

Versione 001

La Metamorfosi

Storia di un controllo per la prevenzione delle zoonosi nella ristorazione

Da: Angelika Riganatou. "Mondo Animale". Editrice Ediesse, Roma, 2013, pagine 33-40.

Angelika Riganatou
angelika.riganatou@sanita.marche.it

Presentazione del Narratore

Sono Angelika Riganatou, Medico Veterinario. Opero nell'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) di Fermo Regione Marche.

Inizia la storia

L'uomo ci guarda con aria di sfida. Noi abbiamo un bel cercare di scimmiettare Robocop in servizio, intenti a difendere il mondo dal crimine: lui la sa molto - ma molto - più lunga.

Sorride, persino, oscuramente, mentre noi adottiamo il cipiglio più truce che abbiamo nell'armamentario. «Non è certo la prima visita ... » dico, leggendo nel suo fascicolo, «i Nas sono venuti già due volte, e ogni volta vi hanno sanzionato.» Sono molto ufficiale, in questo momento-o, almeno, mi sforzo di esserlo. Siamo di ronda, io e il Tecnico della Prevenzione, e compresi del nostro ruolo. Ci si può chiedere perché mai un veterinario faccia lo sbirro, ma bisogna che lo sappiate: mai ci fu Vet-cop più nella parte di me. Stavolta nella mia fondina immaginaria ho una 44 Magnum, ho la stella da sceriffo, e tutto il kit dell'universo poliziesco.

Solo nella metarealtà, però: fa parte delle mie mansioni, infatti, andare a controllare i ristoranti, supermercati, macellerie, e verificare che tutto sia a posto, eventualmente punire i trasgressori, o sequestrare alimenti, ma inspiegabilmente si è armati solo di verbali, testi delle leggi, penne, timbri e amenità simili. Poco affascinante, lo so; capirete, quindi, se sono costretta a portare il mio equipaggiamento immaginario. Concedetemi inoltre il vezzo di presentarvi la scena con una colonna sonora alla Sergio Leone, e lasciate che la vostra immaginazione visualizzi gli eroici Robocop della Prevenzione che con una capriola penetrano all'interno del ristorante, spianando le armi e mettendo in fuga i cattivi in un

crescendo musicale. Trattenete l'immagine: non ce ne saranno altre pari, in questo racconto.

Noi siamo pubblici ufficiali

Nella fattispecie, il proprietario del ristorante, che stiamo ispezionando per routine, come da obiettivi professionali come previsto dal Reg. 854/2004 della CE, ha parecchie magagne da proporre, talmente tante che dovrebbero suggerirgli un atteggiamento remissivo, con qualche esemplare atto di contrizione. Invece, prende subito un fare arrogante e aggressivo. Noi siamo pubblici ufficiali e non si può opporre alle nostre peregrinazioni fuori e dentro i suoi frigoriferi, ma fa lo strafottente, sbuffa quando gli si fanno notare le pesanti ombre della sua conduzione. Per chi fa il nostro lavoro basta un'occhiata per individuare le carenze igienico sanitarie di un locale in contravvenzione a quanto previsto dal pacchetto igiene (Regolamenti: 852, 853 e 854 del 2004; 2073 del 2005 come ad esempio una semplice spugnetta strausata - le spugne, infatti, sono un ottimo terreno di coltura di i batteri, data l'umidità, il calore ed il continuo contatto con residui alimentari e per questo sono vietate nella ristorazione collettiva- uno scorcio del caos in cucina, una glissata al grembiule del ristoratore e decine di altri indizi). Capiamo immediatamente che qui ci saranno grane, perché gli operatori si dividono in due categorie: quelli che capiscono e quelli che non capiscono e non capiranno mai.

Il ristorante

Infatti, quando gli si rappresenta la possibilità di accumulare svariate migliaia di euro come sanzione lui, essendo uno che non capisce, replica minaccioso «Tanto io chiudo ... ». Ora, è questa una solfa che si sente spesso, quando si va a fare il piedi piatti del Bronx alimentare; ciononostante non è di un genere che si riesca a trascurare. Quando vedi di giorno in giorno chiudere i locali, le fabbriche che riducono il personale, quando incontri tanto spesso gente in cassa integrazione; se ti raccontano che la mattina presto, davanti al supermercato che stai controllando, c'è una fila di pensionati a rovistare nei cassonetti dove il personale getta le verdure avanzate dal reparto; quando si ha a che fare con gente che lavora senza certezze, non puoi restare indifferente a prospettive simili, per quanto strumentali.

