ALIMENTA ESD

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 2 Anno XXIV Febbraio 2016 Mensile

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
BIBLIOTECA
Via Salute, 2 – 80055 PORTICI (Napoli)
Tel. 081.7865268/221 - Fax 081.7865254

SOMMARIO

A. Corini (27)

Le proposte di modifica delle norme penali in materia alimentare. Commento allo schema di disegno di legge recante "Nuove norme in materia di reati agroalimentari"

R. Bove (41)

Il piano nazionale della prevenzione strumento per la prevenzione e la mitigazione dei rischi. Il ruolo del Dipartimento di Prevenzione

Regione Campania (47)

O.d.g. 19 febbraio 2016 – Approvazione Dipartimenti di Prevenzione

LA COMUNICAZIONE DEI REFERTI ANALITICI

L'obbligo disatteso costituisce omissione di atti d'ufficio

La disposizione contenuta nell'art. 18 comma quarto del D.P.R. 327/80 è chiara "*Nel caso in cui il risultato delle analisi non abbia messo in evidenza irregolarità, ciò deve essere comunicato all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo, affinché faccia le conseguenti comunicazioni all'esercente e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore*".

Eppure avviene che essa non sia sempre osservata sebbene, ad onor del vero, i casi segnalati non siano numerosi e risultino concentrati in ambiti territoriali alquanto circoscritti. Le segnalazioni non riguardano i Comandi NAS e gli Ispettorati repressione frodi che operano correttamente. Riguardano invece le ASL nelle due divisioni SIAN e Sanità pubblica veterinaria. L'argomento preme perché di interesse generale. Le aziende alimentari, ovviamente, tengono ad essere documentate non solo per lo storico d'archivio ma anche, credo soprattutto, per ragioni strettamente tecniche. Fra le quali emerge quella di adeguare, ove si rivelasse necessario, l'algoritmo utilizzato per rientrare nei limiti di *Listeria m.* stabiliti per il ciclo distributivo siccome richiesto dalle note 5. e 7. e di Salmonella come richiesto dalla nota 10. del Reg. 2073/2005 All. 1 Capo 1.

In questo contesto, sebbene prevalga l'importanza dei criteri microbiologici, le aziende hanno interesse ad aggiornare i test di conservabilità dei loro prodotti anche al lume di criteri chimici e fisici in stretta relazione, ovviamente, alle garanzie fornite dai materiali di confezionamento. Esiste insomma la necessità di osservare procedure di verifica a posteriori che sono a cura del responsabile d'azienda del controllo qualità.

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano Direttore responsabile: Antonio Neri

ASSOCIATO USPI Unione Stampa Periodica Italiana