

# Trasporti stradali

## Nuove modalità operative nei controlli

I sopralluoghi congiunti dell'Ats della Brianza e della Polizia Stradale

di **Mauro Fava\*** e **Donatella D'Angelo\*\***

\*Veterinario ufficiale SIAOA, Ats della Brianza (Distretto di Monza)

\*\*Direttore del Distretto di Monza, Ats della Brianza

**I risultati  
dei controlli condotti,  
nel 2018 e nel 2019,  
sul trasporto di alimenti  
di origine animale  
lungo l'autostrada A4,  
una delle principali arterie  
viabilistiche lombarde  
e nazionali**

**L'**industria alimentare lombarda si caratterizza per un elevato numero di imprese operanti nei settori di interesse veterinario (2.859 stabilimenti con riconoscimento CE), principalmente afferenti al comparto lattiero-caseario, a quello delle carni (lavorazione e trasformazione) e dei mangimi. Sono inoltre presenti circa 60.000 stabilimenti registrati e circa 54.000 aziende per la produzione primaria.

La Lombardia svolge un ruolo fondamentale anche nelle esportazioni dei prodotti di origine animale, pari circa al 27% dell'export nazionale, con un picco del 41% per i prodotti lattiero-caseari, per un valore corrente pari a circa 2.072 milioni di euro, di cui 1.470 verso i Paesi UE e 602 verso quelli extra UE<sup>1</sup>.

Diventa quindi fondamentale strutturare un sistema di controlli su sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi, a tutela della salute pubblica e a sostegno delle filiere produttive, anche sulle strade e soprattutto lungo le arterie maggiormente trafficate.

Il Piano nazionale integrato (Pni)2 – redatto dal Ministero della Salute, ai sensi del regolamento (CE) 882/2004, che è stato successivamente abrogato dal regolamento (UE) 2017/625<sup>3, 4</sup> – descrive il sistema dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività, mediante un'opportuna considerazione dei rischi e un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti: Ministero

<sup>1</sup> Piano regionale integrato tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi 2016-2018. Rendicontazione 2017 - Programmazione 2018.

<sup>2</sup> Piano nazionale integrato 2015-2018 del Ministero della Salute.

Vedi [www.salute.gov.it/pianoNazionaleIntegrato2015/homePianoNazionaleIntegrato2015.jsp](http://www.salute.gov.it/pianoNazionaleIntegrato2015/homePianoNazionaleIntegrato2015.jsp)

della Salute, Istituto superiore di Sanità, Istituti zooprofilattici sperimentali, Aziende sanitarie locali (Asl)/Agenzie di Tutela della Salute (Ats), Laboratori di Sanità pubblica, Regioni e Province autonome, Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (Nuclei Antisofisticazione e Sanità), Carabinieri Politiche agricole e alimentari, Capitanerie di Porto, Polizia Stradale, Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e Repressione frodi dei Prodotti agroalimentari (Icqr), Guardia di Finanza.

Per quanto sopra, Regione Lombardia ha istituito, con delibera della Giunta regionale n. 1105 del 20 dicembre 2013, il "Tavolo regionale di coordinamento per la Sicurezza alimentare e la Sanità pubblica veterinaria"<sup>5</sup>.

Il tavolo permette a tutte le autorità competenti di interagire e condividere programmi e strategie di intervento con l'obiettivo di evitare ridondanze, duplicazioni e sovrapposizioni nello svolgimento dei controlli.

Considerata l'importanza che tale Piano di controllo può avere per il Sistema agroalimentare lombardo, diventa strategico e fondamentale lo sviluppo e la messa a regime del programma coordinato dei controlli da parte delle Ats nel corso del quadriennio 2015-2019: un'attività sinergica delle autorità competenti è elemento fondamentale per garantire efficacia ed efficienza a un'ordinaria attività di controllo (definizione di controlli coordinati: interventi

fatti in autonomia, ma condivisi nella programmazione per evitare duplicazioni)<sup>6</sup>.

Di particolare importanza per l'attività di controllo nell'ambito del trasporto stradale degli alimenti è la collaborazione fra la Polizia Stradale e l'Azienda di Tutela della Salute.

La Polizia Stradale è una delle quattro specialità della Polizia di Stato e si occupa in via principale del settore strategico del controllo e della regolazione della mobilità su strada.

