

Come viene rimesso in circolo il cibo

Presso le sezioni di Pisa e Firenze, vengono esaminati campioni di carne, pesce o altre matrici alimentari prelevati dal PIF di Livorno per le attività di controllo sanitario di frontiera sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi.

Le buone pratiche di campionamento ufficiale effettuate dal PIF prevedono la costituzione di 3 aliquote, di cui due vengono conferite al laboratorio di analisi. La prima aliquota viene sottoposta a test di laboratorio mentre la seconda, se l'analisi risulta favorevole, rimane sigillata, quindi non contaminata, nella confezione originale del produttore con mantenimento dell'eventuale catena del freddo

Lo smaltimento delle seconde aliquote dei campioni ai sensi del Reg. CE 1069/2009 ne prevederebbe la distruzione: infatti prima del progetto, nel biennio 2013-2014, nella sola sezione di Pisa sono stati avviati allo smaltimento e quindi alla distruzione, circa 900 kg di carni bovine.

Questi numeri evidenziano quanto sia importante intervenire per evitare lo spreco di risorse alimentari - afferma Ugo Della Marta, Direttore Generale dello Zooprofilattico Lazio e Toscana - come viene raccomandato dalla recente legge sullo "Spreco alimentare" Lg 19/08/2016 n° 166, G.U. 30/08/2016, a favore delle associazioni socio assistenziali a fini di solidarietà sociale. Da non sottovalutare il vantaggio nell'abbattimento dei costi energetici e con la riduzione della quantità di rifiuti speciali da smaltire. Questo progetto pilota attivato nel 2015 alla Sezione di Pisa ed esteso nel 2016 a Firenze, costituisce un modello da estendere alle altre sezioni dell'IZS Lazio e Toscana e alla sede centrale di Roma può costituire un riferimento a livello nazionale, sia pure nelle diversità locali, per tutti gli zooprofilattici.