

S.C. COMUNICAZIONE e RELAZIONI ESTERNE

COMUNICATO STAMPA

ASL TO3: 400 MACELLAI A LEZIONE DI ETICHETTE ED ALLERGENI

I **400 macellai** che operano nell'ASL TO3 sono stati invitati dal Servizio Veterinario di Igiene della Produzione Alimenti di Origine Animale e dal SIAN –Servizio Alimenti e Nutrizione a partecipare a due importanti serate sull'"**L'etichettatura degli alimenti e della carni - Il rischio allergeni in macelleria**" che si svolgeranno **martedì 24 novembre ore 21 a Frossasco** presso il Museo del Gusto (via Principe Amedeo, 42) per coloro che hanno l'attività nei distretti del Pinerolese o nel distretto di Orbassano e **mercoledì 25 novembre ore 21 a Rivoli** presso la Casa del Conte Verde (via Fratelli Piol, 8) per i macellai che hanno sede nei distretti di Rivoli, Susa, Giaveno, Collegno e Venaria.

Molto numerose le iscrizioni già pervenute a testimonianza dell'interesse per gli argomenti che vengono trattati fra l'altro dagli stessi veterinari e dai tecnici della prevenzione addetti poi al controllo sulla regolarità delle procedure applicate. In particolare per quanto riguarda l'etichettatura la serata viene dedicata alle importanti modifiche normative recentemente intervenute che hanno introdotto molta più trasparenza ed informazione a carico degli operatori commerciali, in questo caso macellai, a vantaggio dei consumatori. A titolo di esempio al momento dell'acquisto della carne deve il consumatore deve poter venire informato su aspetti quali l'origine della carne che si sta acquistando, sul luogo di allevamento, sulle modalità di lavorazione e conservazione ecc.

Sulla parte riguardante il rischio allergeni si affronta un problema sul quale sta crescendo notevolmente la sensibilità, quello delle intolleranze alimentari che deve veder preparati e consapevoli tutti coloro che fanno parte, come operatori, del percorso che va dall'allevamento alla trasformazione, alla commercializzazione degli alimenti, in questo caso di origine animale.

Molto utile ed apprezzato il coinvolgimento delle Associazioni di categoria: infatti la serata di Rivoli è organizzata in collaborazione con FIESA CONFESERCENTI di Torino e Assomacellai. La serata di Frossasco è organizzata in collaborazione con ASSOCIAZIONE MACELLAI DEL PINEROLESE



ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE SICURI NELL'ASL TO3 GRAZIE AD UN SISTEMA DI CONTROLLI CAPILLARI E COSTANTI

Quando vengono diramate notizie in merito a specifici rischi che corre il consumatore di alimenti in particolare di origine animale, spesso non viene evidenziato il lavoro intenso e capillare che svolgono i Servizi Veterinari, in questo caso parliamo dell'ASL TO3 in modo coordinato fra le diverse aree di attività per garantire la necessaria sicurezza.



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

I dati di attività ed in particolare quelli sulle criticità riscontrate sono fortemente in calo e confermano che negli ultimi anni la situazione è migliorata in modo esponenziale; oggi si può affermare che nella realtà dell'ASL TO3 il tema della sicurezza alimentare viene tenuto nella massima considerazione.

Gli allevatori sanno che non devono sbagliare anzitutto perché è cresciuta nel tempo una sensibilità ed una coscienza etica, poi perché in caso di non conformità sono previste sanzioni pesantissime sia amministrative che penali. L'ASL TO3 è da sempre nota per l'incisività dei controlli, che vengono condotti da una task force di professionisti che garantiscono tutti i necessari controlli 7 giorni su 7 e sempre senza preavviso.

Recentemente sono avvenute verifiche da parte della Commissione Europea e del Ministero della Salute con specifici "AUDIT" effettuati per verificare l'efficienza e l'efficacia delle attività di controllo ufficiale sul benessere animale, sul settore farmaco e residui, sul settore mangimistico e sul settore lattiero caseario e per quanto riguarda le attività svolte nell'ASL TO3 non sono state minimamente addebitate carenze.

Si esemplificano di seguito alcune di queste attività:

Residui indesiderati (doping) e controllo uso del farmaco veterinario.

Vengono effettuati circa 300 campioni ogni anno (ricercate 2500 molecole). E' costituita di una task force di veterinari specialisti che effettuano interventi anche nei festivi. Negli allevamenti presenti nell'ASL TO3 oggi il problema dei bovini "gonfiati" praticamente non esiste più.

Negli anni scorsi la tolleranza zero e l'efficacia dei controlli ha consentito di sanzionare e segnalare in Procura le non conformità che peraltro non sono mancate. Oggi è diffusa fra gli allevatori la consapevolezza che i trattamenti illeciti verrebbero sicuramente individuati.

Farmaco veterinario vengono effettuati circa 250 controlli ufficiali l'anno in allevamento. L'allevatore è tenuto a registrare tutti i trattamenti farmacologici sugli animali produttori di alimenti. Il farmaco può essere dispensato solo da veterinari con una ricetta in triplice copia. Una copia viene sistematicamente inviata al servizio veterinario. Il controllo è serratissimo e nel caso di gravi non conformità sono previste pesanti sanzioni amministrative (irrogate due o tre sanzioni anno) anche solo per violazioni formali.