Il ristorante in cui ci troviamo è grande, ci lavora molta gente. E' un punto di passaggio tra due Regioni e per questo molto frequentato. Più un locale è frequentato, maggiore è il rischio che rappresenta, per un facile calcolo matematico, se non garantisce la sicurezza

alimentare con appropriate procedure (pulizia, catena del freddo, lotta agli infestanti, igiene del personale). La responsabilità che sentiamo è in proporzione.

Ora, se questo ristoratore che ricorda Gambadilegno, si trovasse in serie ristrettezze, sarebbe lui a rimmetterci, o, piuttosto, la cameriera russa che sta apparecchiando? o il ragazzo laggiù che si sta occupando di un cliente? O quella signora anziana che serve al bar? Sono domande che uno si pone, in questi casi, e non c'è una regola generale che tu possa applicare a tutti. La legge va interpretata, così come tutto ciò che accade, e questo rende incerti, a volte - o, se proprio amate l'inutile onestà, sempre. Vai avanti caso per caso, cercando di valutare bene la gravità delle cose, dei rischi, i commi e la possibilità o meno di procedere senza morti sul terreno, applicando il pacchetto igiene in blocco (una serie di normative CE del 2004 che hanno la ratio di garantire la sicurezza alimentare, a partire dal mitico Reg.852).

Il dado è tratto

Nel frattempo però assumi le sembianze di un tutore della legge tutto d'un pezzo, che non conosce titubanze. Gambadilegno ci ha seguito nei sotterranei, dove ha le celle frigo e congelatori. In questi ultimi scopriamo, infine, i cadaveri preannunciati dalla sfarfallante gestione dei piani alti: alimenti scaduti da anni, oppure privi di confezione e qualsiasi indicazione. Il dado è tratto. Sequestriamo; e, oltre alle varie sanzioni (circa quattromila euro), il suddetto si beccherà anche la denuncia penale (art. 5 Legge n. 283/62, cattivo stato di conservazione degli alimenti). Non meno importante è la mancanza di etichettatura che di fatto impedisce di avere qualsiasi informazione sull'alimento, dalla composizione (ingredienti) al lotto (rintracciabilità, obbligo definito dal Regolamento (CE) 178/2002 che obbliga l'operatore ad essere in grado di seguire tutti gli spostamenti degli alimenti a monte e a valle, per poter essere prontamente in grado di ritirare un prodotto dal mercato qualora vi si ravvisasse un pericolo) e, ovviamente la scadenza. Gli alimenti si presentavano gettati alla rinfusa nei pozzi congelatori, cosa che ci avrebbe reso ancora più difficile il lavoro seguente.

Il momento è greve. Tuttavia, il tipo chiama la moglie, ed entrambi si dispongono a vagliare le complesse manovre cui ci dobbiamo assoggettare per il sequestro, con freddezza e sano disprezzo. Disgustati, direi, più che allarmati, neanche fossero criminali incalliti, offesi che non gli siano stati mandati degli sbirri alla loro altezza.

Generica indignazione, non contrizione. Poco tempo prima, Robocop aveva chiuso un locale, in cui lo stesso Tutankhamon doveva avere preso un panino: in suo onore, avevano

ritenuto di non cambiare nulla dal suo ingresso. I formaggi erano talmente vetusti da rimanere incollati alle pareti delle macchine frigorifere, per quanto ci si sforzasse di tirarli su. Le poche cibarie esposte nel banco frigo avevano un aspetto malato, le ragnatele un po' ovunque definivano meglio lo stato di abbandono in cui l'intero ambiente versava. In quel caso, i gestori apparvero mortificati, e, di fronte all'evidenza, non fecero altro che ammettere la propria responsabilità, senza tante storie.

Il confronto

Questi Scaduti ebbero la mia simpatia per la dignità con cui accolsero il nostro provvedimento. Non saprò mai per che genere di influsso astrale si fossero lasciati andare a quel livello, ma hanno aperto altrove, e ho una certa fiducia che sapranno migliorare. Trudy E Gambadilegno qui presenti, invece, non hanno neanche bisogno di sincronizzarsi per irradiare sfida e dignità offesa. Passiamo la mattinata a stilare l'elenco di tutti i prodotti scaduti e non identificati, individuandoli nel caos generale di quei misteriosi pozzi congelatori, apporre i sigilli, firmare, controfirmare. Ah che nostalgia di quei congelatori dove tutto è ordinato, confezionato e organizzato. La fase successiva è il verbale, che va stilato con attenzione al fine di non vanificare tutto per vizio di forma, ogni microsecondo sotto lo sguardo attento e pieno di ribrezzo della coppia, o repentini raptus di loquacità del viperino gestore. Quanto ama dardeggiare invettive su presunti complotti e volontà di perseguirlo, e la vedremo come andrà finire, e ormai può solo chiudere il locale, visto che ce lo costringiamo, eccetera. Il meglio di lui si produce in delazioni su esercenti della zona, che farebbero peggio, e via con descrizioni minuziose dei loro crimini. Trudy non parla: ricordo solo «avvocato» come fioritura casuale dalle sue labbra; quando esagera, incenerisce il marito con un'occhiataccia. Nient'altro. Anche più inquietante.

