



Il sistema dei laboratori di prevenzione a tutela della salute pubblica - The system of prevention laboratories for the public health protection

Severini S.

Abstract. This paper outline the speech of Silvano Severini, General Manager of the Zooprofilattico Sperimentale Institute of Umbria and Marche (Italy), held at the conference: "Integration of mandatory standards and voluntary support of safety in agri-business", organized by the Faculty of Agriculture, University of Perugia, on 5 November, 2010. Severini's speech dealt with the system of IZS laboratories for the protection of public health and prevention. Historically, the official control of food, has recognized that laboratory support an essential element of supervision. Over the years, performing analysis test labs have seen their business evolve strongly and the legislative background of reference as well. In Italy, a number of institutes carrying out analysis on food (in several cases with some overlap). In addition to the Ministry of Health, there are the Ministry of Agriculture, Food and Forestry, the Ministry of Environment, Regions and Autonomous Provinces. Everyone has competencies on the food control laboratories. The main activity is to check the quality of commodity products. In the more specific food safety area, are essentially involved the Regional Agencies for Environmental and Territorial Protection, connected to the Regions, to the Ministry of Environment and to Zooprofilattici Experimental institutes, they also are linked to the Regions, but coordinated by the Ministry of Health.

Riassunto. La presente nota riguarda l'intervento di Silvano Severini, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, nell'ambito del Convegno "Integrazione delle norme cogenti e volontarie a supporto della sicurezza nelle imprese agroalimentari", organizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, il 5 novembre 2010. L'intervento di Severini ha trattato il sistema dei laboratori di prevenzione a tutela della salute pubblica. Il controllo ufficiale degli alimenti, storicamente, è stato riconosciuto principalmente nel supporto di laboratorio un elemento essenziale dell'attività di vigilanza. Negli anni i laboratori di prova, chiamati ad effettuare analisi, hanno visto evolvere profondamente la propria attività e lo scenario normativo di riferimento. In Italia i vari Enti partecipano con funzioni diverse al controllo degli alimenti, anche se in alcuni casi si assiste ad una loro parziale sovrapposizione. Oltre al Ministero della Salute, infatti, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il Ministero dell'Ambiente, le Regioni e le Amministrazioni delle Province Autonome riconoscono delle competenze sul controllo degli alimenti, cui si collegano le attività di specifici laboratori di analisi. Tra questi i "laboratori dell'Ispettorato Centrale della tutela e della Qualità e repressione frodi dei prodotti alimentari" appartenenti al MIPAF. L'attività principale è la verifica della qualità merceologica dei prodotti. Nell'ambito più specifico della sicurezza alimentare, operano invece essenzialmente le Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente e del Territorio (ARPA), collegate alle Regioni ed al Ministero dell'Ambiente e gli IZZSS, emanazione anch'essi delle Regioni ma coordinati dal Ministero della Salute.

Enti di controllo e loro funzioni

Tra i vari Enti di controllo, in genere, ma non in maniera assoluta, esiste una distinzione di compiti legati, essenzialmente al tipo di matrice alimentare da analizzare. Per lo meno nelle nostre regioni, mentre le ARPA si dedicano principalmente soprattutto all'analisi delle acque, dei prodotti di origine vegetale, dei materiali a contatto con alimenti, l'IZS è maggiormente impegnato nel controllo delle produzioni di origine animale e degli alimenti ad essi destinati.

Recentemente però, alcune competenze sono state in parte riviste, tanto che con un decreto ministeriale del 27 febbraio 2008, agli IZZSS è stato affidato anche il compito del controllo microbiologico e chimico dei prodotti vegetali non trasformati, aprendo una prospettiva di lavoro assolutamente nuova nel panorama operativo tradizionale della maggioranza degli Istituti stessi.

Gli IZZSS, infatti, nascono come strutture tipicamente veterinarie, con un compito prioritario di supporto diagnostico alle aziende zootecniche. Solo in un secondo momento hanno assunto un ruolo importante anche nel controllo degli alimenti di origine animale e destinati all'alimentazione

zootecnica, che, oggi, rappresenta sicuramente l'attività più significativa e che assorbe la maggior parte delle risorse in termini di personale e di attrezzature.