I suoi compiti sono individuati all'articolo 11 del Codice della Strada (decreto legislativo 285/1992 e successive modifiche)<sup>7</sup> e contemplano le attività connesse a:

- prevenzione del fenomeno infortunistico;
- rilevazione degli incidenti stradali;
- accertamento delle violazioni in materia di circolazione stradale.

Le Ats sono state istituite con la legge regionale n. 23 dell'11 agosto 2015 "Evoluzione del sistema sociosanitario lombardo: modifiche al Titolo I e al Titolo II della legge regionale 30 dicembre 2009, n. 33"<sup>8</sup>. Si tratta di articolazioni amministrative della Regione, che si proiettano nei territori. Tali strutture attuano la programmazione definita dalla Regione, attraverso l'erogazione di prestazioni sanitarie e sociosanitarie tramite i soggetti accreditati e contrattualizzati pubblici e privati. Alle Ats, anche attraverso l'articolazione distrettuale, sono attribuite diverse funzioni, tra cui la promozione della sicurezza alimentare

<sup>3</sup> Regolamento (CE) 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.U.E. L 165 del 30 aprile 2004).

<sup>4</sup> Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) 1/2005 e (CE) 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) 854/2004 e (CE) 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (G.U.U.E. L 95 del 7 aprile 2017).

<sup>5</sup> Delibera della Giunta regionale del 20 dicembre 2013 n. X/1105 "Disposizioni regionali di indirizzo programmatico in materia di coordinamento, trasparenza e semplificazione dei controlli nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria (B.U.R.L. n. 2 dell'8 gennaio 2014).

<sup>6</sup> Regione Lombardia, Programma di controllo coordinato tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi. Rendicontazione 2014 - Programmazione 2015.

<sup>7</sup> Decreto legislativo 285/1992 "Nuovo codice della strada" (G.U. n. 114 del 18 maggio 1992).

<sup>8</sup> Legge regionale n. 23 dell'11 agosto 2015 "Evoluzione del sistema sociosanitario lombardo: modifiche al Titolo I e al Titolo II della legge regionale 30 dicembre 2009, n. 33 (B.U.R.L. n. 33 (supplemento) del 14 agosto 2015).



medica e medico-veterinaria e la sanità pubblica veterinaria.

Ogni Ats si articola in Dipartimenti; il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine animale racchiude sotto di sé (generalmente) i seguenti Servizi: Igiene degli Alimenti di Origine animale (SIAOA), Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni zootecniche (SIAPZ), Sanità animale (SSA), Igiene urbana veterinaria (SIUV).

Lo scopo di questo lavoro è di descrivere l'esperienza derivante dall'effettuazione dei controlli congiunti di questi due enti (Ats Brianza e Polizia Stradale) sul trasporto di alimenti di origine animale lungo l'autostrada A4, una delle principali arterie viabilistiche lombarde e nazionali.

## Materiali e Metodi

L'autostrada A4 attraversa da ovest a est l'intera Pianura Padana da Torino a Trieste, passando per Milano; è la terza autostrada italiana per lunghezza, dopo la A1 e la A14, con un percorso di circa 530 km, nonché la più trafficata d'Italia e una delle più trafficate d'Europa, se si considera il rapporto giornaliero veicoli/km: nel tratto Milano-Brescia il transito dei veicoli è in media attorno alle 100.000 unità al giorno, con punte di 140.000, di cui una parte notevole (fino a 40.000 al giorno) di mezzi di grandi dimensioni (autobus, camion e autotreni). Da sempre questa autostrada è considerata uno dei punti nevralgici della rete viaria italiana,

<sup>9</sup> Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.U.E. L 139 del 30 aprile 2004).

<sup>10</sup> Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (G.U.U.E. L 139 del 30 aprile 2004).

<sup>11</sup> Decreto legislativo 110/1992 "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana (G.U. n. 39 del 17 febbraio 1992).

<sup>12</sup> Decreto legislativo 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (G.U. n. 261 del 9 novembre 2007).

<sup>13</sup> Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.U.E. L 31 del 1° febbraio 2002).

<sup>14</sup> Decreto legislativo 190/2006 "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare (G.U. n. 118 del 23 maggio 2006).

<sup>15</sup> Decreto del Presidente della Repubblica 327/1980 "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (G.U. n. 193 del 16 luglio 1980).

facendo parte di uno dei più importanti "corridoi" europei che collegano l'estremità della Penisola Iberica con le nazioni dei Balcani. Differentemente dalle altre due grandi autostrade italiane (la A1 e la A14), la A4 non costituisce un corpo unico, ma è suddivisa in due tronconi dall'area urbana di Milano, dove sono presenti due barriere.

