

Igiene e Sicurezza

Intervista a Massimo Casciello

Covid-19, Recovery Fund, fitosanitari e antimicrobico-resistenza

di Silvio Borrello

Già Direttore generale presso il Ministero della Salute

Il direttore generale della DG per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute fa il punto sui grandi temi trattati in questo periodo dalla sua Direzione

Classe 1957, il 1° marzo Massimo Casciello festeggia un anno come direttore generale della DG per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN) del Ministero della Salute. Un anno complesso, che ha coinciso con l'avvento della pandemia da Covid-19.

• **Quali sono state le maggiori difficoltà o opportunità per la sua Direzione in tempo di Covid-19?**

Il primo impegno della Direzione generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, insieme con la Direzione generale della Sanità animale e del Farmaco veterinario, è stato quello di consentire il mantenimento della disponibilità

degli alimenti per i cittadini duramente colpiti dall'emergenza.

Sono state affrontate problematiche quali: lo smaltimento del siero di scarto della produzione dei formaggi, il trasporto delle pelli ai centri di raccolta per consentire la continuazione dell'attività dei macelli, il congelamento di carni destinate alla ristorazione per evitarne lo smaltimento, nonché la proroga di alcuni provvedimenti di legge. In quest'ultimo caso, ove necessario, in accordo con l'autorità europea, sono state intraprese e si stanno intraprendendo, sostanzialmente, tutte quelle azioni necessarie



Massimo Casciello, direttore generale della DGISAN del Ministero della Salute.

ad eliminare eventuali ostacoli alla produzione e distribuzione degli alimenti, senza mai abbassare il livello dei controlli: Regioni, Province autonome e Ministeri competenti hanno cercato di mantenere operativo un sistema efficiente ed efficace. Il ruolo collaborativo delle aziende ha inoltre consentito di continuare a produrre in sicurezza attraverso un'attività di autocontrollo. Vi sono stati dei ritiri, nell'ambito della vigilanza, ma il loro numero è rimasto nella media.

L'elemento chiave, come ovvio, è stata la forte limitazione della movimentazione delle persone, che ha comportato un'inevitabile razionalizzazione e variazioni sulle priorità delle



attività di verifica, inclusi gli audit sulle autorità competenti, in modalità remota, svolti dal personale della Direzione.

Funzioni della DGISAN

La DGISAN è strutturata in 8 Uffici – Affari generali; Igiene degli alimenti ed esportazione; Audit; Alimenti particolari, integratori e nuovi alimenti; Nutrizione e informazione ai consumatori; Igiene delle tecnologie alimentari; Sicurezza e regolamentazione dei prodotti fitosanitari; Sistema di Allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli – e lavora nei seguenti ambiti:

- Igiene e sicurezza della produzione e commercializzazione degli alimenti, inclusi i prodotti primari.
- Piano nazionale integrato, Piani di controllo della catena alimentare e indirizzi operativi sui controlli all'importazione di alimenti.
- Gestione del rischio nel settore di competenza, gestione del Sistema di Allerta e gestione delle emergenze nel settore della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
- Zoonosi a trasmissione alimentare.
- Esercizio delle competenze statali in materia di nutrizione, alimenti per gruppi specifici di popolazione, alimenti addizionati, alimenti funzionali, integratori alimentari, prodotti di erboristeria a uso alimentare, etichettatura nutrizionale, educazione alimentare e nutrizionale.
- Aspetti sanitari relativi a tecnologie alimentari e nuovi alimenti, alimenti geneticamente modificati, additivi, enzimi, aromi alimentari, contaminanti biologici, chimici e fisici della catena alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Prodotti fitosanitari e connesse attività di autorizzazione alla produzione, all'immissione in commercio e all'impiego.
- Sottoprodotti di origine animale.
- Accertamenti, audit e ispezioni nelle materie di competenza.
- Organizzazione del sistema di audit per le verifiche dei sistemi di prevenzione concernenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria in raccordo con la Direzione generale della Sanità animale e dei Farmaci veterinari.
- Promozione dell'attività di esportazione e connesse attività di certificazione.
- Igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione.
- Ricerca e sperimentazione nel settore alimentare e relativa attività di promozione.
- Coordinamento con i laboratori per il controllo degli alimenti.
- Attività operativa nei rapporti con le istituzioni e gli organismi dell'Unione europea e internazionali.

Un riconoscimento sincero deve essere espresso a tutti coloro che si sono impegnati sul territorio, lavorando con grande professionalità e impegno.

• Può dirci quali sono stati i grandi temi trattati dalla sua Direzione in questo periodo?

Uno dei grandi temi che ci ha impegnato in questo periodo è stata l'elaborazione di una proposta, unitamente con la Direzione generale della Sanità animale e del Farmaco veterinario, per il rafforzamento dei servizi impegnati ad assicurare la sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare a tutti i livelli (aziendale, regionale e ministeriale).