Questo è particolarmente vero per quanto riguarda il settore del controllo delle contaminazioni chimiche. Infatti, la valutazione della sicurezza e dell'igienicità dei prodotti, per quanto attiene le contaminazioni microbiologiche (batteri, virus, miceti), si sta progressivamente spostando verso il produttore. Quest'ultimo in regime di autocontrollo, è chiamato sempre di più ad effettuare le verifiche di laboratorio richieste dalla normativa vigente, per tutto quanto attiene la presenza di contaminanti o residui chimici. Nonostante ciò la maggior parte dell'attività di controllo è ancora legata ai piani di monitoraggio e sorveglianza a valenza nazionale o regionale.

A questo si aggiunge il fatto che il panorama delle molecole o dei composti che possono essere riscontrati nei prodotti (per un utilizzo fraudolento o come effetto di una contaminazione accidentale) tende ad evolvere in continuazione. Questo elemento, insieme agli elevatissimi standard di efficienza analitica richiesti dalle norme, fa sì che i laboratori siano chiamati a una continua rincorsa tecnologica e metodologica, verso una specializzazione (che giustifica anche la differenziazione in laboratori con competenze specifiche), per poter rispondere in maniera adeguata alle richieste degli organi di vigilanza.

Le funzioni degli IZZSS

Un elemento importante che caratterizza l'attività degli IZZSS è la loro distribuzione su tutto il territorio nazionale che permette, quando possibile, di ottenere delle sinergie importanti in termini sia di eccellenze tecniche (vedi CdR e LNR) che di fonti omogenee di dati, in grado di rappresentare facilmente specifiche casistiche con una valenza nazionale. In particolare, per quanto riguarda le eccellenze scientifiche, una funzione importante viene svolta dai centri di riferimento nazionale, individuati con specifici decreti ministeriali presso i singoli istituti, e che rappresentano dei nodi in cui si concentrano elevate competenze scientifiche in specifici settori.

A questi è assegnato il compito di supporto tecnico per gli altri laboratori ma anche di verifica delle performance di tutte le strutture presenti sul territorio nazionale (attraverso, ad esempio l'organizzazione e la valutazione di ring test periodici).

Gli stessi compiti sono da attribuire ai Laboratori Nazionali di Riferimento per agenti specifici, che vengono individuati dal Ministero della Salute sulla base di quanto previsto dal Regolamento 882/2004.

A questi centri di eccellenza si aggiunge comunque sempre anche il ruolo dell'Istituto Superiore di Sanità come laboratorio di riferimento scientifico per tutti gli altri laboratori che svolgono attività di controllo ufficiale. Lo stesso peraltro svolge la funzione di Laboratorio Nazionale di Riferimento per alcune tematiche particolari (residui chimici, *Escherichia coli* verocitotossici, etc.).

L'evoluzione registrata in questi anni del ruolo dei laboratori di controllo ufficiale è però, ancora di più, legata al fatto che l'attività non si ferma alla verifica analitica del singolo campione. Questa fase è il primo passo di quella che rappresenta invece una continua produzione ed analisi di informazioni generate dall'attività corrente, che diventano poi essenziali per valutare le attività svolte sul territorio e per pianificare gli interventi in termini prospettici. I laboratori, infatti, oggi entrano a pieno titolo nel supporto della funzione di programmazione degli organi centrali (Ministeri) e periferici (Regioni e Provincie), svolgendo anche il ruolo di veri e propri osservatori epidemiologici del territorio e di nodi di raccolta e comunicazione di informazioni, nell'ambito dei flussi routinari dalla periferia verso il centro per quanto attiene la propria competenze nell'ambito della sicurezza alimentare.

La funzione di osservatori viene ulteriormente rafforzata anche da altri ruoli specifici, quali quello di centri di riferimento regionale per gli enterobatteri patogeni.

