

# I CONSUMATORI ASCOLANI TRA SALUTE E PORTAFOGLIO

di Amedeo Ciccanti

Dovrebbe essere, secondo il comune pensare, in realtà una donna a scrivere di spesa e di alimentazione.

Invece, sia per esperienza diretta sia per una particolare osservazione che abbiamo condotto in questi ultimi tempi, ci si è potuti rendere conto che le donne, nella generalità, sono indotte a guardare più all'etichetta del prezzo dei prodotti alimentari che a quella della qualità.

Certo non è cosa agevole per una casalinga soffermarsi ad analizzare la composizione chimica di un determinato prodotto; la difficoltà di lettura - scientemente resa tale dalle industrie produttive - nonché la fretta, danno sempre una mano a perfezionare la latente «frode commerciale», sempre presente, seppure nei limiti della non reità.

Si tratta di sviluppare l'autonomia conoscitiva delle qualità dei beni alimentari e dei suoi effetti sull'organismo da parte dei consumatori.

Ma proprio su questo punto si riscontrano i dati più disarmanti.

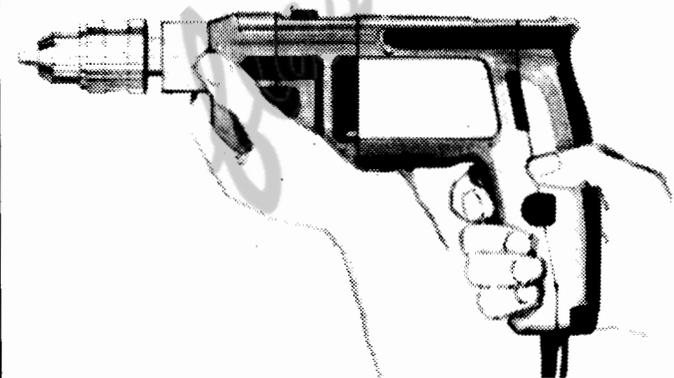
E su questo punto nemmeno si può invocare l'assenteismo dei pubblici poteri e delle strutture all'uopo preposte. Il grande assente è invece il consumatore.

La difesa del consumatore dalle frodi alimentari, secondo la legislazione italiana avviene soprattutto attraverso la sollecitazione della parte interessata, ossia attraverso la denuncia circostanziata alle autorità competenti (Autorità Giudiziaria o Sanitaria) del fatto colposo o doloso.

## PESPANI ferramenta

**MANIGLIE — VERNICI  
UTENSILERIA USAG**

Via Nicolò IV° - 15/A  
Tel. 0736 / 50164  
ASCOLI PICENO



**PESPANI - HOBBY - BELLE ARTI**

**Bosch - Black & Decker**  
Corso Mazzini, 127  
Tel. 0736 / 64938  
ASCOLI PICENO

Ebbene, seppur in altre città i dati sono poco più confortanti, nella nostra provincia le denunce da parte dei cittadini sulle sofisticazioni alimentari si contano sulle dita di una mano e comunemente non riguardano i tre centri maggiori: Ascoli, S. Benedetto e Fermo.

E non è che la entità dei dati derivi da una situazione che nel settore può definirsi rosea. Tutt'altra cosa.

Scambiando alcuni pareri con il direttore del Reparto Chimico del locale Laboratorio Igiene e Profilassi, Dott. Gioacchino Fioravanti, ci si è potuti rendere conto che sui circa 800 campioni alimentari esaminati, ben 55 circa non rientravano nelle norme regolamentari e perciò denunciati all'Autorità Giudiziaria.

«Il guaio è - sostiene il Dott. Roberto Scielso di Ascoli - che vi è da parte della generalità delle persone una sorta di assuefazione ai disturbi gastrointestinali. Una diarrea, un vomito, dei dolori addominali, se non vi è un rapporto causa-effetto più che immediato sono riferiti quasi sempre a fattori diversi dall'alimentazione praticata. Invece, il più delle volte, è proprio lì l'origine del male».