Nel 2018 il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Ats della Brianza ha programmato ed eseguito per la prima volta, per quanto riguarda il Distretto di Monza, controlli sui mezzi di trasporto non ai fini della verifica del benessere animale (controlli per altro già effettuati dal SIAPZ), ma della verifica del rispetto delle norme riguardanti l'igiene degli alimenti, in particolare degli alimenti di origine animale. I controlli sono stati effettuati lungo l'autostrada A4, in corrispondenza della barriera di Milano Est, sia in direzione Venezia, sia in direzione Torino. Nel 2018, in 4 giornate di controlli sono stati sottoposti ad accertamenti amministrativi, da parte della Polizia Stradale e a controlli igienico-sanitari da parte del SIAOA, 20 automezzi (Tabella 1); nel 2019, in 3 giornate di controlli sono stati verificati 17 automezzi (Tabella 2).

Sono stati ispezionati mezzi italiani e stranieri di diversa tipologia: autocarri, rimorchi, autotreni. Durante la propria attività di ispezione, il personale del Servizio Veterinario si è avvalso della seguente normativa: regolamento (CE) 852/2004 (in particolare l'allegato II, capitolo IV)<sup>9</sup>; regolamento (CE) 853/2004 (allegato III)<sup>10</sup>; decreto legislativo 110/1992<sup>11</sup>; decreto legislativo 193/2007<sup>12</sup>; regolamento (CE) 178/2002<sup>13</sup>; decreto legislativo 190/2006<sup>14</sup>; decreto del Presidente della Repubblica 327/1980<sup>15</sup>.

Mentre la Polizia Stradale, su indicazione del veterinario ufficiale Ats, fermava gli automezzi procedendo all'accertamento di eventuali violazioni in materia di circolazione stradale, il personale del SIAOA si occupava dei seguenti aspetti igienico-sanitari:

- soddisfacimento dei requisiti di temperatura per gli alimenti trasportati: in questo caso, è utile ricorrere alla stampa delle temperature (strisciata) o alla lettura a display, al fine di fotografare la temperatura di quel preciso istante;
- soddisfacimento dei requisiti di igiene del vano di carico:



**Monitoraggio e telecontrollo della**



**Celle frigorifere (HACCP), Logistica, Laboratori, Termotecnica, ecc.**

**TEMPERATURA  
UMIDITA' RELATIVA %**



**Controller  
FT-200/MP**



**Data Logger  
FT-90/USB**



**FT-105/RF-Plus**

**Richiedi informazioni  
e prezzi !**

**ECONORMA Sas** - Via Olivera 52  
31020 SAN VENDEMIANO (TV)  
Tel. 0438.409049 email: [info@econorma.com](mailto:info@econorma.com)  
[www.econorma.com](http://www.econorma.com)

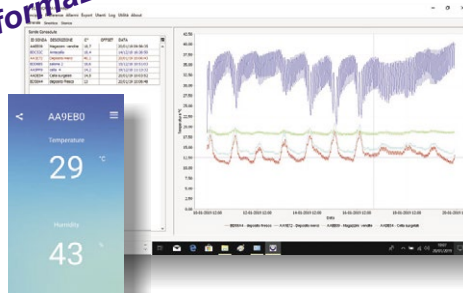


Tabella 1

I risultati dei controlli effettuati dal SIAOA durante le giornate dedicate ai controlli su strada nel 2018

Mese di esecuzione dei controlli	Numero di mezzi controllati	Prescrizioni	Sanzioni, Notizie di reato, Sequestri amministrativi
19 aprile	7	/	/
22 maggio	6	1	/
24 luglio	2	/	/
27 settembre	5	/	/
<b>Totale</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

Tabella 2

I risultati dei controlli effettuati dal SIAOA durante le giornate dedicate ai controlli su strada nel 2019

Mese di esecuzione dei controlli	Numero di mezzi controllati	Prescrizioni	Sanzioni, Notizie di reato, Sequestri amministrativi
9 luglio	7	1	/
22 luglio	6	/	/
27 settembre	4	/	/
<b>Totale</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