La tensione è piuttosto forte, manca l'aria e fa anche caldo; è un contesto cui dobbiamo sottoporci molte volte, durante le settimane successive, in cui bisogna mettersi d'accordo con il laboratorio conferente su come prendere campioni rappresentativi di merci così diverse tra loro, prelevare campioni da fare analizzare, trasportarli fino al laboratorio dentro appositi congelatori, stilare verbali per la denuncia in Procura, scrivere relazioni varie supportate da analisi, verifiche

Meno male le gite in Tribunale, che hanno il dono di trasfigurare i due scalpitanti Robocop, nel pieno della salute e del vigore, in altrettante larve grigiastre. La realtà è letteratura più di quando si creda, solo che le parole che vengono dette sono meno belle- per questo occorre farsi sostenere da qualche buon autore: per leggere, sopravvivendo, gli eventi che si

subiscono. Voglio dunque intrattenervi con la facile sfida a capire da soli chi mi abbia accompagnato durante queste fasi. Trattegiate dietro a questo foglio un cielo plumbeo, un caldo torrido. La scenografia prevede che, sul punto più alto di una cittadina medievale, dotata di edifici che sono gioielli circondati da antiche mura, collocate in un tristo castello. Non torri e torrioni, però: partorite un edificio in cemento armato, la cui inesorabile bruttezza estingue indifferentemente la storia e la grazia di quanto lo circonda, situatelo in evidenza.

I Signori K

Solo nel guardarlo, il castello si anima a ingoiarvi vi ingriscisce, vi impoltiglia la fisionomia e la sicurezza, rende la vostra struttura unica un semplice incidente, e trasforma chiunque, anche i nostri Starsky e Hutch, in semplici sig. X, Y, o, e via, scopriamoci: K.

I due sig.ri K, resi molto più mansueti, li vediamo ora attendere in polverosi corridoi, in cui detriti e fascicoli sono ammassati lungo le pareti; gli ambienti sono lugubri, non perché manchi luce o movimento, ma per lo squallore dei vecchi mobili accatastati per ereditarietà di collocazione, l'assenza ostinata di pur piccola bellezza, per non parlare di tonnellate di carte, disposte ovunque con aria di affranta eternità, da gente che sopravvive per anni di servizio senza lasciare neppure un'impronta digitale, e poi sparisce, nel nulla. Hanno contatti con diversi personaggi: una magistrata, che li introduce nel suo ufficio, dove gli onnipresenti fascicoli sono ammassati sulle sedie e sulla scrivania, e le pareti sono disadornate, rese ancora più vuote da collezioni decennali di calendari dei carabinieri. Sembra spaurita, come se temesse che tutto quello che dirà possa essere incriminato; è una donna che altrove potrebbe essere viva, sorridente, ma qui fa patire il fiato del pericolo e della paranoia - così, assurdamente, anche i nostri vengono avviluppati e finiscono col chiedersi l'un l'altro: noi non abbiamo fatto niente di male, vero? Sì, sì, noi no ... noi siamo gli accusatori, noi ... Ma non esiste nessuno che non abbia fatto nulla di male. Nei giorni successivi, i signori K, ancora più esitanti e vecchi, incontrano un altro magistrato. Costui, nella cortese, polare conversazione esplicativa, occhieggiando da dietro occhiali da miope profilati d'oro, avvolto in un impeccabile Oxford style, li informa di aver sbagliato a rivolgersi a un magistrato X, la prassi - prassi peraltro che non erano tenuti a conoscere - richiedeva che ci si rivolgesse al magistrato di turno, cioè lui; è un'informazione che suona come un'accusa, formalizzata da campane che 'gemono in lontananza. I sig.ri K farfugliano, dimenticano Gambadilegno, che sono venuti a perseguire, ma ammettono nettamente la colpa, sì, colpevoli, nient'altro che colpevoli, colpevoli di questo e altro, ontologicamente. Da questo momento in poi, convivono confortevolmente con l'intimo sospetto di se stessi. Il sospetto viene infine formalizzato con

la convocazione da parte del procuratore capo: la stanza in cui vengono introdotti ha pareti interminabili, che si curvano leggermente fino a supporre precipitino l'una nell'altra, lassù, da qualche parte. Lo squallore è meno ostentato, e per questo subdolo. Lui è assiso su un trono di legno scuro, con i braccioli a zampa di leone; li guarda dentro, dalla tenebrosa scrivania, ingombra delle solite carte. Sorride leggermente, come a dire lo so, lo so che anche tu sei imputato come tutti gli altri, ma facciamo la commedia, se vuoi, facciamo finta che sei uno di noi. Espone un viso pulito, dai lineamenti troppo educati, come i suoi modi di gentilezza quasi insopportabile, e nel frattempo chiede ragguagli sulle virgole e i puntini, implacabilmente, profondamente minaccioso.

