

CHIMICA E SALUTE

I controlli eseguiti a livello locale dal Sistema Sanitario e loro esiti



Antonio Brino

Direttore del dipartimento di prevenzione dell'azienda ULSS 7.

Nell'ambito del dipartimento di prevenzione dell'azienda ULSS 7 ci sono dei servizi che si occupano del problema fitofarmaci, antiparassitari, diserbanti ecc., e nello specifico la materia è seguita da un tecnico della prevenzione.

Il problema degli antiparassitari, dei fitofarmaci, viene affrontato con un approccio definito integrato, che indica cioè che il controllo si ha dall'inizio della produzione alla fine. Infatti non ha molto senso fare dei campioni ex post, cioè immediatamente prima che il prodotto sia messo a disposizione del consumatore, quando si fanno controlli sui residui sugli alimenti di origine animale o vegetale. Non ha tanto senso perché, qualora gli esiti siano negativi, si può distruggere la tal partita di prodotto, ma non si risolve il problema alla base: l'approccio integrato significa proprio questo, che bisogna fare i controlli a cominciare dall'inizio della produzione di quel determinato antibiotico, chemioterapico, antiparassitario, fitofarmaco, ecc. e seguirlo su tutta la catena, la filiera di produzione, dalla distribuzione iniziale, all'utilizzo, fino ad arrivare ai controlli finali sul prodotto che poi dovrà essere consumato dall'uomo.

Questo concetto è molto importante e si possono fare altri esempi, ancora più tangibili: se si controlla la carne di un macello avicolo che macella 100 mila polli al giorno, si possono prelevare e analizzare anche dieci campioni tutti i giorni ma ciò nonostante non si garantisce il consumatore. Per garantire maggiormente il consumatore bisogna attuare un approccio integrato, cioè controllare i pulcini all'arrivo per la salmonella, controllarli durante il ciclo della vita, vedere se l'allevatore fa dei trattamenti e se li registra. Nonostante tutto ciò garantire che vengano macellati degli animali che non contengono residui, ad esempio degli antibiotici o dei chemioterapici, è praticamente impossibile perché inevitabilmente questi prodotti devono essere adoperati durante il ciclo produttivo. Anche andare oltre la chimica, come titola il convegno, è per ora impensabile, o meglio è impensabile per ora produrre l'uva prosecco, le mele, le pere o le fragole senza impiegare prodotti chimici. Però cercare di procedere con un approccio integrato, cercare di usare sempre meno prodotti e che abbiano un grado di tossicità, di cancerosità, di mutagene inferiore, è quello che bisogna fare. Di fronte ai problemi del settore di cui ci si occupa e che si possono vedere tutti i giorni, ci sono molte azioni che possono essere portate avanti per cercare di migliorare, ma ci sono anche aspetti su cui non è possibile intervenire. L'obiettivo è cercare di intervenire nel modo più efficace lì dove è possibile farlo.

Fatta questa premessa doverosa, c'è da ricordare che anche il dipartimento di prevenzione attua un approccio integrato nelle analisi, non solo per quanto riguarda il problema dei fitofarmaci, che è per certi versi marginale, ma anche su tutto il resto dei controlli e dei servizi che afferiscono al dipartimento, ad esempio l'igiene pubblica, la sicurezza e la prevenzione degli ambienti di lavoro, i servizi veterinari, l'educazione e promozione della salute. Il dipartimento si occupa di tutti questi aspetti, non solo della salubrità dei prodotti di origine animale o vegetale. Si riportano ora i dati elaborati degli alimenti di origine vegetale dal servizio SIA, il Servizio Igiene e Alimenti, che afferisce sempre allo stesso dipartimento.

Per quanto riguarda i controlli, il SIA opera su piani che vengono forniti dalla Regione e la Regione Veneto per l'anno 2009 ha stabilito che dovevano essere effettuati 50 controlli nelle aziende agricole e florovivaistiche per ogni ULSS. Per l'ULSS 7 i controlli sono stati fatti per il 73% nelle aziende agricole e per il 27% nelle aziende florovivaistiche.

