

Intervista alla professoressa Adriana Ianieri

Grande esperta di ispezione e igiene di alimenti di origine animale

di Silvio Borrello

Già Direttore generale presso il Ministero della Salute

22

**A lungo presidente
della IV Sezione
del Consiglio Superiore
di Sanità, oggi insegna
Ispezione e Igiene
degli Alimenti
di Origine animale
presso l'Università
degli Studi di Parma**

Quello della professoressa Adriana Ianieri è un curriculum lungo e articolato: da circa trent'anni si occupa di ispezione, controllo e microbiologia degli alimenti di origine animale e nell'arco della sua carriera è stata esperta del Ministero della Salute e del Consiglio Superiore di Sanità, di cui ha presieduto per diversi anni la IV Sezione, direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine animale "G. Tiecco" e del Dipartimento di Scienze degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Teramo nonché componente del Comitato nazionale per la Sicurezza alimentare. Oggi è professore ordinario in "Ispezione ed Igiene degli Alimenti di origine animale" presso l'Università degli Studi di Parma, membro del Comitato scientifico di esperti del Ministero delle Politiche agricole alimentari e



La prof.ssa
Adriana
Ianieri

forestali, componente dell'Efsa's expert database, esperto italiano presso l'Accademia Cinese delle Scienze agricole e altro ancora.

- Prof.ssa Ianieri, come giudica la sua esperienza di presidente della IV Sezione del Consiglio Superiore di Sanità? Come e quali sono i temi in materia di sicurezza alimentare che sono stati per Lei più coinvolti?

Presiedere la Sezione IV del Consiglio Superiore di Sanità è stata per me un'esperienza oltre che positiva anche estremamente stimolante. Le molteplici competenze proprie della Sezione mi hanno infatti dato l'opportunità di affrontare in un contesto multidisciplinare tematiche che esulavano

dall'ambito della mia specifica attività, legata all'igiene e alla sicurezza degli alimenti di origine animale, e che spaziavano dalla profilassi veterinaria delle malattie infettive e diffuse alla tutela della salute e del benessere degli animali, alla disciplina igienica degli imballaggi e degli utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Tra i temi per me più coinvolgenti in materia di sicurezza alimentare ci sono stati sicuramente le richieste di pareri relativi al virus dell'epatite A nei molluschi bivalvi in relazione ai criteri per la riapertura delle aree di produzione e alle linee guida sull'applicazione del regolamento (CE) 2073/2005, in riferimento alla presenza di *Salmonella* nelle preparazioni di carni di pollame.

- **Attualmente è professore ordinario di Igiene ed Ispezione degli Alimenti di Origine animale all'Università di Parma. Cosa pensa di questo periodo in cui la didattica a distanza è necessaria per mantenere il distanziamento sociale, ma potranno esserci per i giovani laureati o specializzandi difficoltà quando entreranno nel mondo del lavoro?**

A mio parere la didattica in presenza è fondamentale nella formazione professionale dei nostri studenti. Per noi docenti è una parte imprescindibile del nostro mandato. L'attuale situazione sanitaria ci ha trasportato in una realtà che solo la fantascienza aveva potuto immaginare.

La didattica in presenza è fondamentale nella formazione professionale dei nostri studenti e per i docenti è una parte imprescindibile del loro mandato

Posso dire, sintetizzando, che noi dell'Università di Parma, cercando di tutelare al massimo soprattutto le nostre matricole sia triennali che magistrali,

abbiamo svolto una didattica mista (lezioni tenute contemporaneamente in presenza ed in remoto), alla quale vi è stata un'adesione elevatissima da parte dei docenti, salvaguardando le esercitazioni in presenza e i tirocini, sempre naturalmente nello stretto rispetto dei disposti sanitari nazionali.

Non credo che i nostri laureati o specializzandi entrando nel mondo del lavoro avranno un gap da recuperare o almeno noi, situazione epidemiologica permettendo, ce la mettiamo tutta e continueremo a farlo insieme a loro affinché questo non accada.