Benessere animale: tutti gli anni vengono effettuate circa 150 minuziose verifiche specifiche al fine di garantire il rispetto di standard stabiliti da regolamenti europei in particolare per gli allevamenti intensivi. Il mancato rispetto dei parametri comporta da parte degli allevatori la perdita dei contributi comunitari. E' attivo nell'ASL TO3 un programma di attività concordato la Regione e l'AGEA (agenzia che garantisce l'erogazione dei contributi). Tutti i controlli effettuati con specifiche check list sono obbligatoriamente ribaltati su specifico supporto informatizzato (banca dati nazionale). Anche in questo caso l'allevatore è consapevole che il mancato rispetto dei requisiti minimi comporta sanzioni anche molto pesanti.

Settore mangimistico: negli ultimi anni si è elevato in modo esponenziale il controllo visto che in passato quasi tutti gli scandali in sicurezza alimentare sono scaturiti da non conformità in questo settore (mucca pazza, diossine, tossine micotiche, contaminazioni chimiche e carry over di farmaci). Sono garantiti



www.regione.piemonte.it/sanita

S.C. COMUNICAZIONE e RELAZIONI ESTERNE – ASL TO3

Struttura con Sistema di Gestione Certificato da CERMET secondo la norma Uni EN ISO 9001:2008

Dirigente Responsabile Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – fax 0121 235163 mdeidier@aslto3.piemonte.it

Segreteria Direzione Generale - Collegno Tel. 011 4017230 – fax 011 4017229 direzione@aslto3.piemonte.it

URP - Sede Pinerolo tel. 0121 235201/5221 urp.pinerolo@aslto3.piemonte.it URP- Sede Collegno tel. 011 4017058 urp.collegno@aslto3.piemonte.it

Ufficio progetti / Sistema di ascolto - Sede Pinerolo Tel. 0121 235060 sist.ascolto@aslto3.piemonte.it

Centro Stampa aziendale – Stradale Fenestrelle n. 72 – 10064 Pinerolo Tel. 0121 235204 lpentenero@aslto3.piemonte.it



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

circa 200 campionamenti ufficiali all'anno sia sulle materie prime che sui mangimi finiti. Pochi sanno che il settore mangimistico è controllato almeno come quello alimentare. Anche in questo caso le non conformità comportano sanzioni pesantissime.

Latte alla stalla e latte crudo commercializzato a mezzo di distributori automatici: anche in questo caso sono previsti capillari controlli ufficiali (campioni ufficiali) e verifiche sulle condizioni igieniche di produzione. Le non conformità, peraltro rare, sono sempre sanzionate.

Quanto sopra tenuto conto della necessità di applicare correttamente il cosiddetto "nuovo Pacchetto Igiene" un insieme di severe normative europee che si basano sostanzialmente sui principi di garantire la sicurezza alimentare "dall'allevamento alla tavola" o "dal campo alla forchetta" (il famoso food and feed) responsabilizzando l'allevatore in prima persona.

Nell'ASL TO3 sono state elaborate le "**buone pratiche di allevamento**" un documento messo a disposizione dell'Assessorato alla Regionale sanità e poi esteso a tutte le AASSLL del Piemonte (reperibile altresì sul sito WEB regionale).

“ Rilevo con soddisfazione che il tessuto imprenditoriale agricolo con particolare riferimento alla attività degli allevatori, sta dimostrando una consapevolezza ed un livello qualitativo notevole recependo con impegno e lungimiranza le indicazioni dei servizi veterinari e l'impianto normativo europeo” sottolinea il **Dr. Flavio Boraso** Direttore Generale dell'ASL TO3 *“ in tal senso appartengono ormai al passato le critiche rivolte ai servizi veterinari per i controlli troppo stringenti; oggi grazie al lavoro serio di tutti la stragrande maggioranza degli operatori del settore non teme più i controlli perché in qualsiasi momento può dimostrare di essere in regola “.*

24 novembre 2015



www.regione.piemonte.it/sanita

S.C. COMUNICAZIONE e RELAZIONI ESTERNE – ASL TO3

Struttura con Sistema di Gestione Certificato da CERMET secondo la norma Uni EN ISO 9001:2008

Dirigente Responsabile Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – fax 0121 235163 mdeidier@aslto3.piemonte.it

Segreteria Direzione Generale - Collegno Tel. 011 4017230 – fax 011 4017229 direzione@aslto3.piemonte.it

URP - Sede Pinerolo tel. 0121 235201/5221 urp.pinerolo@aslto3.piemonte.it URP- Sede Collegno tel. 011 4017058 urp.collegno@aslto3.piemonte.it

Ufficio progetti / Sistema di ascolto - Sede Pinerolo Tel. 0121 235060 sist.ascolto@aslto3.piemonte.it

Centro Stampa aziendale – Stradale Fenestrelle n. 72 – 10064 Pinerolo Tel. 0121 235204 lpentenero@aslto3.piemonte.it