

# Ambiente, acqua e cibi, gli esperti dicono: nessun rischio

Dipartimento di prevenzione I risultati degli ultimi dodici mesi: 136 illeciti amministrativi e 6 penali Ambiente, acqua e prodotti alimentari salubri? Siamo abbastanza protetti? Il servizio Sicurezza alimentare e tutela della salute pubblica dell' Asp ha tracciato il bilancio dell' attività del 2018 e rassicura. Sono state 1622 le ispezioni effettuate, 53 i sopralluoghi che sono stati effettuati per stati di allerta; contestati 134 verbali per illeciti amministrativi mentre 6 sono state le contestazioni per illeciti penali commessi. Nel corso dell' anno appena trascorso sono stati prelevati per controlli poco meno di 1300 campioni di acqua potabile e 372 campioni di alimenti. I dati che il Dipartimento di Prevenzione ha fornito in merito agli interventi effettuati dai tecnici della prevenzione sono il segno di quante attività di prevenzione, appunto sia stata effettuata a garanzia della salute collettiva.

Sono tre le macroaree di intervento che riguardano in tema di prevenzione, l' igiene e la sicurezza degli alimenti e delle bevande; igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, e l' igiene di sanità pubblica e veterinaria. Il Siav - Servizio igiene alimenti e vigilanza - si occupa di tutela della salute pubblica negli ambienti di vita. Gli ambiti di intervento riguardano la vigilanza sanitaria a tutela dell' igiene urbana dell' edilizia, delle strutture ricettive (comprese le case di riposo), delle scuole di ogni ordine e grado, delle fonti di approvvigionamento delle acque potabili (pozzi, e sorgenti) oltre alle spiagge compresi i prelievi delle acque di balneazione. Altre attività svolge invece il Sian - Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione - che controlla i prodotti alimentari e i requisiti strutturali e funzionali delle imprese che si occupano di produzione, preparazione, confezionamento deposito trasporto e somministrazione di alimenti e bevande. Sul Sian dipende la sorveglianza sul commercio ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, sulle acque potabili. Durante i controlli ufficiali, dopo attenta valutazione, possono essere elevate delle sanzioni o di natura amministrativa o



penale. Quando viene diramata un allerta alimentare - quando cioè un prodotto viene ritirato dal mercato perché non sicuro - è il Sian a intervenire. Le statistiche sono state divulgate anche fare comprendere la complessità delle situazioni che vengono affrontate; i tecnici Asp oggi lavorano anche sulla valutazione del rischio, dei piani di autocontrollo, tracciabilità degli alimenti, a garanzia principale del consumatore -fruitore.