Si tratta di un progetto per accedere alle risorse messe in campo dall'Unione europea per il *Recovery Fund*. La necessità di adottare una visione "*One Health*" che comprenda medicina umana, veterinaria e protezione dell'ambiente rende necessario un potenziamento intelligente degli addetti ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali ed un miglioramento dell'interazione professionale tra medicina umana e scienze veterinarie. L'intenzione è quella di creare un network che includa sia gli aspetti legati al controllo dei dati, ma anche geolocalizzazione con integrazione e cooperazione con i valori quantitativi dell'ambiente di altri Ministeri, come il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il Ministero dell'Economia e delle

Finanze. Il tutto nella logica di poter correlare la "misura dell'ecosistema" con gli effetti sulla popolazione di quell'area.

Vale la pena ricordare che Organizzazione mondiale della Sanità (Oms) e Organizzazione mondiale della Sanità animale (Oie) stimano che, a causa della vicinanza filogenetica tra le diverse specie animali e l'uomo, allo stato attuale, oltre il 60% delle malattie infettive emergenti ha origine zoonotica e alcune possono suscitare una forte preoccupazione, come la malattia virale di Nipah. Quindi, la condivisione e la circolarità dei dati sono elementi fondamentali, dati e valori che possono essere oggetto di elaborazione di *Machine Learning* o *Artificial Intelligence*.

Insieme alla DG Sanità animale e Farmaco veterinario, abbiamo elaborato una proposta per il rafforzamento dei servizi impegnati ad assicurare la sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare a tutti i livelli

Il progetto dovrà essere vagliato e condiviso dal Governo e, se approvato dalla Commissione europea, potrà costituire un utile ausilio per il miglioramento dei sistemi di controllo governati dalle autorità competenti per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria.

• Altri due temi rilevanti sono quelli relativi all'impiego dei fitofarmaci e ai possibili rischi per la loro salute oltre che per l'ambiente e quello relativo all'antimicrobico-resistenza. Può dirci cosa sta facendo la sua Direzione e quali sono le prospettive?

L'impiego dei fitofarmaci deve essere ricondotto alla stretta necessità e soprattutto devono essere



garantiti e rispettati i limiti di impiego. Tuttavia, l'uso dei fitofarmaci nella filiera produttiva è regolamentato e controllato da severe norme europee e molti dei timori non sono avvalorati dai controlli. Ad esempio, dire che il grano estero è contaminato da ingenti quantitativi di una sostanza deve corrispondere a quanto dimostrano le centinaia di campioni fatti dagli Uffici di Sanità marittima, aerea e di frontiera (Usmaf), che non hanno mai rilevato non conformità ai requisiti stabiliti dalla legge. Comunque, l'obiettivo dell'UE è ormai la riduzione del 50% dell'uso dei pesticidi e ci adegueremo, ma il ruolo del network sarebbe determinante per il raggiungimento della condivisione di tutti quei controlli fatti da autorità diverse, non sistematizzati, e utilissimi al sistema Paese.

Per quanto riguarda l'antimicrobico-resistenza (Amr), va sottolineato come gli interventi devono concentrarsi sulla riduzione dell'impiego degli antibiotici negli allevamenti così come sul migliore impiego nella medicina umana. Dobbiamo comprendere, e brutalmente lo ha fatto l'epidemia da Covid-19, che esiste un unico ecosistema e l'abuso dell'utilizzazione degli antibiotici coinvolge tutti

degli esseri viventi selezioneremo batteri sempre più resistenti.

L'antimicrobico-resistenza non si determina negli alimenti e nella produzione alimentare, ma si tratta di un evento che matura a monte

Esperimenti consolidati dimostrano che questa antimicrobico-resistenza si acquisisce piuttosto rapidamente, ma la si perde altrettanto celermente quando, mancando la pressione selettiva, non c'è ragione di mantenerla. Pertanto, l'Amr non si determina negli alimenti e nella produzione alimentare, ma si tratta di un evento che matura a monte. L'alimento diventa un possibile veicolo di agenti patogeni antimicrobico-resistenti, ma il problema è la

presenza del patogeno nel prodotto e non che l'alimento di per sé possa aggravare il fenomeno dell'antimicrobico-resistenza. Appare chiaro che una corretta programmazione dei controlli microbiologici, sia in autocontrollo che in controllo ufficiale, tutelano la sicurezza dell'alimento in rapporto alla presenza dell'agente patogeno indipendentemente dalla sua antimicrobico-resistenza. Corretti controlli consentono di comprendere il fenomeno dell'Amr e rappresentano, in un sistema di qualità continua, dei segnali per modificare o apportare cambiamenti più sostanziali al ciclo produttivo. Ma questo, ripeto, a

prescindere dell'antimicrobico-resistenza. Il patogeno non ci deve essere. Vero è che il ricorso sistematico all'esecuzione dell'antibiogramma, in caso di riscontro di patogeni negli alimenti, può essere un elemento che consente di concentrare l'attenzione sulla produzione primaria e sull'impiego degli antibiotici nella stessa. In questo caso, è lì che va fatto l'intervento.



gli esseri viventi. In effetti, un batterio diventa resistente laddove il suo ambiente è compresso dalla presenza di quel tipo di antibiotico. La presenza massiccia e costante del farmaco aiuta a selezionare rapidamente i ceppi resistenti che per selezione naturale diventano la "specie" unica sopravvissuta. Se l'ecosistema è compresso da molti e vari antibiotici, per la legge della sopravvivenza