- corretta gestione degli alimenti stessi da parte dell'Osa: alimenti sollevati da terra e protetti, adeguata separazione dei prodotti alimentari da altra merce;
- soddisfazione delle condizioni di manutenzione delle attrezzature e del vano destinato agli alimenti;
- presenza dei documenti di trasporto (Ddt) e verifica della corrispondenza tra quanto indicato sul documento e gli alimenti trasportati: controllo documentale, di identità e materiale;
- verifica dell'adeguatezza dell'abbigliamento del trasportatore;
- presenza di Atp (*Accorde Transport Perissable*) non scaduto: documento fondamentale che fornisce precise indicazioni sull'adeguatezza dei mezzi di trasporto al mantenimento delle temperature previste per la conservazione degli alimenti. I mezzi omologati Atp sono suddivisi nelle seguenti tre categorie:
  - isotermici: hanno una carrozzeria isolata termicamente e possono mantenere costante la temperatura nella cella stessa. I mezzi di questa categoria possono essere contrassegnati con due sigle: IN (isotermico normale) e IR (isotermico rinforzato);
  - frigoriferi: hanno la carrozzeria isoterma normale o rinforzata. L'unità refrigerante mantiene costante la temperatura stabilita, che è pari a 0 gradi nei veicoli a isoterma normale, mentre quelli rinforzati possono raggiungere anche la temperatura minima di -20 °C. I frigoriferi sono indicati con le

sigle FNA (frigorifera normale classe A), FNB (frigorifera normale classe B), FRA (frigorifera rinforzata classe A), FRB (frigorifera rinforzata classe B), FRC (frigorifera rinforzata classe C);

- refrigerati: sono dotati di piastre eutettiche o altre apparecchiature che mantengono la temperatura al di sotto dei -20 °C. Questi veicoli sono deputati al trasporto di alimenti che necessitano di basse temperature. I mezzi di trasporto refrigerati sono indicati con le sigle: RNA (refrigerata normale classe A), RRA (refrigerata rinforzata classe A: la temperatura raggiunge +7 °C), RRB (refrigerata rinforzata classe B, la temperatura è di -10 °C), RRC (refrigerata normale classe C: la temperatura raggiunge il limite di -20 °C). Quando le sigle ATP sono accompagnate dalla lettera X, significa che il mezzo di trasporto isotermico è dotato di un'unità frigorifera autonoma;
- eventuale presenza/disponibilità su richiesta del Manuale di Autocontrollo igienico-sanitario.

Trattandosi di un'ispezione vera e propria, è possibile ricorrere a:

- strumenti certificati per il rilievo, per esempio, delle temperature degli alimenti (a cuore, se si tratta di mezzene o quarti; tra un prodotto e l'altro, se trattasi di formaggi o alimenti preconfezionati in vaschetta) o del pH delle carni;
- possibilità di scattare fotografie a colori, soprattutto se necessarie poi ad irrogare una sanzione amministrativa e/o una comunicazione di notizia di reato;

Tabella 3

**I risultati dei controlli effettuati nel biennio 2018-2019, considerando sede legale della ditta, presenza di automezzi isotermitici con frigorifero in funzione/frigorifero spento/non isotermitici, tipologia di alimenti trasportati**

