annuncio dell'Azienda sanitaria locale



Cibo, più controlli in vista di Expo

Milleduecento controlli in più in ristoranti, bar, strutture turistiche e aziende alimentari. Così l'Asl di Brescia si prepara a Expo 2015.

A PAGINA 7 Ghilardi

Asl, giro di vite per l'Expo Previsti 1.200 controlli in più

Alimentazione

Ristoranti, bar
e negozi al setaccio
Il 75% delle multe
riguarda l'igiene

L'Asl di Brescia si prepara a Expo 2015. Il piano straordinario adottato dall'azienda sanitaria locale in vista dell'esposizione universale non

poteva che riguardare la sicurezza alimentare, l'igiene pubblica e la prevenzione veterinaria. L'obiettivo? Tutelare i consumatori e le peculiarità agroalimentari del territorio bresciano.

Lo strumento utilizzato è quello dei controlli. A partire dal secondo semestre 2014 e fino a tutto il 2015 l'Asl effettuerà oltre 1200 controlli in più rispetto a quelli ordinari sulle attività di ristorazione e somministrazione (300 controlli), sulle strutture turistico-ricettive (150) sulla filiera agroalimentare (85), sugli oli

di frittura (90) per la ricerca della legionella pneumophila (210), sulle acque utilizzate nella lavorazione dei prodotti (23) e su tutta la filiera della produzione di alimenti di origine animale DOP (400).

Controlli aggiuntivi che hanno richiesto l'assunzione a tempo pieno di un veterinario, un medico igienista, un tecnico della prevenzione e un chimico per una spesa di 252 mila euro. Tutti i risultati dei controlli verranno condivisi sul portale www.ars-alimentaria.it creato e gestito dall'istituto Zooprofilattico

di Brescia.

«Durante l'anno l'impegno dell'Asl per garantire la sicurezza dei cittadini è enorme — sottolinea Carmelo Scarcella, direttore dell'azienda sanitaria — Il dipartimento di prevenzione veterinario nel primo semestre 2014 ha svolto 2775 controlli su 1600 allevamenti e 2869 controlli nelle 1300 imprese che producono, trasformano e commercializzano alimenti di origine animale. Quello invece di prevenzione medico ha eseguito 7471 controlli in 3971 imprese».

Quando qualcosa non è a norma è prevista una multa. Il 75 per cento delle sanzioni che ogni anno vengono inflitte riguardano il pacchetto igiene e quindi l'applicazione del sistema di autocontrollo che ogni attività deve adottare. Delle 272 sanzioni nei primi sei mesi di quest'anno 101 sono state date a ristoranti e agriturismi e 63 a bar e caffetterie. «L'aspetto della formazione del personale è una criticità molto diffusa —

spiega Fabrizio Speziani, direttore dipartimento di prevenzione medico — Ciò comporta una scarsa interiorizzazione da parte degli addetti dei principi di buona prassi igienica. Su questo punto c'è ancora quindi da lavorare».

Stessa criticità anche per quanto riguarda la sicurezza degli alimenti di origine animale, le multe date più di frequente sono quelle per l'igiene degli allevamenti. Molte risorse sono anche destinate alla campagna controlli sugli oli di frittura. Oli esposti ripetutamente ad alte temperature possono diventare tossici per la salute. Nel 2013 su 101 attività controllate 11 campioni sono risultati irregolari.

L'azione ad ampio raggio dell'Asl di Brescia per garantire la sicurezza alimentare dei bresciani si muove all'interno di uno scenario preciso. Quello di Brescia è un territorio zootecnico a vocazione spinta soprattutto nel sud

della provincia. Nel 2013 sono stati prodotti più di un miliardo di litri di latte (il 10 per cento della produzione italiana), l'80 per cento dei quali è stato trasformato in formaggi o altri prodotti lattiero-caseari. Sul territorio vengono allevati circa 13 milioni di capi avicoli, soprattutto polli, e ne vengono macellati più di 30 milioni mentre si allevano quasi un milione e mezzo di suini e mezzo milione di bovini.

Presenti 2153 aziende di bovini da latte e 2126 da carne, 2677 allevamenti di equidi, 1899 allevamenti suini, 1711 di ovicapri e 724 di avicoli. Ci sono poi 11.344 attività sottoposte a controlli per la sicurezza alimentare di cui 2686 ristoranti, 490 mense e 3619 bar e caffetterie.

Silvia Ghilardi

L'obiettivo

L'idea è tutelare i consumatori e le peculiarità agroalimentari

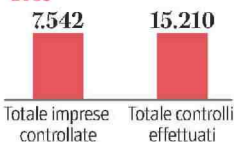
I numeri

Piano straordinario Expo 2015

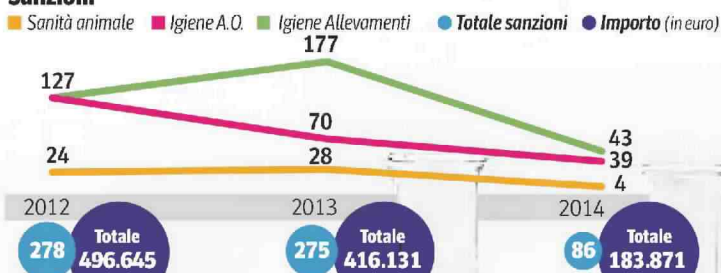


Il bilancio

Controlli area Igiene Alimenti Nutrizione 2013



Sanzioni



Classificazione sanzioni

Per tipologia di attività nel 2014



Analisi acqua

