

L'IGIENE CHE INQUINA

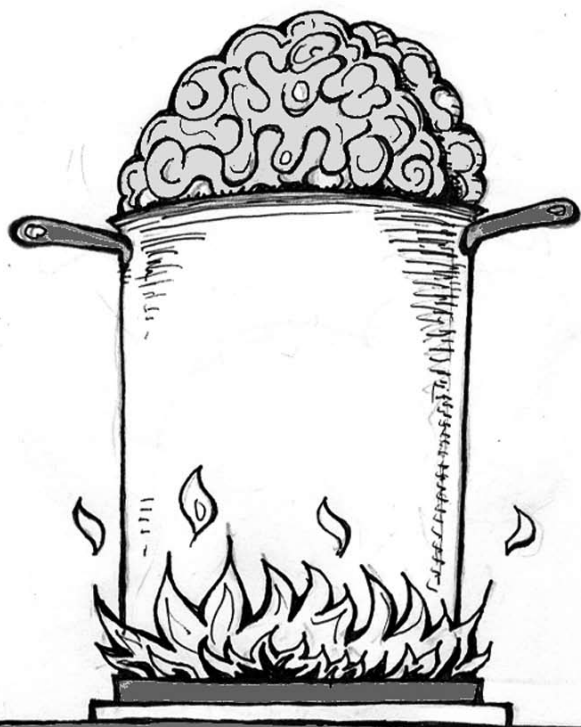
GIORGIO FERIGO

Molti cervelli statali e regionali, dopo lunghe cotture, hanno partorito fanfaluche, baggianate e obbrobri igienici senza razioicinio, adatti a favorire l'industria alimentare che è l'unica vera causa dei grandi flagelli contro la salute pubblica degli ultimi cinquant'anni, dalla mucca pazza all'influenza aviaria.

Mi chiamo Giorgio Ferigo, faccio di mestiere il responsabile dell'igiene degli alimenti e della nutrizione nella USL dell'Alto Friuli, ma il lavoro che mi diverte di più è quello di far fuori leggi, le leggi italiane... molte di loro sono sciocche o imbecilli o molti altri aggettivi che si possono dire. Anche con alcuni colleghi dell'Emilia Romagna, della Toscana, insomma dell'Italia, abbiamo costituito un gruppo che si chiama EBP vuol dire Evidence Based Prevention, la prevenzione basata su prove di efficacia. Abbiamo fatto una ricognizione e abbiamo scoperto che circa il 25% delle cose che noi facciamo sono dimostrabilmente efficaci. Il 25% delle cose che facciamo sono dimostratamente inutili e il rimanente 50% delle cose che facciamo nessuno si è mai preoccupato di dimostrare se siano utili o inutili.

Abbiamo ottenuto udienza presso il Ministero della Sanità, una prima legge di semplificazione burocratica sta per essere varata dal governo, altre leggi di semplificazione burocratica sono state varate dalla Regione e continuiamo a lavorare adesso anche con la benedizione del Ministro.

Stasera vi parlo dei maggiori dettagli di tutte quelle stupidag-



TEMPO DI COTTURA
45 GIORNI

FRASACIO7

gini che abbiamo imposto ai produttori di alimenti, ai ristoratori, per anni, per 20-30 anni. In realtà queste stupidaggini hanno un manico, un nocciolo duro che non si riesce mai a distruggere, questo nocciolo duro si chiama: autorizzazione sanitaria. Tutti voi sapete che cos'è l'autorizzazione sanitaria, tutti quelli che hanno aperto un bar o un ristorante, tutti quelli che hanno organizzato una sagra, compresa la «fiera da straz», tutti quelli che hanno inaugurato un prosciuttificio o un'industria conserviera, tutti quelli che fanno i formaggi, il salame o il miele si sono dovuti procurare un'autorizzazione sanitaria una o più volte nella vita. Il fondamento teorico di questa autorizzazione state ad ascoltare qual è.

Dice Savino Cassese che è il massimo dei giuristi amministrativi italiani: «L'autorizzazione toglie un limite all'esercizio di un diritto proprio di un privato, è una forma di controllo pubblico su attività privata che si esercita subordinando il loro svolgimento al consenso della pubblica amministrazione», complicato ma adesso provo a spiegare.

