

Dieta mediterranea Campana: alimenti più sicuri di così, non si può!

“From Farm to fork”: così dicono gli inglesi, riferendosi ai controlli sugli alimenti a partire dalla produzione primaria, nelle fattorie, a finire con l’arrivo del cibo sulle tavole, sotto le nostre forchette. L’Italia vanta uno dei sistemi sanitari per il controllo della “Sicurezza alimentare” più avanzati e sicuri d’Europa, dotato di una rete di controlli e di analisi in grado di assicurare al consumatore cibi sani e buoni.

L’autorità competente sulla “Sicurezza Alimentare” è il Ministero della Salute, assieme alle Regioni ed alle ASL (Azienda Sanitaria Locale) per il tramite del Dipartimento di Prevenzione (Servizi Veterinari-SV- e Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-SIAN), che si avvalgono di migliaia di Medici, Medici Veterinari e Tecnici della Prevenzione esperti in “Ispezione degli alimenti”.

Nel 2013 il SV ed il SIAN hanno complessivamente **controllato 327.021 imprese alimentari italiane**, svolgendo **512.103 ispezioni**.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	78.013	15.750	88.663	9.757	98.721	36.117	327.021
n° di unità con infrazioni	1.863	2.863	12.764	409	27.000	7.496	52.395
% di unità irregolari	2,4	18,2	14,4	4,2	27,3	20,8	16,0

(Fonte: Ministero della Salute. Controlli anno 2013)

Alcuni degli strumenti che il Ministero della Salute utilizza per effettuare i controlli mirati sul territorio:

- Piano Nazionale Alimentazione Animale (**PNAA**): un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l’intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell’ambiente.
- Piano Nazionale Integrato (**PNI**): volto ad orientare i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e per la lotta alle frodi lungo l’intera filiera produttiva. Le attività di controllo sulle produzioni alimentari sono integrate con quelle relative ad altri ambiti strettamente correlati, quali: sanità e benessere animale, alimentazione zootecnica, sanità delle piante e tutela dell’ambiente.
- Piano Nazionale Prevenzione (**PNP**): assicura il necessario raccordo operativo tra la Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari e la Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione. E’ un sistema di azioni di promozione della salute e di prevenzione, che accompagna il cittadino in tutte le fasi della vita, nei luoghi di vita e di lavoro.
- Piano Nazionale Residui (**PNR**): elaborato annualmente dal Ministero con la collaborazione delle Regioni, è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di trasformazione dei prodotti di origine animale.
- Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**IZS**): è un ente sanitario di diritto pubblico che svolge attività di prevenzione, ricerca e servizi negli ambiti della salute animale e la sicurezza alimentare; 10 in tutta Italia. Prevenzione mediante attività analitiche microbiologiche, parassitologiche, virologiche e tossicologiche al fine di verificare la conformità alle disposizioni legislative e di prevenire possibili rischi per la salute dei cittadini nell’ambito del controllo degli alimenti e bevande

Migliaia di esperti in sicurezza alimentare lavorano ogni giorno per proteggere il nostro tesoro: “La Dieta Mediterranea”. Ci difendono da chi vuole attentare alla nostra salute attraverso l’uso di sostanze vietate o dannose; da chi tenta di ingannarci attraverso frodi e finte etichette; da chi maltratta e sfrutta gli animali, dimenticando umanità e rispetto; da chi avvelena l’ambiente e le acque, rubando il futuro ai nostri figli. Ogni giorno in Campania centinaia di professionisti sono impegnati sul campo per proteggere tutto questo, con scienza e coscienza. Ogni giorno, da sempre ed anche tu assieme a noi.