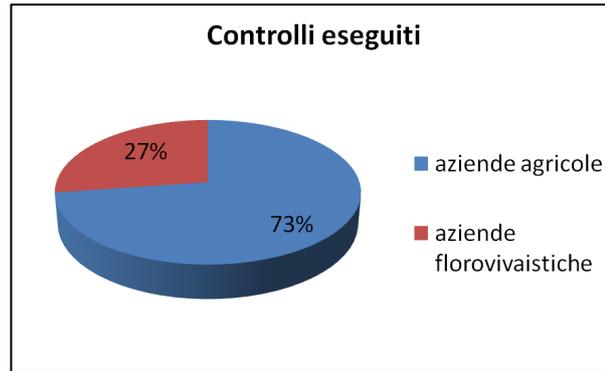


Figura 1: Dettaglio della tipologia di aziende in cui sono stati effettuati i controlli.

Cosa si è andati ad indagare in questi controlli? In questi controlli i tecnici hanno controllato l'etichettatura dei prodotti, le modalità di registrazione, i registri di azienda, i patentini che gli agricoltori e/o i distributori devono avere per poter distribuire i prodotti.

La percezione della pericolosità delle sostanze chimiche impiegate in agricoltura è cambiata negli anni, ora c'è più consapevolezza e quindi più attenzione, ma fino a non molti anni fa queste sostanze venivano date in mano a della gente che non era competente e le utilizzava un tanto al chilo, misceleva l'arseniato di piombo anche a mani nude, cosa impensabile ora grazie ai progressi che sono stati fatti.

La pericolosità di questi prodotti non è solo legata alla pericolosità intrinseca, ma anche all'impiego e gestione di questi prodotti lungo tutta la filiera produttiva: ad esempio l'operatore che tratta il vigneto per 8-10 ore al giorno per 3 mesi all'anno deve essere adeguatamente protetto, deve utilizzare dei guanti, deve utilizzare una trattrice con la cabina, ecc.

Infatti questi prodotti fanno male non solo se vengono ingeriti come residui presenti sul prodotto finale, di origine animale o vegetale, ma fanno male anche se vengono inalati, se vengono a contatto con la pelle, se vengono introiettati o messi a contatto in qualche altro modo da parte degli utilizzatori.

Il tecnico della prevenzione incaricato, quando ha eseguito questi controlli ha esaminato tutti gli aspetti menzionati: presenza del registro di stalla, la presenza della registrazione, delle dosi e lo stato di manutenzione delle trattrici, soprattutto per quanto riguarda la prevenzione degli infortuni, dal momento che si tratta di macchinari abbastanza complessi.

Oltre a questi controlli, altri controlli sono stati fatti, anche se per diversi fini, dall'AVEPA, che è l'agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura, e dai NAS. L'AVEPA prima di erogare i premi comunitari controlla se l'agricoltore, allevatore o coltivatore di mele piuttosto che di pere o di uva ecc., è in regola con la propria azienda. Un anno i controlli si concentrano ad esempio sull'anagrafe bovina, un anno sull'uso dei prodotti fitofarmaci antiparassitari, ecc. Gli ispettori dell'AVEPA guardano specificatamente se l'agricoltore ha messo in atto tutti gli accorgimenti legislativi, a volte anche con una puntualità e una rigidità che può sembrare eccessiva a chi lavora e non ha tanto tempo per seguire le carte, che sono però importanti. Questi controlli vengono fatti da diversi enti e sono sempre finalizzati al miglioramento della salute pubblica.

Altri controlli effettuati dal personale del dipartimento di prevenzione dell'ULSS 7 hanno riguardato l'ambito della distribuzione dei presidi fitosanitari tramite elicottero. Nel territorio di competenza della ULSS 7, solo 6 comuni sono stati autorizzati ad utilizzare questo tipo di spargitore per sostanze antifungine, considerata la caratteristica orografica del territorio. Per trattare queste colline, vista l'impossibilità di impiegare altri mezzi, è necessario utilizzare l'elicottero: l'unica alternativa sarebbe andare con lo zainetto in spalla.