Purtroppo, la vigilanza è oggi condotta dai Vigili Sanitari del Comune e della Provincia, dai Nuclei Antisofisticazione dei Carabinieri e per certi aspetti, dai Vigili Urbani. Un po' poco, se si osservi il numero degli addetti operanti nel territorio provinciale.

Se si tiene conto che essa si polverizza nei rilievi da compiere in migliaia di punti di distribuzione alimentare, ben si comprende come le energie si disperdano a vantaggio di consistenti guadagni dovuti allo smercio di sostanze alterate.

Non vi è dubbio sulla necessità di dover controllare la igienicità della distribuzione, ma è altrettanto vero che i controlli hanno più effetto quando vengono esercitati alla fonte, ossia sul luogo di produzione.

Ascoli, al di là delle note sofisticazioni dei vini, non ha registrato grossi scandali nel settore. C'è da dire però, che seppur ci si muova con molta cautela prima di bloccare un'azienda di produzione di prodotti alimentari sospetti, onde evitare gli effetti economici e sociali negativi che ne derivano, esiste anche un sistema di controllo che per come è congegnato diventa «complice» di produttori senza scrupoli. E ci spieghiamo. Può succedere che in un'analisi si rilevi la presenza di batteri in misura superiore a quella normale. Ebbene, il riscontro positivo mette in movimento subito la macchina burocratica: comunicazione dei risultati dell'analisi alla parte interessata al Medico Provinciale e da questo, se ne ricorrono gli estremi, all'Autorità Giudiziaria e spedizione del campione all'Istituto Superiore della Sanità di Roma per l'analisi di revisione.

Ebbene, di solito queste analisi vengono fatte dopo un paio di mesi, quando la flora batterica può essere alterata in senso opposto a quella di prima verifica, talché, di fronte al Pretore può arrivare un referto tecnico negativo che lascia le cose com'erano.

Tale ipotesi, purtroppo, non accadono raramente. Ma, si sa, i funzionari preposti ai controlli, il più delle volte preferiscono rischiare la «oggettiva» brutta figura davanti al Pretore che non davanti all'opinione pubblica.

Per far fronte a tali inconvenienti, che si risolvono sempre a vantaggio degli speculatori e a danno della salute, si impone il potenziamento delle strutture di rilevamento e di analisi soprattutto per quanto riguarda la parte tecnologica, nelle strutture pubbliche periferiche (Laboratori di Igiene e Profilassi).

E vero che il controllo va fatto soprattutto alla fonte, ma è altrettanto vero che alcune tossinfezioni e alterazioni chimiche di sostanze alimentari avvengono nella fase di consumazione. E proprio in questa fase, come dicevamo, è necessario rivedere molte cose.

Se si pensa che nel quinquennio '75 - '80 il locale Laboratorio di Igiene e Profilassi ha rilevato solo 117 casi di tossinfezioni alimentari e denunciate come malattie infettive, ben ci si rende conto di quanta strada c'è ancora da fare.

La riforma sanitaria, curando particolarmente l'aspetto preventivo dei controlli alimentari, stabilisce la presenza all'interno di equipaggi distrettuali di operatori ecologici, ossia di sanitari addetti alla vigilanza aventi funzioni strettamente territoriali.

Pertanto, visti anche i progressi che si stanno facendo nel campo promozionale per la tutela della salute alimentare e vista la pace legislativa, riguardo alle competenze, che si è raggiunta con il trapasso delle funzioni alle regioni, si spera in un diverso rispetto della salute, almeno dal lato alimentare.

Intanto però, pure come consumatori, si incomincia a segnalare agli organi competenti i casi «anormali»: ci si faccia caso, esistono; basta girarsi attorno nel negozietto alimentare, nella macelleria, nel supermarket, nell'asilo, nell'ospedale o dove altro si abbia interesse, purché si faccia.