Preparare cibo da somministrare al prossimo è un diritto soggettivo di ogni cittadino italiano che lo voglia fare. C'è questo diritto, tuttavia è un'attività senza pari, pericolosa più della Luftwaffe o anche più degli Spitfire sui cieli di Dresda. Allora la pericolosità insita nella cottura del cibo o nella mescita del vino rosso costituisce una condizione ostativa all'esercizio del diritto soggettivo. Particolari cautele possono rimuovere questa condizione ostativa. Le particolari cautele sono quelle minuziosamente descritte nel DPR 327 dell'80 che sono in genere di tipo strutturale. La pubblica amministrazione le scruta, poi guarda la relazione, fa il sopralluogo e se piastrelle, lavabi, finestre, porte, frigo, bancone, pignatte, cuccume, forchettoni, mestoli, batticarne, segaossa, taglieri e ceppi sono presenti e vengono dichiarati idonei, la spaventevole pericolosità connessa con la preparazione degli alimenti si intende rimossa o attenuata; le condizioni ostative scompaiono, il diritto soggettivo si ripristina, l'attività si auto-

rizza, e così l'oste può finalmente preparare in tutta calma le polpette all'arsenico da somministrare ai caudici legulei e burocrati per farne conveniente strage.

Questi requisiti igienico-sanitari hanno almeno due importanti difetti.

Il primo difetto è questo: come tutti sanno e come le massaie, rurali e non rurali, sanno, l'igiene non è uno stato, l'igiene è un processo, vale a dire una serie di atti semplici ma ripetuti quotidianamente o più volte al giorno, capaci di eliminare temporaneamente la sporcizia, i batteri ecc. Cioè pulisco e rimuovo provvisoriamente la polvere, la terra o quello che c'è, sapendo benissimo che fra un'ora si riaccumuleranno, torneranno a proliferare e io dovrò riscopare, ripulire perché questa è la condizione. Non dipende dalle piastrelle, dipende dall'olio di gomito che è un'altra cosa. Quindi questo non lo può garantire un medico, non lo può garantire il medico della pubblica amministrazione, lo può garantire soltanto l'imprenditore, che i locali facilmente pulibili lavabili e disinfettabili, come dice la legge, siano davvero puliti, lavati e disinfettati. Si possono fare migliaia di esempi su questo, dai comandi non manuali alle antilatrine, oggi abbiamo visto perfino la pozione monouso e monodose di olio, di aceto per condire l'insalata, tutte queste sciocchezze.

**Dai comandi non
manuali, alle
antilatrine, oggi
abbiamo visto perfino
la pozione monouso
e monodose di olio,
di aceto per condire
l'insalata, tutte queste
sciocchezze e follie...**

In secondo luogo la legge non distingue fra una multinazionale dello yogurt e un'osteria di villaggio o una macelleria di paese. Non distingue fra alimenti deperibili e alimenti semperiterni, come per esempio bagigi; non distingue tra cibi che possono venire consumati fra tre anni a mille chilometri da qui e cibi che vengono consumati nella sala da pranzo accanto alla cucina, cinque minuti dopo ancora bollenti. Non distingue tra alimenti che hanno un rischio per la salute, che è nullo o basso, e alimenti che hanno un rischio per la salute, che è elevato o altissimo.

Allora è davvero facilissimo arguire che la salubrità degli alimenti non dipende dai metri quadri di piastrelle e dall'acciaio inossidabile dei banconi, dipende dall'uso ripetuto dello Spic e Span e dalla cura nella preparazione e conservazione degli stessi. L'utilizzo dei detergenti e la scelta degli ingredienti, dei tempi di cottura, delle temperature di conservazione non si possono verificare durante quel sopralluogo preventivo che fa la pubblica amministrazione (cioè l'ASL) per rilasciare l'autorizzazione sanitaria. Infatti, durante il sopralluogo gli addetti mica lavorano...

Così l'autorizzazione sanitaria è una pratica di clamorosa inutilità, un controsenso logico, a meno di non mettere alle spalle di ogni operatore alimentare un poliziotto che giorno dopo giorno verifichi che le condizioni ostative siano davvero rimosse, non serve proprio a niente. Milioni di poliziotti per milioni di esercizi.

È chiaro che bisogna cambiare direzione. La responsabilità «effettiva» non può che essere in capo all'imprenditore, che è insieme garante e responsabile della salubrità dei cibi che distribuisce, e che paga il fio se sgarra; e non invece in capo alla pubblica amministrazione.