Per quest'aspetto sono stati fatti 22 sopralluoghi tutti con esito favorevole: il tecnico ha controllato che il tipo di anticrittogamico viene sparso e con questo tipo di macchinario si possono spargere solo gli antifungini, che sono abbastanza pesanti. Questi prodotti vengono sparsi in volo e finiscono nei terreni sottostanti, questo favorito anche dal movimento delle pale dell'elicottero. Perché il

trattamento sia svolto nel modo più efficace è necessario che il pilota deve essere formato ed educato: non deve andare ad irrorare quando c'è vento o quando piove, in primis per la sua stessa sicurezza.

Altri luoghi in cui sono stati fatti i controlli da parte del dipartimento di prevenzione sono state le rivendite dei prodotti fitosanitari: in questo caso sono state inflitte dai NAS anche alcune sanzioni, per questioni formali. Anche qui l'educazione è molto importante: il rivenditore di questi prodotti deve infatti essere autorizzato, deve essere adeguatamente formato, deve capire che non può tenere un anticrittogamico, un diserbante potenzialmente pericoloso per la salute umana vicino o miscelato ai sacchi di mais o di soia, cosa che accade perché spesso queste rivendite si trovano presso negozi che vendono mangimi per animali. Su 27 rivendite sono state impartite 8 prescrizioni: non è stata fatta la sanzione perché non vi era una non conformità grave. In questi casi, prima di comminare la sanzione, si dà un avvertimento, in modo da consentire al distributore che non era in regola, ma non in malafede, di sistemarsi formandolo contemporaneamente sui comportamenti corretti che deve tenere: i locali devono essere adeguatamente puliti e i prodotti separati.



Figura 2: Dettaglio della tipologia di ditte in cui sono stati effettuati i prelievi.

È stata anche controllata a campione la regolarità delle etichettature, delle confezioni dei prodotti fitosanitari per verificare la conformità alla vendita, in relazione alla presenza sul mercato di prodotti contraffatti che entrano illegalmente nel nostro paese. Proprio per questi motivi è importante il controllo formale che si deve esercitare sulle etichette, sull'autorizzazione, sulla tracciabilità del prodotto.

C'è da tenere a mente che spesso questi prodotti vengono impiegati da agricoltori che non ne conoscono la reale pericolosità, e che quindi vanno educati e formati.

Per quanto riguarda i controlli veri e propri che sono stati fatti sugli alimenti, è stata campionata frutta fresca, congelata ed esotica, agrumi, legumi ed ortaggi, banane e patate, olio, vino, riso e farine. Sono stati prelevati tutti i 20 campioni previsti dal piano regionale dei controlli, nello specifico sono stati esaminati cetrioli, zucchine, farina di grano turco, farina di grano tenero, riso, fagioli, mele Golden ecc. Tutti i campioni sono stati prelevati da produttori primari e da depositi, da aziende oppure dalle rivendite; in particolare è stato fatto un campionamento mirato in questi due grossi filoni, rivendita e vendita, e tutti i controlli sono risultati regolari alle analisi. Dei 20 controlli effettuati, solo in un campione di pere è stata riscontrata la presenza di sostanze piretroidi comunque entro il limite consentito del regolamento 149/2008.

Matrice alimentare	Origine/provenienza
zucchine	Cordignano (TV)
cetrioli	Cordignano (TV)
farina di granoturco	Vazzola (TV)
farina di grano tenero tipo "0"	Orsago (TV)
riso	Valle Lomellina (PV)
patate	Vidor (TV)
patate fritte	Alsbach (Germania)
vino prosecco colli trevigiani	Vazzola (TV)
ananas	Uzzano (PT)
pere	Pincara (RO)
pomodori	Vazzola (TV)
riso	Valle Lomentina (PV)
fagioli	Gaiarine (TV)
uva da vino "Prosecco Doc"	Conegliano (TV)
mele golden	San Fior (TV)
banane	Ecuador
clementine	Rossano Scalo (Cs)
arance	Palagonia (CT)
olio extra-vergine di oliva	Monopoli (BA)
Rucola	San Vendemiano (TV)

Figura 3: prodotti alimentari analizzati e provenienza.