

Giurisprudenza

Intossicazioni alimentari e prova del cattivo stato di conservazione degli alimenti

Michele Montrano¹⁻²

¹ S.C. Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro ASL TO3 della Regione Piemonte

² Docente e tutor professionale CdL Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro – Università di Torino

Indirizzo per la corrispondenza

e-mail: michele.montrano@unito.it

Il recente caso del focolaio di intossicazione alimentare che ha colpito quattro RSA della provincia di Firenze, causando tre morti e 114 casi di gastroenterite tra i 173 ospiti complessivi fa emergere con veemenza il problema della sicurezza alimentare con particolare riferimento alla ristorazione collettiva e alla veicolazione dei pasti. La procura di Firenze ha aperto un'inchiesta per omicidio colposo e adulterazione o commercio colposo di sostanze alimentari.

Qualche mese prima, il 21 settembre 2024, 246 alunni e 23 adulti delle scuole di Calenzano, Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Barberino di Mugello, Carmignano, furono colpiti da sindrome gastrointestinale da "sospetta salmonella". In 98 hanno dovuto ricorrere al pronto soccorso e 23 furono ricoverati.

Sotto accusa pare sia il pomodorino ciliegino crudo usato come ingrediente delle mense ma non disinfettato.

Per entrambi i casi la giustizia farà il suo corso e già nell'immediatezza dei fatti il personale dell'azienda sanitaria locale ha avviato l'indagine epidemiologica ed effettuato i campionamenti necessari per identificare le cause delle intossicazioni fornendo il proprio contributo all'Autorità Giudiziaria.

In relazione a tali recenti avvenimenti si vuole cogliere l'occasione per focalizzare l'attenzione sui controlli ufficiali degli alimenti e sulla necessità o meno di effettuare specifiche analisi di laboratorio per la contestazione del cattivo stato di conservazione degli stessi, alla luce del fatto che, spesso, nella fase di indagine

¹ Secondo il Codex Alimentarius, che rappresenta un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza, qualità e correttezza del commercio mondiale di alimenti, la sicurezza alimentare è "la garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l'uso a cui esso è destinato".

² Le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

legata a casi di intossicazione alimentare, non è sempre possibile analizzare l'alimento consumato che ha determinato l'intossicazione, o ciò che ne rimane, e gli accertamenti si basano in gran parte sull'analisi di documenti e sulle sommarie informazioni delle parti lese e delle persone informate sui fatti.

Un aiuto prezioso viene fornito dalla sentenza di Cassazione Penale, Sez. Feriale, n. 27541 del 5 ottobre 2020 chiamata ad esprimersi a seguito della impugnazione della sentenza, emessa il 23 gennaio 2020 dal Tribunale di B., a seguito di opposizione a decreto penale, che aveva condannato una ristoratrice alla pena di Euro cinquemila di ammenda per la contravvenzione di cui alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, art. 5, comma 1 lett. b) e d) , perché, nella veste di esercente attività di ristorazione, impiegava nella preparazione di alimenti e somministrava per il consumo, nel corso di un banchetto nuziale, sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, in stato di alterazione e nocive alla salute, tali da causare intossicazione.

L'imputata proponeva ricorso per cassazione, a mezzo dei difensori, deducendo, in particolare tre vizi.

Con il primo motivo denunciava l'erronea applicazione ed interpretazione della legge n. 283 del 1962, art. 53.

In particolare, con riferimento all'ipotesi di cui all'art. 5, lett. b)3, della legge n. 283, si faceva rilevare che secondo la giurisprudenza di Cassazione (citando Sez. 3, n. 45701 del 11.11.2019), il cattivo stato di conservazione degli alimenti ricorre quando è accertato che le modalità siano idonee, in concreto, a determinare il pericolo di danno o il deterioramento delle sostanze. Nella specie, invece, per la ricorrente, l'istruttoria si fonderebbe solo sulla deposizione degli invitati, parti civili e dunque interessate. Non è risultato accertato che l'alimento specifico si trovasse in cattivo stato di conservazione, anche per l'assenza di analisi complete circa l'alterazione degli alimenti. Sottolinea, poi, che non può configurarsi la responsabilità del ristoratore per alimenti serviti ma consumati a

³ Legge 30 aprile 1962, n. 283 recante "Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. G.U. n.139 del 04-06-1962.