Nel 1997 l'Italia ha recepito una direttiva CEE, che è diventata poi la famosissima 155, la legge per intenderci, che tutti conoscerete, sulla HACCP. Questa legge dice che il responsabile dell'industria alimentare è anche responsabile del fatto che tutte le fasi di preparazione del cibo siano effettuate in maniera igienica. Il



Una lattina che era igienica

processo igienico è affidato alla responsabilità del produttore. Il sistema è definito «autocontrollo»: e il produttore è autonomo, dice la legge, nell'individuare le soluzioni, anche tecnologiche, più consone al tipo e alle dimensioni della sua azienda. Le soluzioni che ha individuato, purché siano efficaci a garantire la salubrità dei prodotti, vengono accettate dall'autorità che controlla l'autocontrollo.

Tuttavia anche questo sistema del 1997 aveva due difetti, il primo è il difetto tutto italico che quando si introduce una legge nuova non si abolisce la vecchia, cosicché la vecchia e la nuova hanno continuato a convivere. E così è accaduto a tutti quelli

di voi che producono alimenti di dover fare l'autorizzazione sanitaria e insieme anche l'autocontrollo: le due cose insieme. E c'è stata anche un'altra cosa intortigliata: che l'autorità autorizza l'imprenditore a usare autonomamente la sua autonomia imprenditoriale affinché possa autonomamente fare quello che l'autorità gli ha concesso di fare: cioè una follia.

Il secondo difetto era quello di prima, cioè anche questa volta, anche questa legge non distingue fra piccoli e grandi stabilimenti. Questo sistema HACCP è nato per mandare gli astronauti nello spazio: è stato inventato durante il progetto del volo Mercury e catapultato nell'Osteria di Sasso Marconi così senza alcun adattamento. Poi però, grazie a Dio e a Bruxelles che salva gli italiani dalle leggi dell'Italia, anche questa contraddizione finalmente è finita.

Dal 1 gennaio di quest'anno 2006 è entrato in vigore un altro regolamento CEE che ha sostituito il 155 e ha finalmente fatto piazza pulita dell'autorizzazione sanitaria, se ancora voi continuate a farle è soltanto perché noi siamo pigri, perché l'inerzia... ma insomma il regolamento 852 in vigore dal 1 gennaio ha fatto piazza pulita di questa cosa qui.

Ascoltate, l'italiano è brutto, però il concetto è chiarissimo: «la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare», perciò l'imprenditore non deve più essere autorizzato, ma deve semplicemente «notificare» all'autorità la sua intenzione di aprire un locale, un'impresa alimentare, una produzione di formaggi pecorini... «ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi fase di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento».

La notifica serve perché la pubblica amministrazione (da noi l'ASL) possa andare a fare la dovuta vigilanza sulle fasi di lavorazione, sui rischi e pericoli, perché la vigilanza in realtà ci vuole

davvero ma si esercita dopo l'apertura dell'esercizio commerciale. Però anche la vigilanza è cambiata. Voi ricorderete la distanza di potere fra controllore e controllato: i vigili sanitari che venivano a fare le ispezioni e cominciavano a dire, questo contraddice l'articolo tale della legge, questo contraddice l'articolo talaltro della legge, questo e avanti, ragionavano per leggi e per violazioni dell'articolo di legge, per pregiudizi e superstizioni igieniche e avevano alle spalle un intero Stato che la pensava come loro. C'era una differenza di status fra il vigile sanitario, pubblico ufficiale o addirittura ufficiale della polizia giudiziaria, il tecnico che ha dietro di sé il corpus delle leggi dello stato, e il cittadino che, avendo dalla sua soltanto l'esperienza anche secolare, il rigore professionale e magari anche l'evidente approvazione del consumatore, è inerme di fronte a queste leggi e può al massimo protestare o seccarsi.

In realtà adesso cambia anche la vigilanza, perché diventa un rapporto paritario fra cittadino e pubblica amministrazione, in cui il cittadino deve dimostrare che quello che fa è adeguato dal punto di vista della sicurezza alimentare e la pubblica amministrazione deve dimostrare che quello che chiede è adeguato dal punto di vista alimentare. Il rapporto di parità si sviluppa in una fase particolare di questo rapporto che è l'audit in cui si discute, si dimostra a vicenda e in cui bisogna avere cognizioni scientifiche, non vaghe idee, non dire «vabbè voglio l'antilatrina perché altrimenti la puzza si diffonde nel locale di non so chi», questo non è un concetto sanitario, questo è un vago concetto di buona educazione che non spetta a me imporre a nessuno.

Per la patria del diritto, troppo razionale, troppo efficace, troppo semplice.

Cosicché, cosa ti inventano i nostri soloni?

Ti inventano (Accordo Stato-Regioni del 9 febbraio 2006) che la notifica si fa attraverso la cosiddetta «dichiarazione inizio attività differita» (DIA). E qui cominciano le complicazioni, e le assurdità.