Data del controllo	Mezzi controllati	Sede legale ditta/automezzi	Automezzi isotermitici con frigorifero in funzione	Automezzi isotermitici con frigorifero spento	Automezzi non isotermitici	Tipologia di merce trasportata/automezzi
19 aprile	7	Italia/7	6	1	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>· formaggi/4</li> <li>· prodotti della pesca/1</li> <li>· riso/1</li> <li>· yogurt/1</li> </ul>
22 maggio	6	Italia/5 Polonia/1	4	1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>· carne fresca/3</li> <li>· frutta e verdura/1</li> <li>· uova/1</li> <li>· conserve e bevande/1</li> </ul>
24 luglio	2	Italia/2	1	0	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>· bevande/1</li> <li>· formaggi/1</li> </ul>
27 settembre	5	Italia/4 Cipro/1	4	1	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>· prodotti surgelati/2</li> <li>· formaggi/1</li> <li>· prodotti da forno/1</li> <li>· prosciutti crudi/1</li> </ul>
9 luglio	7	Italia/7	4	2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>· spolpo di testa congelato/1</li> <li>· farine di sangue/1</li> <li>· alimenti secchi/1</li> <li>· carne bovina/1</li> <li>· conserve e bevande/3</li> </ul>
22 luglio	6	Italia/4 Grecia/1 Lettonia/1	5	0	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>· yogurt/1</li> <li>· mozzarelle/1</li> <li>· barrette energetiche/1</li> <li>· prodotti della pesca/1</li> <li>· prodotti da forno congelati/1</li> <li>· conserve e bevande/1</li> </ul>
27 settembre	4	Italia/4	3	1	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>· prodotti surgelati/1</li> <li>· carne e salumi/1</li> <li>· mozzarelle/1</li> <li>· conserve/1</li> </ul>
<b>7 giornate dedicate ai controlli su strada</b>	<b>37 mezzi controllati, di cui 33 italiani, 1 polacco, 1 cipriota, 1 greco, 1 lettone</b>		<b>27 automezzi isotermitici con frigorifero in funzione</b>	<b>6 automezzi isotermitici con frigorifero spento</b>	<b>4 automezzi non isotermitici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>1 riso</b></li> <li>· <b>1 frutta e verdura</b></li> <li>· <b>2 prodotti da forno/secchi</b></li> <li>· <b>7 conserve/bevande</b></li> <li>· <b>1 barrette energetiche</b></li> <li>· <b>10 prodotti a base di latte</b></li> <li>· <b>2 prodotti della pesca</b></li> <li>· <b>6 carne e prodotti a base carne</b></li> <li>· <b>5 alimenti congelati/surgelati</b></li> <li>· <b>1 uova</b></li> <li>· <b>1 farine di sangue</b></li> </ul>

- materiale di confezionamento (sacchetti anti-manomissione);
- verbali per effettuare un eventuale sequestro e fascette.

Per quanto sopra, è importante identificare correttamente la ditta (partita Iva/codice fiscale, indirizzo), la tipologia del mezzo e il presenziante (nome e cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale, ruolo).

## Risultati

La *Tabella 1*, pubblicata a pagina 50, riporta i risultati dei controlli effettuati dal SIAOA durante le 4 giornate dedicate ai controlli su strada nel 2018, ad aprile, maggio, luglio e settembre.

La *Tabella 2*, pubblicata a pagina 50, riporta i risultati dei controlli effettuati dal SIAOA durante le 3 giornate dedicate ai controlli su strada nel 2019, a luglio e settembre.

La *Tabella 3*, pubblicata a pagina 51, riporta i risultati dei controlli effettuati nel biennio 2018-2019, considerando i seguenti aspetti: sede legale della ditta (nazione), presenza di automezzi isotermici con frigorifero in funzione/ con frigorifero spento/non isotermici, tipologia di alimenti trasportati.

Riassumendo gli esiti dei controlli su strada effettuati nel biennio 2018-2019, sono state rilevate 2 non conformità, che hanno riguardato le condizioni di pulizia del vano di carico del camion, non pregiudicanti le caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti trasportati, prontamente risolte nei tempi previsti. Non sono state segnalate problematiche circa il mantenimento della catena del freddo, la documentazione Atp o il trasporto di alimenti non corrispondenti ai rispettivi documenti di trasporto.

Se consideriamo che la maggior parte dei controlli sono stati effettuati nel periodo più caldo dell'anno (21 controlli su 37 sono stati espletati tra la fine di maggio e la fine di luglio), l'esito dei controlli è stato sicuramente più che soddisfacente anche a testimonianza del buon lavoro svolto dalle autorità competenti nel corso degli anni, in particolare dall'entrata in vigore del Pacchetto Igiene (regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004) e grazie all'attenzione/responsabilizzazione degli operatori del settore alimentare (Osa) circa le problematiche igienico-sanitarie.

## Conclusioni

Nell'Unione europea, se escludiamo mare e aereo, la strada è in assoluto la regina nel trasporto delle merci, con punte eccezionali in Spagna, Regno Unito, Italia, Germania e Polonia. La Germania si conferma il primo Paese dell'Unione per volumi di merci trasportate (il 18% del traffico UE), seguita dalla Polonia (il 15% del traffico UE).