Art. 5 comma 1 lett. b) e d)

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

a) omissis;

b) in cattivo stato di conservazione;

c) omissis;

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;

omissis

⁴ In tale sentenza i giudici di legittimità hanno infatti accolto i motivi sollevati dal ricorrente secondo il quale il Tribunale di M. non aveva valutato una circostanza fondamentale relativa proprio alla lavorazione del prodotto. Al momento in cui è stato fatto il rilievo che ha condotto alla formulazione della colpa l'alimento incriminato si trovava nella fase della stagionatura che dura in media 45 giorni, terminato questo periodo l'agente batterico sarebbe scomparso e il salame messo in vendita.

distanza di tempo dai commensali e da questi prelevati senza consenso, in assenza, quindi, di qualsiasi possibilità di controllo sullo stato di conservazione.

Con il secondo motivo si denuncia violazione degli artt. 40 e 43 c.p..

Secondo la difesa ai fini della responsabilità per colpa è necessario accertare l'origine della contaminazione. Nella specie, invece, in mancanza di esami completi, andava esclusa che la contaminazione sia avvenuta durante la lavorazione degli alimenti acquistati, tenuto, peraltro conto che, l'ispezione presso le cucine del ristorante non avevano evidenziato alcuna carenza.

Con il terzo motivo si denuncia il vizio di motivazione in relazione all'art. 192 c.p.p. e legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1 lett. b). Secondo la difesa dell'imputata non è individuato con certezza l'alimento che ha indotto l'intossicazione avendo peraltro, gli invitati consumato la torta nuziale preparata da un invitato e, comunque, in presenza di analisi eseguite su campioni di cibo (diverso dalle crespelle) di esito negativo.

La Suprema Corte, con riferimento alla dedotta erronea applicazione della legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1, lett. b)3, fa osservare che, secondo un risalente e consolidato orientamento giurisprudenziale, il

⁵ Codice Penale – Art. 40 (Rapporto di causalità)

Nessuno può essere punito per un fatto preveduto dalla legge come reato, se l'evento dannoso o pericoloso, da cui dipende la esistenza del reato, non è conseguenza della sua azione od omissione.

Non impedire un evento, che si ha l'obbligo giuridico di impedire, equivale a cagionarlo.

⁶ Codice Penale – Art. 43 (Elemento psicologico del reato)

Il delitto:

è doloso, o secondo l'intenzione, quando l'evento dannoso o pericoloso, che è il risultato dell'azione od omissione e da cui la legge fa dipendere l'esistenza del delitto, è dall'agente preveduto e voluto come conseguenza della propria azione od omissione;

è preterintenzionale, o oltre l'intenzione, quando dall'azione od omissione deriva un evento dannoso o pericoloso più grave di quello voluto dall'agente;

è colposo, o contro l'intenzione, quando l'evento, anche se preveduto, non è voluto dall'agente e si verifica a causa di negligenza o imprudenza o imperizia, ovvero per inosservanza di leggi, regolamenti, ordini o discipline.

La distinzione tra reato doloso e reato colposo, stabilita da questo articolo per i delitti, si applica altresì alle contravvenzioni, ogni qualvolta per queste la legge penale faccia dipendere da tale distinzione un qualsiasi effetto giuridico.

⁷ Codice di procedura penale – Art. 192 (Valutazione della prova)

1. Il giudice valuta la prova dando conto nella motivazione dei risultati acquisiti e dei criteri adottati

2. L'esistenza di un fatto non può essere desunta da indizi a meno che questi siano gravi, precisi e concordanti.

3. Le dichiarazioni rese dal coimputato del medesimo reato o da persona imputata in un procedimento connesso a norma dell'articolo 12 sono valutate unitamente agli altri elementi di prova che ne confermano l'attendibilità.

4. La disposizione del comma 3 si applica anche alle dichiarazioni rese da persona imputata di un reato collegato a quello per cui si procede, nel caso previsto dall'articolo 371 comma 2 lettera b).

⁸ Vedasi sentenza di Cassazione Penale, Sez. Unite, n. 443 del 19/12/2001, dep. 2002, Butti, e sentenza di Cassazione Penale, Sez. Unite, n. 1 del 27/09/1995, dep. 1996, Timpanaro, Rv. 203094

⁹ Vedasi sentenza di Cassazione Penale, Sez. III, n. 2690 del 06/12/2019, dep. 2020, Barletta, Rv. 278248.

¹⁰ Vedasi sentenza di Cassazione Penale, Sez. III, n. 15998 del 12/02/2003, Scovenna, Rv. 224248.

cattivo stato di conservazione delle sostanze alimentari considerato dalla disposizione incriminatrice riguarda quelle situazioni in cui le sostanze stesse, pur potendo essere ancora perfettamente genuine e sane, si presentano mal conservate, cioè preparate o confezionate o messe in vendita senza l'osservanza di quelle prescrizioni – di leggi, di regolamenti, di atti amministrativi generali – che sono dettate a garanzia della loro buona conservazione sotto il profilo igienico – sanitario e che mirano a prevenire i pericoli della loro precoce degradazione o contaminazione o alterazione (lett. b) della legge n. 283 del 1962, art. 5) . Sottolinea che con l'espressione "cattivo stato di conservazione², a parametro di giudizio, prima ancora che atti normativi, si pongono regole di comune esperienza, usi e prassi, espressione della cultura tradizionale.