Servizio igienico

È ovvio che il titolare debba dichiarare il vero. «Presupposto della DIA è che al momento della presentazione della comunicazione, il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dalla norma in funzione dell'attività svolta». Dunque, la comunicazione si può fare soltanto quando l'esercizio alimentare è terminato e pronto ad aprire. Da quel momento – per aprirlo davvero al pubblico – devono trascorrere 45 giorni. Per far che? Per far sì che «l'ASL, se lo ritiene necessario, effettui un sopralluogo di verifica». Può anche non ritenerlo necessario, e perciò non andarci affatto; può andarci e trovare tutto in ordine; può andarci, trovare lievi difformità, e prescrivere gli adatti accorgimenti; può anche dichiararlo del tutto inidoneo.

Se l'imprenditore comincia la sua attività senza aspettare i 45 giorni commette un atto illegittimo («va considerato alla stregua di un soggetto privo di autorizzazione sanitaria» – ma non era stata abrogata?). Se l'imprenditore notifica prima che il bar sia completato, dichiara il falso.

Le cose si svolgeranno più o meno così.

Un tale intende aprire un bar. Si fa preparare un progetto dal geometra, accende il mutuo, trova i muratori, chiama l'idraulico e il piastrellista, l'arredatore e l'elettricista. Quando il bar è pronto, rifinito a puntino, lustro e mondo, allora (e solo allora) il barista può notificare la sua intenzione di aprirlo. Da quel momento il bar resta chiuso agli avventori per 45 giorni, a disposizione di un'ASL che verrà oppure non verrà, a sua discrezione, aleatoriamente.

Un altro esempio. Un tale acquista il camion furgonato isoteramico per trasportare carne. Si procura la vidimazione ATP, lo immatricola, stipula l'assicurazione; quando tutto è in regola, inoltra la sua DIA. Da quel momento tiene il camion lì sul piazzale, per 45 giorni, inoperoso, a poltrire.

Un terzo esempio. La Pro-Loco di Bugnins vuole organizzare per la Madonna di Agosto la sagra del pandispagna. I volontari costruiscono nella piazza di Bugnins i baracchini e la pedana

del ballo liscio, preparano le griglie, allacciano l'acqua potabile e la corrente elettrica. A questo punto, notificano. Ma è soltanto dopo 45 giorni di occupazione della piazza e di intralcio diurno e notturno al traffico, che la Pro-Loco può dare avvio alle danze, far sfrigolare le salsicce, spillare le birre. La sagra dell'Assunta o è pronta per San Pietro (29 giugno) o si fa per San Remigio (primo ottobre). Naturalmente, si tratta di inezie per i sardanapali italiani, che nuotano nell'oro – qualche centinaia di migliaia di euro soltanto. Ma immaginate che si voglia impiantare un prosciuttificio, una fabbrica di conserve, un caseificio...

C'è qualche superno ministeriale in grado di spiegare se c'è logica in tutto questo, e quale logica è? e che cosa, e soprattutto chi, si vuole tutelare con questo marchingegno?

Non la salute, statene certi. Quella si tutela in altro modo, in Europa e ovunque.

E allora, cosa? Sorge il sospetto che la pubblica amministrazione non si voglia arrendere al buon senso europeo, e intenda perpetuare sotto forme nuove (e sadiche) le sue vecchie e stupide pantomime. Infatti, la «DIA differita» è una dichiarazione soggetta al consenso, muto o esplicito, della pubblica amministrazione; è un'«autorizzazione sanitaria» larvata, che ha, gattopardescamente, cambiato nome ma non natura; e che al cittadino costa non più i 100 euro di diritti sanitari, ma ben 45 giorni di mancato guadagno.

Molti cervelli statali e regionali si son dati da fare per par torire un tale obbrobrio. Ma i neuroni davvero connessi erano, purtroppo, rari. Ne sono uscite queste fanfaluche e baggianate. Né il buon Dio né Sabino Cassese li perdoneranno.

A fronte di simili sesquipedali scemenze, c'è una via d'uscita?

C'è. Le leggi (e a maggior ragione gli «accordi») nazionali in contrasto con i regolamenti europei, o con le direttive comunitarie recepite nell'ordinamento nazionale, vanno «disapplicare» – dice la sentenza 170/1984 della Corte Costituzionale. Non è

facoltà del cittadino abrogarle (ma sarebbe ora passata che i parlamentari si dessero una mossa); è tuttavia diritto del cittadino fare come se non ci fossero (*tamquam non essent*). Nel caso, la discrepanza col Regolamento Europeo 852/2004 – discrepanza formale e sostanziale – è palese.

