
COMUNICATO STAMPA

Torino, 4 marzo 2006

Vigilanza alimentare nel circuito olimpico: positivo il bilancio dell'attività

Bilancio positivo, a pochi giorni dal termine dei Giochi invernali Torino 2006, per il sistema di vigilanza alimentare messo a punto dall'Assessorato alla tutela della salute e sanità e da Toroc, per garantire la sicurezza dei cibi distribuiti all'interno del circuito olimpico.

“Il meccanismo di controllo - spiega il responsabile del progetto, Gianni Di Falco - ha funzionato bene, grazie anche al lavoro svolto nel periodo precedente i Giochi, che ci ha visto impegnati sia nella certificazione delle tre ditte che si sono aggiudicate l'appalto per la preparazione dei pasti e dei 300 fornitori scelti per l'approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati, sia nella formazione e qualificazione degli oltre 1.500 operatori impiegati nelle cucine”.

Partiti i Giochi, la macchina dei controlli ha impiegato in totale 76 ispettori delle 3 Aziende sanitarie direttamente interessate dall'evento (la 1 “Torino Centro”, la 5 di Ciriè e la 10 di Pinerolo) e di altre coinvolte per territorialità e competenza, come l'Asl 3. In totale sono stati svolti 446 interventi ispettivi, 282 dei quali interni al sistema Toroc e 164 nelle strutture accessorie esterne quali Tobo, NBC e altri operatori.

“Dall'attività svolta - continua Di Falco - sono emerse 931 segnalazioni di non conformità, alle quali è stata data rapidamente soluzione (ad esempio con blocchi cautelativi di derrate), prima che queste potessero trasformarsi in rischio per la salute dei consumatori finali. Inoltre, delle tre piattaforme logistiche di provenienza degli alimenti, quella piemontese - localizzata ad Avigliana - è stata visitata giornalmente dai servizi locali, mentre le altre due sono state poste sotto la sorveglianza dei servizi lombardi e emiliani, coinvolti dall'Assessorato. Tutti i risultati delle verifiche sono stati inviati ed elaborati in tempo reale presso una Centrale operativa istituita ad hoc presso la Direzione Sanità Pubblica e composta da personale regionale e Toroc”.

L'efficacia del “Sistema di sicurezza alimentare olimpico” è testimoniato dai risultati ottenuti: la media di non conformità per verifica ispettiva registrata nel circuito interno è stata del 40% inferiore a quella riscontrata all'esterno dell'area olimpica. Allo stesso tempo, la pressione del controllo esercitato internamente al sistema, grazie alle costanti indicazioni fornite dagli ispettori al personale delle aziende fornitrici, ha determinato una riduzione delle non conformità rilevate del 19% dall'inizio alla fine dei Giochi.

“Continuo - conclude Di Falco - è stato poi il collegamento con il Centro di riferimento regionale per le malattie infettive di Alessandria, per avere un regolare aggiornamento su segnali di rischio determinati da eventuali scostamenti della situazione normale ed effettuare quindi le opportune azioni di verifica ed approfondimento. Durante tutto il periodo, però, non è emerso nulla che potesse essere riconducibile al consumo di alimenti nell'area olimpica”.

Ufficio Stampa della Giunta Regionale

*Piazza Castello 165 - 10121 Torino - Tel. 0114323312 - Fax 0114323637
<http://www.regione.piemonte.it> - e-mail: ufficio.stampa@regione.piemonte.it*

Mara Anastasia
Ufficio stampa giunta regionale
011-4323884
335-7940024
mara.anastasia@regione.piemonte.it