



Direzione Generale ASL AT

Tel 0141 484400 – 01

Email: direzionegenerale@asl.at.it

Addetto stampa: Roberta Favrin

Tel. 0141 484403 - 335/6760221

rfavrin@asl.at.it - comunicazione@asl.at.it

CONFERENZA STAMPA

SICUREZZA ALIMENTARE

16 giugno 2025 – Prefettura di Asti

- Slide con i dati statistici
- **Numero di operatori oggi impegnati sul fronte della Sicurezza Alimentare:** n. 5 amministrativi, n. 1 dirigente medico, n. 1 dirigente biologo; n. 1 infermiera; n. 16 dirigenti veterinari e n.12 tecnici della prevenzione
- **Con quali criteri vengono individuate le aziende da controllare:** la programmazione locale dei controlli viene effettuata in base alla valutazione del rischio delle Aziende e alla tipologia di attività
- **Le attività soggette a controllo:**

PRODUZIONE PRIMARIA: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

TRASFORMAZIONE e DISTRIBUZIONE: qualsiasi fase successiva alla produzione primaria (lavorazione, deposito, distribuzione, trasporto, vendita al consumatore finale); le suddette attività possono essere registrate e riconosciute;

RISTORAZIONE PUBBLICA: bar, ristoranti e agriturismi;

RISTORAZIONE COLLETTIVA: mense;

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: sagre, fiere.



Direzione Generale ASL AT

Tel 0141 484400 – 01

Email: direzionegenerale@asl.at.it

Addetto stampa: Roberta Favrin

Tel. 0141 484403 - 335/6760221

rfavrin@asl.at.it - comunicazione@asl.at.it

SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA'

I Servizi di Sicurezza Alimentare possono sospendere un'attività alimentare per gravi violazioni delle norme igienico-sanitarie. Le cause principali includono:

- Carenti condizioni igieniche nei locali, attrezzature sporche o deteriorate.
- Mancanza di requisiti strutturali, come impianti inadeguati o ambienti non conformi.
- Presenza di infestanti (insetti e roditori)

La sospensione dell'attività è tempestiva e la revoca del provvedimento di sospensione avviene esclusivamente dopo aver risolto le non conformità.

Le principali attività oggetto di sospensione riscontrate dall'Asl AT nel 2024 e nei primi mesi del 2025 riguardano:

- Carenti condizioni igieniche nei locali, attrezzature sporche o deteriorate.
- Presenza di infestanti (insetti e roditori)

BLOCCO UFFICIALE DELLA MERCE

I Servizi di Sicurezza Alimentare possono disporre il blocco di una merce quando sussistono rischi per la salute pubblica o violazioni delle norme sulla sicurezza alimentare. Le principali cause sono:

- Sospetta contaminazione microbiologica, chimica o fisica del prodotto.
- Etichettatura irregolare o ingannevole, che impedisce la corretta informazione al consumatore.
- Mancanza di tracciabilità, con impossibilità di risalire all'origine e al percorso della merce.
- Conservazione non conforme, come temperatura errata o imballaggi danneggiati.
- Presenza di ingredienti vietati o non dichiarati.

Il blocco impedisce la vendita o l'utilizzo del prodotto fino a nuova disposizione, spesso in attesa di analisi o chiarimenti da parte dell'operatore. A seguito del provvedimento di revoca del blocco la merce può essere destinata a trattamento, distruzione, libero consumo, etc.).

Le principali attività soggette a blocco attuato dall'Asl AT nel 2024 riguardano:

- Etichettatura irregolare o ingannevole
- Mancanza di tracciabilità

e nei primi mesi del 2025:

- Mancanza di tracciabilità



Direzione Generale ASL AT

Tel 0141 484400 – 01

Email: direzionegenerale@asl.at.it

Addetto stampa: Roberta Favrin

Tel. 0141 484403 - 335/6760221

rfavrin@asl.at.it - comunicazione@asl.at.it

SISTEMI DI ALLERTA ALIMENTARE

I sistemi di allerta alimentare sono meccanismi di comunicazione rapida tra autorità sanitarie per segnalare rischi gravi legati ad alimenti, mangimi e moca (materiali a contatto con gli alimenti). Il sistema è attivo a livello comunitario attraverso iRASFF e gestito a livello nazionale attraverso i nodi ministeriale, regionale e quello locale dell'ASL.

Scattano quando viene rilevato un pericolo concreto per la salute pubblica, come contaminazioni da batteri (es. Salmonella spp., Listeria monocytogenes), sostanze chimiche (pesticidi, metalli pesanti, etc.) o allergeni non dichiarati.

L'allerta può essere attivata a seguito di:

- Controlli ufficiali sul territorio nazionale e comunitario.
- Segnalazioni da parte di aziende alimentari e produttori.

Il sistema consente il ritiro immediato dei prodotti a rischio dal mercato e l'informazione ai consumatori.