In questi centri, che operano in stretta collaborazione con i laboratori diagnostici umani presenti nel territorio regionale (ad esempio quelli ospedalieri) o, più in generale quelli che effettuano accertamenti microbiologici, si raccolgono una serie di informazioni essenziali per monitorare la situazione epidemiologica di un territorio rispetto a determinate patologie di origine alimentare.

Questi centri, a loro volta, entrano a far parte di networks nazionali ed internazionali (enternet, salm-net) ai quali vengono inviate le informazioni raccolte, per alimentare il flusso informativo continuo, che resta alla base della conoscenza dell'effettivo impatto delle malattie alimentari sulla popolazione.

Tutto questo si collega indirettamente ad un nuovo campo di attività nel quale sono chiamati ad agire i laboratori di prova: l'insieme delle competenze tecniche ed epidemiologiche sviluppate offre oggi la possibilità di svolgere un ruolo di assoluta importanza nel supporto per la valutazione del rischio applicato alla sicurezza alimentare. Un ambito nel quale si stanno iniziando a muovere i primi passi nel nostro Paese e vede in particolare alcuni IZZSS in primo piano nello sviluppo di esperienze tecniche applicate a filiere alimentare proprie dei nostri territori.

L'attività di ricerca

Alcune delle attività di valutazione del rischio sono state sviluppate nell'ambito di specifici progetti di ricerca a valenza nazionale, e la ricerca, in generale, è un elemento importante dell'attività corrente degli IZZSS. Permette infatti di accrescere le competenze in maniera continua, seppur mai distaccate dall'attività propria di laboratori ufficiali; in effetti si può parlare di ricerca essenzialmente applicata.

La ricerca svolta si può tendenzialmente ricondurre, innanzitutto, allo sviluppo di metodi analitici da applicare, quando possibile, su tutto il territorio nazionale. Basti pensare, come già detto, alle metodiche di analisi chimica che richiedono un continuo adeguamento strumentale e metodologico. A questo si aggiungono progetti con finalità più squisitamente epidemiologica, per evidenziare specifiche situazioni inerenti lo stato di alcuni problemi (ad esempio le contaminazioni ambientali e dei prodotti, la diffusione di specifiche patologie infettive, le indagini epidemiologiche su malattie di origine alimentare, ecc.) ma anche a progetti di studio su specifiche filiere alimentari, non soltanto in un'ottica di garanzia sanitaria delle produzioni ma anche di una loro valorizzazione commerciale come il progetto che ha portato allo sviluppo del sito web di "Ars alimentaria".

L'evoluzione del ruolo degli IZZSS

Quest'ultimo elemento permette un'ulteriore digressione su come stia mutando il ruolo dei laboratori ufficiali e mi riferisco, in particolare, agli Istituti. Così come nel controllo ufficiale i servizi non sono più visti come gli unici garanti della salubrità del prodotto, i laboratori non sono più soltanto chiamati ad assolvere la sola funzione di "analizzatori" dei prodotti.

Piuttosto oggi si apre la possibilità di una crescente collaborazione con il mondo produttivo (in maniera diretta o mediata da consulenti aziendali) che permette di far fruttare al meglio le competenze scientifiche del personale.

Lo sviluppo di piani di autocontrollo aziendale con la collaborazione degli IZZSS, lo studio di specifiche problematiche tecnologiche e/o sanitarie legate a processi produttivi (studi di shelf-life, challenge tests, produzioni sperimentali) o le indagini svolte in occasione di insorgenza di problemi particolarmente significativi (vedi episodio dei prosciutti contaminati da *Listeria monocytogenes*), hanno permesso di creare delle importanti sinergie tra mondo della produzione ed operatori del controllo ufficiale.

Questo va nella direzione di una crescente collaborazione e nel convincimento che la sicurezza alimentare non possa che essere frutto di uno scambio di conoscenze e di lavoro sinergico tra tutte le figure che insistono nella filiera produttiva.