- **Sappiamo che gli specializzandi trovano difficoltà a svolgere tirocini pratici nelle aziende e nelle ASL. Come possiamo risolvere questo problema?**

Per quanto di mia conoscenza, devo dire che, grazie alla collaborazione delle ASL e della quasi totalità delle aziende coinvolte nei tirocini, non vi sono stati particolari problemi. I colleghi specializzandi sono stati inseriti nel circuito dei controlli Covid previsto per il personale sanitario Asl oppure sono stati inseriti dalle stesse aziende nei controlli di prevenzione Covid organizzati per il proprio personale.

L'attuale campagna vaccinale che ha interessato tutti i medici veterinari iscritti all'ordine professionale sta tra l'altro contribuendo non poco anche alla normalizzazione dei tirocini pratici degli specializzandi.

- **Lei è stata, assieme al Ministero della Salute e all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna - Sezione**



©www.shutterstock.com



©www.shutterstock.com

di Brescia, tra coloro che hanno avviato la fase sperimentale del progetto di classificazione delle carcasse suine al macello, poi sfociato nel Sistema Classyfarm. Quanto potrà essere utile il Sistema Classyfarm per la sicurezza alimentare?

Il Sistema Classyfarm è un progetto del Ministero della Salute al quale ho avuto l'opportunità di partecipare, partito nel 2012 e inizialmente volto alla valutazione dell'applicabilità della modernizzazione dell'ispezione al macello ossia dell'applicabilità del modello dell'ispezione visiva nel contesto delle realtà della filiera suinicola nazionale. I risultati del progetto sono stati indubbiamente utili al Ministero della Salute nel consesso comunitario per illustrare il modello Italia. Sono stati inoltre anche pubblicati su riviste del settore veterinario ad elevato impatto scientifico, tant'è che ancora oggi sono citati e presi a modello nella loro metodologia di strutturazione a livello europeo. Senza citare i numerosi convegni, tra i quali uno presso l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), dove il modello venne discusso da centinaia di colleghi ispettori.

Classyfarm prende le mosse da questa premessa con l'idea di strutturare ed elaborare dati sanitari sulla correlazione tra farmaci, riscontri clinici in allevamento e lesioni al macello, allo scopo di arrivare ad una categorizzazione degli allevamenti suincoli in base al rischio per poi estendere il modello anche alle altre filiere.

Oggi il Sistema rileva, raccoglie ed elabora tutti i dati sanitari e di benessere animale degli

allevamenti aderenti su base volontaria secondo uno schema validato e riconosciuto sia a livello nazionale che internazionale.

Penso, quindi, che Classyfarm sia da intendere quale pilastro portante nel contesto della sicurezza alimentare e pertanto credo fondamentale che venga ufficialmente riconosciuto come Sistema del Ministero della Salute per la categorizzazione delle aziende zootecniche in base al rischio in attuazione dei regolamenti (UE) 2016/429 (*Animal Health Law*) e 2017/625 sui controlli e le altre attività ufficiali

- **Si parla molto di certificazione dei prodotti, non pensa che Classyfarm possa essere uno strumento utile in tale ambito?**

Assolutamente sì, anzi lo vedo come uno strumento di prioritaria importanza, poiché rappresenta un'incontestabile piattaforma di dati utili alla produzione di qualità. Nello specifico, per quanto riguarda il consumo di farmaci e i parametri di benessere animale rilevabili al macello, già da adesso alcuni Consorzi lo stanno utilizzando come griglia premiante per gli allevatori che hanno imboccato volontariamente la strada del miglioramento qualitativo della materia prima, come il latte.

- **Un'ultima domanda, cosa può dirci sul rischio Covid in relazione alla produzione, la trasformazione e il consumo di alimenti?**

La trasmissione del virus SARS-CoV-2 avviene con il contatto interumano attraverso micro-goccioline emesse con tosse o starnuti da soggetti infetti. Il ruolo degli alimenti nella trasmissione del virus, allo stato attuale delle conoscenze scientifiche, appare estremamente improbabile. È evidente, in ogni caso, la necessità di porre particolare attenzione all'adozione e all'implementazione di adeguate procedure igieniche in tutte le fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti, al fine di ridurre la probabilità che il virus veicolato da soggetti infetti possa raggiungere le superfici di lavoro, gli imballaggi a contatto con gli alimenti o gli alimenti stessi.