Ma noi abbiamo avuto forse un piccolo colpo di fortuna, abbiamo bloccato il tentativo di impedire l'applicazione semplice di questa legge. In Friuli abbiamo bloccato questa cosa e siamo passati alla notifica semplice, i nostri colleghi dell'Emilia Romagna adesso si muoveranno anche loro, non sarebbe male che non passasse nemmeno qui, non passasse da nessuna parte tutto quello che non ha a che fare con il raziocinio.

Concludendo a proposito di questa 852, anche il secondo difetto, quello di creare leggi che valgono per il grande e per il piccolo, per l'industria e per l'artigianato, per il piccolo contadino e avanti, prevedendo obblighi uguali per situazioni anche abissalmente diverse, anche questo in qualche modo è stato superato. Bisogna adesso cominciare a conoscere questa legge e a pretendere che venga applicata.

Un prezioso vademecum intitolato Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, datato Bruxelles, 21 dicembre 2005, dice a chiare lettere quello che noi tutti abbiamo pensato in questi anni, tutto il male che abbiamo pensato dell'HACCP e le novità che questo regolamento introduce sono musica per le nostre orecchie.

Ascoltate: «*Negli stati membri i prodotti alimentari possono essere fabbricati secondo procedimenti tradizionali che si sono dimostrati sicuri anche se non sempre sono pienamente conformi alle prescrizioni tecniche del regolamento*». Questa è musica. «*Il regolamento riconosce la necessità di mantenere questi metodi di produzione tradizionali che sono espressione della diversità culturale dell'Europa e prevede quindi la flessibilità necessaria per le imprese*

alimentari» e ancora «la nuova normativa in materia di igiene alimentare contiene una serie di prescrizioni che lasciano all'operatore alimentare uno spazio di discrezionalità»: non sono io medico che ti dico quello che devi fare, sei tu che discrezionalmente fai quello che ritieni utile «sono formulate come un obiettivo per raggiungere il quale l'operatore del settore alimentare deve dotarsi dei mezzi necessari». E ancora «la metodologia HACCP è per sua natura flessibile» com'è evidente «in quanto si basa su una serie limitata di principi e procedure che perseguono l'obiettivo della sicurezza dei prodotti alimentari senza imporre alle imprese alimentari di rispettare regole o di seguire procedure non pertinenti».

E ancora *«nel determinare se una prescrizione è necessaria, opportuna, adeguata, sufficiente per raggiungere gli obiettivi del regolamento occorre tener conto della natura del prodotto alimentare e dell'uso a cui è destinato», com'è naturale. E ancora «il regolamento non si applica ai piccoli quantitativi di prodotti primari forniti direttamente dal produttore al consumatore locale, o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore locale. In generale la nozione di piccoli quantitativi dovrebbe essere abbastanza ampia, in generale le norme nazionali dovrebbero consentire il mantenimento delle pratiche in uso, purché garantiscano il conseguimento degli obiettivi del regolamento»,* cioè che i cibi siano sani, e infine ancora a proposito di tutto quel pacco di documentazione, di quel metro cubo di carta che serve tener da parte per documentare l'HACCP ovvero le 600.000 lire che bisogna sborsare a qualcuno affinché ve lo faccia, *«esistono diverse possibilità di predisporre la documentazione necessaria. I manuali di corretta prassi operativa possono contenere in tutto o in parte la documentazione necessaria, ma le imprese alimentari possono decidere di predisporre una documentazione specifica adatta alla loro situazione»,* perfino in una pagina di quaderno di terza elementare. E avanti e avanti ancora. Cambia, è ribaltato il mondo con il culo in su. Allora adesso io credo che sia necessario che queste notizie passino, si diffondano, i ragionamenti comincino a girare.

Il guaio è l'inerzia della pubblica amministrazione: siamo a settembre, è in vigore dal 1 gennaio e continuiamo a fare le autorizzazioni sanitarie, continuiamo a fare le visite, continuiamo a fare le multe, i NAS continuano, allora bisogna imporre altri ritmi perché vedete la Cina è vicina non nel senso maoista della parola, ma nel senso capitalista della parola, e corrono come lepri e noi stiamo qui, capito come stanno le cose?

Intervento tenuto nel settembre 2006 alla Fira de' Sdaz (Fiera dei Setacci) di Sasso Marconi durante il Convegno sull'Utilità delle Certificazioni, organizzato da Pierpaolo Lanzaireni assessore all'Ambiente di quel Comune.