La formazione, per prevenire

Una nota particolare merita anche la formazione che viene ormai erogata regolarmente dalla rete degli Istituti. Questa attività si lega sia alla formazione continua (ECM) per gli operatori del sistema sanitario nazionale, in particolare i medici veterinari e tecnici della prevenzione. Ma è anche parte integrante del lavoro svolto dentro le aziende, dove attraverso programmi di educazione permanente, si è contribuito ad elevare l'igiene degli standard lavorativi degli operatori.

Tutto quanto detto, credo, dimostra con chiarezza sufficiente come oggi le funzioni dei laboratori ufficiali, ed in particolare della rete degli istituti zooprofilattici, siano divenute molto più complesse ed in continua evoluzione rispetto al passato.

Ciononostante rimane essenziale e fondante il ruolo primario di laboratorio di prova. Questo sembrerebbe essere un elemento scontato ma non lo è per nulla, se si considerano soprattutto gli elevati standard operativi imposti oggi dalla normativa riguardo i laboratori ufficiali di prova.

La qualità a favore della sicurezza

Com'è noto, infatti, è da tempo che la Legge impone ai laboratori che effettuano prove ufficiali sui prodotti alimentari la rispondenza a standard internazionali di qualità.

È, con il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156, "Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo dei prodotti alimentari" che è stato imposto ai laboratori che effettuano analisi ai fini del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, di "essere conformi ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea EN 45001 e alle procedure standard previste nei punti 3 e 8 dell'allegato II al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 120".

Questo approccio è frutto sia della necessità di elevare gli standard operativi dei laboratori ma, anche, e forse soprattutto, della necessità di rendere confrontabili le loro attività in un contesto commerciale ormai globale. Lo stesso concetto è stato successivamente ribadito e rafforzato dal Regolamento 882/2004, che all'articolo 12 sancisce che i laboratori di prova ufficiali devono essere rispondenti alla norma EN ISO/IEC 17025 su "Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura".

Per questo motivo, da tempo i laboratori ufficiali che effettuano analisi sugli alimenti in Italia, hanno intrapreso il cammino dell'accreditamento secondo le norme internazionali citate in precedenza.

In aggiunta a questo, dal 1 gennaio di quest'anno è stato definito che tutte le prove analitiche effettuate su campioni ufficiali di alimenti devono essere state accreditate da un Ente di certificazione, che, a livello nazionale, deve essere unico ed è stato recentemente individuato in Accredia.

In particolare il Decreto interministeriale del 22 dicembre 2009 ha proceduto alla "Designazione di ACCREDIA quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato" ed il Decreto interministeriale del 22 dicembre 2009 ha definito le "Prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento del mercato in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008".

Il decreto è stato sottoscritto da tutti i nove Ministri interessati: Sviluppo Economico, Ambiente, Difesa, Interno, Infrastrutture, Istruzione Università e Ricerca, Lavoro, Politiche Agricole, Salute ed a partire dal 2010, ACCREDIA rappresenta l'Italia in seno a EA (European co-operation for Accreditation), l'Infrastruttura Europea di accreditamento, così da garantire il mutuo riconoscimento dei certificati tra tutti i Paesi.

Intervento presentato al Convegno

"L'integrazione delle norme cogenti e volontarie a supporto della sicurezza nelle imprese agroalimentari", organizzato dall'Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Agraria (Perugia, 5 novembre 2010)



Il sistema dei laboratori di prevenzione a tutela della salute pubblica by Severini S., 2011 is licensed under a [Creative Commons Attribution 2.5 Italia License](http://creativecommons.org/licenses/by/2.5/it/). Permissions beyond the scope of this license may be available at <http://indice.spvet.it/adv.html>.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Via G. Salvemini 1. 06126, Perugia - Italy
Centralino Istituto	Tel. +39 075 3431 - Fax. +39 075 35047
Biblioteca	Tel. / Fax +39 075 343217 e-mail: bie@izsum.it
Rivista SPVet.it ISSN 1592-1581	Tel. +39 075 343207 e-mail: editoria@izsum.it ; redazione-spvet@izsum.it http://spvet.it ; http://indice.spvet.it
U. R. P.	Tel. +39 075 343223; Fax: +39 075 343289 e-mail: URP@izsum.it