



UNC
CONSUMATORI.IT

ABC salubrità alimenti

31 Luglio 2017

L'acquisto degli alimenti è una necessità per tutti e per essere sicuri di non andare incontro a brutte sorprese, è necessario seguire la regola fondamentale di rivolgersi esclusivamente da rivenditori, siano essi ambulanti o la grande distribuzione, che abbiano una regolare licenza rilasciata dalle Autorità Pubbliche. La "licenza" garantisce che c'è stato un controllo preliminare sulla serietà del rivenditore, che le strutture di vendita sono in buone condizioni igieniche e che vengono seguite delle procedure di vendita idonee a garantire la salubrità degli alimenti. Inoltre esiste un sistema di vigilanza che assicura il rispetto costante delle regole.

Un altro aspetto importante, indipendentemente da questioni fiscali, è quello di farsi rilasciare uno scontrino che in definitiva rimane l'unica garanzia in caso di controversie che dovessero sorgere con i rivenditori per qualsiasi anomalia che dovesse essere accertata dopo gli acquisti. Queste anomalie sono prevalentemente di tipo merceologico, ma alle volte possono avere anche risvolti igienico sanitario. Per evitare ogni pericolo in questi casi i consumatori sono costretti a buttare via quello che hanno acquistato con un evidente danno economico.

Le "anomalie" che più di frequente si presentano sono:

- Prodotti venduti oltre la data di scadenza
- Etichette poco "trasparenti"
- Prodotti che si presentano "deteriorati" al momento dell'apertura delle confezioni
- Presenza di "corpi estranei" nelle confezioni (pezzetti di vetro o di metalli, insetti, residui di vegetali, ecc.)
- Pesì non corretti

Per ognuna delle anomalie sopra riportate esistono diverse varietà che diviene difficile poter descrivere nei dettagli. Tuttavia è necessario chiarire che nella maggior parte dei casi non esistono particolari problemi sanitari, ma si tratta prevalentemente di aspetti merceologici che si traducono in danni di carattere economico. Come esempio di questa situazione si ricorda che la data di scadenza riportata nelle etichette può avere la definizione "Da consumare entro il.....", oppure "Da consumare preferibilmente entro ...".

Nel primo caso la data di scadenza è perentoria ed il mancato rispetto può essere causa effettiva di danno. Nel secondo caso generalmente il consumo anche dopo la data di scadenza potrebbe portare soltanto ad uno scadimento organolettico. In alcuni casi le "anomalie" dipendono dai produttori per difetti di fabbricazione, in altri invece ne sono responsabili i rivenditori che non rispettano delle buone norme di conservazione come, ad esempio, modificare le etichette o mettere in vendita prodotti scongelati e poi ricongelati. Alcune anomalie si possono osservare al momento dell'acquisto e quindi la cosa migliore è di evitare di prenderli segnalando al rivenditore quello che si è rilevato.

Il problema è più complicato quando ci si accorge dei difetti direttamente a casa e diventa oneroso dovere tornare al negozio lamentando il danno subito. Il rivenditore in questi casi potrebbe non riconoscere il difetto e potrebbe aprire un contenzioso con il cliente nella convinzione che lo stesso difetto sia conseguente di un errato comportamento del consumatore. La risoluzione diretta delle controversie tra acquirente e rivenditore è la migliore "strategia" da adottare in quanto consente di risparmiare tempo e comunque di recuperare i soldi che si sono spesi.

Bisogna però ricordare che si tratta di una "scorciatoia" che non sempre permette di risolvere un eventuale problema alla radice. Esiste invece la strada "legale" della segnalazione agli organi di controllo delle anomalie riscontrate che possono intervenire direttamente nelle rivendite e risalire all'intera filiera di produzione di quell'alimento eliminando il pericolo eventuale. Esistono numerosi organi di controllo deputati proprio ad intervenire nelle situazioni di irregolarità.

Citando alcune delle strutture di intervento cui ci si può rivolgere esistono le Aziende Sanitarie Locali (ASL) in cui sono presenti i Servizi di Prevenzione (SIAN e Servizi Veterinari), i Carabinieri dei NAS, l'Ispettorato "Repressioni Frodi", il Corpo Forestale dello Stato, le Capitanerie di Porto (per i prodotti ittici), le Polizie Locali. Nei casi in cui si rilevano "difetti" negli alimenti il comportamento da osservare per segnalarli alle autorità di controllo dovrebbe essere:

1. conservare il prodotto, anche se è stato aperto, nella sua confezione originale e nelle condizioni in cui è stato acquistato (congelatore o frigorifero o luogo fresco e asciutto).
2. Conservare lo scontrino che comprovi la data di vendita ed il luogo dove è stato acquistato.
3. Rivolgersi alla struttura di controllo che si ritiene abbia la competenza primaria. Ad esempio se c'è un problema di peso può essere chiamata la Polizia Urbana, se invece un cibo ha provocato una malattia alimentare è bene rivolgersi al SIAN della ASL di competenza territoriale.
4. Consegnare alla struttura di controllo prescelta sia l'alimento che lo scontrino.

A questo punto le Autorità di controllo procederanno ad ispezioni e, sulla base di quanto avranno accertato, provvederanno ad attivare le necessarie misure preventive per evitare il ripetersi dell'incidente e provvederanno a emanare le eventuali sanzioni.

Il consiglio è quindi di tenere a portata di mano i recapiti delle varie strutture di controllo pubbliche esistenti nella zona in cui si abita e, se necessario, rivolgersi a loro con fiducia nella certezza di compiere un atto di prevenzione utile non soltanto per se stessi, ma per l'intera comunità.

Autore: Agostino Macrì

Data: 31 luglio 2017