L'Italia, tra il 2008 e il 2014, ha perso il 35% delle merci movimentate su strada in miliardi di tkm (tonnellate per km di merci movimentate), passando da 180,5 miliardi di tkm a 117,8; solo nel 2011 il calo è stato del 18,7% sul 2010 e nel



2012 è stato del 13,2% sull'anno prima. Dopo una leggera ripresa nel 2013, che aveva fatto sperare in un'inversione di tendenza, nel 2014 si assiste ad una flessione del 2,6%, portando le tonnellate per km di merci movimentate in un anno al livello più basso degli ultimi dieci anni: tuttavia, il trasporto merci su strada continua ad essere la modalità preferita<sup>16</sup>.

Secondo le voci merceologiche, le merci più trasportate in tkm che percorrono distanze superiori ai 50 km sono i prodotti alimentari (18,5%), i metalli e i manufatti in metallo (10,8%), i prodotti della lavorazione di minerali non metalliferi (9,1%), i prodotti agricoli e della pesca (8,1%).

Per questo motivo, diventa fondamentale strutturare un sistema di controlli sulla sicurezza degli alimenti anche in strada e lungo le arterie maggiormente trafficate.

Affinché i controlli abbiano effetto, è necessario che vengano svolti da personale competente che conosca la normativa vigente in materia di alimenti e sicurezza alimentare, nonché i processi di produzione degli alimenti e le relative criticità, in particolare per quanto riguarda i prodotti di origine animale. Poiché questi tipi di controlli vengono svolti su strada, soprattutto per motivi legati alla sicurezza della circolazione stradale, è necessario che vengano effettuati con gli organi competenti in materia di prevenzione e repressione delle violazioni al codice della strada, controllo del traffico e sicurezza della circolazione stradale.

*Si ringrazia il personale del compartimento della Polizia Stradale - Sezione di Milano, per il supporto logistico e il prezioso servizio svolto.*

<sup>16</sup> Associazione nazionale Filiera Industria automobilistica (Anfia) – sede di Torino.

Per approfondire il tema dei controlli nei trasporti, riportiamo, di seguito, l'elenco degli articoli e dei quesiti, attinenti a questa tematica, già pubblicati sulla rivista e presenti anche sul sito [www.alimentibevande.it](http://www.alimentibevande.it). Gli articoli e le risposte ai quesiti sono visionabili, per gli Abbonati On line o con Formula Plus, ai link indicati.

• **Trasporti alimentari. Cosa indicare nella Scia** - Gianluigi Valsecchi

*I requisiti igienico-sanitari dei mezzi adibiti al trasporto e alcuni esempi di violazione.*

Scarica l'articolo su [www.alimentibevande.it/approfondimenti.aspx?id=76151](http://www.alimentibevande.it/approfondimenti.aspx?id=76151)

• **Trasporto promiscuo di alimenti e merce differente: dove necessario, i prodotti devono essere separati**

*A quali condizioni è consentito il trasporto promiscuo di prodotti alimentari imballati con altri prodotti per la cura della persona, anch'essi imballati?*

Risponde **Filippo Castoldi**, Dirigente Medico Veterinario, Direzione Welfare Regione Lombardia

Leggi la risposta su [www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79170](http://www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79170)

• **Condizioni per il trasporto di carni fresche**

*Per il trasporto di mezzene di carne fresca dal macello ad un laboratorio di sezionamento, che distano l'uno dall'altro solo poche centinaia di metri, è sufficiente utilizzare un contenitore isotermico, al cui interno porre un datalogger per il monitoraggio della temperatura, oppure è necessario disporre di un vano di carico isotermico con Atp in corso di validità?*

Risponde **Filippo Castoldi**, Dirigente Medico Veterinario, Direzione Welfare Regione Lombardia

Leggi la risposta su [www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79137](http://www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79137)

• **Automezzi di proprietà per il trasporto di alimenti**

*Quale documentazione deve essere esibita ad un controllo stradale o dell'Asl per dimostrare che un automezzo utilizzato per il trasporto di alimenti "fa parte" di un'impresa alimentare?"*

Risponde **Gianluigi Valsecchi**, Dirigente Medico Veterinario, Ats Brianza

Leggi la risposta su [www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79125](http://www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79125)

• **Automezzi per trasporto e vendita di alimenti e certificazione Atp**

*I veicoli destinati al trasporto/vendita su aree pubbliche dei prodotti della pesca devono possedere la certificazione Atp (Accord Transport Perissable)?*

Risponde **Gianluigi Valsecchi**, Dirigente Medico Veterinario, Ats Brianza

Leggi la risposta su [www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79121](http://www.alimentibevande.it/quesiti.aspx?id=79121)