Nella remota provincia

Spiegando quelle virgole, i sig.ri K impostano una voce tremula, dubbiosa. Si aprirà la porticina, lì nell'angolo a destra, che sembra di un ripostiglio e invece sicuramente nasconde un bastonatore? Lo dicono in molti, tra quelli che sono passati in una stanza simile, lo dice la realtà e la letteratura, a volte persino con la stessa lingua, non potrebbe accadere anche ora? Starsky e Hutch sono una favoletta, ormai lo sanno. Siamo tutti colpevoli, il procuratore sorride; gli unici sorpresi sono gli imputati-accusatori qui presenti, che avevano creduto di sentirsi innocenti. Ci sarebbe da chiedersi come si possa sopportare una vita all'ombra del reato estensivo, ma i sig.ri K non hanno volontà alcuna di immedesimazione.

Siamo in una remota provincia, all'ombra di un castello abitato da personaggi le cui ossute battute riguardano cibo scaduto nei congelatori, non agguati mafiosi. I sig.ri K escono da quegli antri pieni di sgomento, abbiamo fatto bene? In che abbiamo sbagliato? Sì, sì, abbiamo sbagliato, e i nostri errori li conosciamo, tutti nascondono qualcosa, inutile continuare a mentirei. Verranno a prenderci all'alba? è meglio se confessiamo? ... ma sono anche un po' rasserenati dal fatto che la mano della giustizia suoni così aspra, se fa così a noi, che, in questo minuscolo caso, ne siamo stati i collaboratori, che farà a Gambadilegno? No, lui non potrà scamparla, come evidentemente credeva e ostentava, pagherà quello che deve pagare.

Passano settimane, e mesi; infine i giudici deliberano, a causa dei risultati delle analisi (non segnalano problemi), che si debba procedere a sanzionare amministrativamente e non penalmente: tocca a noi, sanzioniamo.

Ma, nel frattempo, il reato sarà prescritto e neppure le sanzioni verranno mai pagate.

Bibliografia

Ciarrocchi F., Briscolini S., Lanciotti M., Striano G., Palombo B., Blasi G., (2011). Studio della flora autoctona nella bioconservazione degli alimenti: caratterizzazione tecnologica di ceppi isolati in un prodotto IGP della Regione Marche: il Ciauscolo - Study of the native flora in food biopreservation: technological characterization of strains isolated in a traditional salami of the Marche Region (Italy): The Ciauscolo. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 67, Agosto.

Bella, M., Casoni, G., Polidori, P., & Teobaldelli, D. (2022). Gli adempimenti amministrativi nel commercio e nella ristorazione: una stima del loro impatto economico. Argomenti, (19). <https://doi.org/10.14276/1971-8357.2462>.

Lupattelli A., Primavilla S., Licciardi C., Scuota S., Di Raimo Marrocchi E., Bazzucchi V., Scorpioni V., Tinaro M. (2022). La verifica analitica in regime di autocontrollo nella ristorazione collettiva nel periodo 2018 - 2021 - The analytical verification in catering, in own-checks system, period 2018-2021. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 132, Giugno.

Normativa di riferimento

REGOLAMENTO (CE) N. 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

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N. 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

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO 30.4.2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (attualmente abrogato e sostituito dal **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) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 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) n. 854/2004 e (CE) n. 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 (regolamento sui controlli ufficiali))

REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

| | | |
|---|---|--|
|  | Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Via G. Salvemini 1. 06126, Perugia - Italy | |
| Centralino Istituto | Tel. +39 075 3431 - Fax. +39 075 35047 |  |
| Rivista SPVet.it ISSN 1592-1581 | Tel. +39 075 343207 e-mail: redazione-spvet@izsum.it; http://spvet.it ; https://indice.spvet.it | |
| U. R. P. | Tel. +39 075 343223; Fax: +39 075 343289 e-mail: URP@izsum.it | |



The interview is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License. Permissions beyond the scope of this license may be available at <http://indice.spvet.it/adv.html>.