In tema di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, prosegue la Cassazione, ai fini della configurabilità del reato di cui alla legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1, lett. b)³, il cattivo stato di conservazione degli alimenti può essere accertato dal giudice di merito senza necessità del prelievo di campioni e di specifiche analisi di laboratorio, sulla base di dati obiettivi risultanti dalla documentazione relativa alla verifica e dalle dichiarazioni dei verbalizzanti, essendo lo stesso ravvisabile, in particolare, nel caso di evidente inosservanza delle cautele igieniche e delle tecniche necessarie ad assicurare che le sostanze si mantengano in condizioni adeguate per la successiva somministrazione.

In tale prospettiva ermeneutica, prosegue la Cassazione, il cattivo stato di conservazione, secondo i dati di cui dà conto la motivazione non illogica del Tribunale, è stato

correttamente accertato. Invero, il giudice di merito ha preso in considerazione non solo, come dedotto, le convergenti deposizioni delle parti civili, ma soprattutto elementi di riscontro tratti dall'esito dell'esame della documentazione acquisita e delle dichiarazioni rese dai testi qualificati dell'Unità operativa profilassi e malattie infettive.

Da tali risultanze è indicato essere emerso che, tra i 37 intossicati dopo la partecipazione al banchetto nuziale e, comunque, dopo aver mangiato presso il ristorante dell'imputata, vi erano persone che avevano accusato, nelle ore immediatamente successive all'ingestione, gravi disturbi gastro-intestinali o risultate affette da salmonellosi, in quanto positive ad un batterio che si trasmette proprio attraverso l'ingestione di cibi o bevande contaminate, durante la preparazione o conservazione.

Secondo la Suprema Corte non è specifica, poi, la critica circa l'insussistenza della responsabilità del ristoratore per alimenti serviti ma consumati a distanza di tempo dai commensali e da questi prelevati senza consenso, tenuto conto che la censura non si confronta con la motivazione nella parte in cui afferma che tutti gli intossicati avevano mangiato le crespelle, così individuate come causa dei disturbi riscontrati e che, alcune di quelle affette da tossinfezione, si erano allontanate dal convivio prima del taglio della torta nuziale, portata al banchetto dagli sposi, indicata dalla difesa come possibile alimento da cui sarebbe potuta scaturire un'intossicazione del medesimo tipo di quella accertata.

La Suprema Corte ha ritenuto corretta, esauriente e non manifestamente illogica la motivazione del Tribunale circa la sussistenza della fattispecie di chiusura di cui alla legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1, lett. d)³.

L'impostazione corretta del Tribunale fa proprio l'indirizzo della Cassazione, che con riferimento ad alimenti contaminati da salmonella, ha individuato la sussistenza della contravvenzione di cui alla citata Legge, art. 5, comma 1, lett. d).

In relazione al secondo motivo di ricorso la Cassazione segnala che la norma incriminatrice fa divieto di detenere e vendere sostanze alimentari alterate, indipendentemente dall'indagine sulla consapevolezza del soggetto circa lo stato di alterazione degli alimenti stessi. Specifica che trattandosi di contravvenzione, è sufficiente la mera colpa che può consistere anche in una condotta negligente nelle dovute verifiche sulla conformità alla normativa del prodotto alimentare somministrato e preparato. Secondo la Cassazione la critica

non si confronta con il complesso della motivazione che valorizza, con ragionamento non manifestamente illogico, la circostanza secondo la quale tutti gli intossicati avevano consumato uno stesso alimento preparato dal ristoratore, alcuni di questi si erano allontanati prima dell'apertura della torta nuziale e, comunque, che tra i 37 intossicati vi era anche un cliente del ristorante che non aveva partecipato al banchetto. Così mostrando di aver fatto buon governo della norma sulla valutazione della prova di cui all'art. 1927 c.p.p.. Il ricorso è stato quindi dichiarato inammissibile con conseguente condanna della ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di Euro tremila in favore della Cassa delle ammende.

¹¹ Vedasi sentenza di Cassazione Penale, Sez. IV, n. 7692 del 16/01/2007, Grasso, Rv. 236101.

PiñC
Prevenzione in Corso