

# Sicurezza alimentare: chi risponde per la somministrazione di alimenti avariati serviti presso una mensa di una scuola primaria per l'infanzia?

Cass. Sez. III Pen. 1° giugno 2022, n. 21252 - Andreatza, pres.; Reynaud, est.; Cuomo, P.M. (diff.) - G.G.P. e F.C. , ric. (Cassa con rinvio Trib. Padova 2 aprile 2021)

**Produzione, commercio e consumo - Sicurezza alimentare - Preparazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti - Preparazione e somministrazione di sostanze alimentari nocive - Somministrazione in una mensa di scuola primaria di un biscotto contenente una calamita - Responsabilità oggettiva sulla base delle qualifiche rivestite - Esclusione.**

(*Omissis*)

## FATTO

1. Con sentenza del 2 aprile 2021, il Tribunale di Padova ha dichiarato la penale responsabilità di G.G.P. e F.C. in ordine al reato di cui alla L. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5, comma 1, lett. d) e art. 6, per aver distribuito per la somministrazione in una mensa di scuola primaria un biscotto contenente una calamita, condannandoli alla pena di Euro 1.800,00 di ammenda ciascuno. La condotta è stata ascritta agli imputati - dipendenti della società (*omissis*) Srl, che aveva in appalto il servizio mensa - nelle rispettive qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA), responsabile operativo di area, il primo, e responsabile del servizio di ristorazione del centro cottura di (*omissis*), la seconda.

2. Avverso la sentenza, gli imputati hanno proposto unitario ricorso per cassazione a mezzo del comune difensore, deducendo, con tre distinti motivi, il vizio di motivazione, rispettivamente lamentato:

2.1. per mancanza grafica di una parte della motivazione stessa, con "salto logico" che aveva impedito di comprendere il ragionamento, e quindi di esercitare la difesa, in ordine all'affermazione della penale responsabilità;

2.2. per travisamento del fatto in relazione all'affermazione, assolutamente infondata, che la (*omissis*) Srl sarebbe un'azienda dolciaria che confeziona biscotti;

2.3. per aver configurato in capo agli imputati una responsabilità oggettiva sulla base delle qualifiche rivestite, in violazione del principio di effettività rispetto alle funzioni in concreto esercitate, non avendo essi alcun ruolo nella preparazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti ed essendo la responsabilità del fatto imputabile soltanto al cuoco che preparò, impastandoli e cuocendoli, i biscotti poi distribuiti ai bambini all'interno di uno dei quali fu rinvenuta la calamita.

3. Con memoria del 22 marzo 2022 - intitolata "nuovo motivo" - i ricorrenti, replicando alla requisitoria scritta del Procuratore generale, hanno in particolare insistito per l'accoglimento del terzo motivo di ricorso, rilevando come, per la complessità e la tipologia delle mansioni loro affidate, fosse impossibile la loro quotidiana presenza nel Centro di cottura di Padova e non fosse quindi prevedibile, nè prevenibile, l'evento nella specie verificatosi, da addebitarsi soltanto alla negligenza dei cuochi.

## DIRITTO

1. Il primo motivo di ricorso è infondato.

Diversamente da quanto allegano i ricorrenti, nella motivazione della sentenza non è rinvenibile alcuna assenza grafica, essendovi semmai un refuso costituito da un inserimento di testo estraneo all'iter argomentativo. Le prime due righe di pagina tre, infatti, all'evidenza, costituiscono un corpo estraneo alla motivazione, posto che nel caso di specie non vengono in rilievo "schede di produzione che prevedano l'utilizzo di particolari materie prime". Quelle due righe, dunque, non attengono alla motivazione della sentenza impugnata e, eliminate le stesse, il discorso argomentativo tra ciò che precede e ciò che segue si dipana del tutto logicamente senza aver in alcun modo leso il diritto di difesa.

2. Il secondo motivo di ricorso è manifestamente infondato.

Diversamente da quanto allegano i ricorrenti, la sentenza (pag. 1) attesta, in conformità a quanto sostenuto in ricorso, che la (*omissis*) Service Srl era la società che aveva in appalto il servizio mensa presso la scuola primaria dove fu distribuito per la merenda il biscotto, preparato dai dipendenti della stessa società, contenente il corpo estraneo di cui si discute. Mai in sentenza si parla di una "azienda dolciaria".

3. Il terzo motivo di ricorso è invece fondato.

3.1. In diritto va premesso che, secondo l'orientamento di questa Corte, in tema di disciplina degli alimenti, la responsabilità per i reati commessi nell'esercizio di un'attività d'impresa svolta da una società articolata in plurime unità territoriali autonome, ciascuna affidata ad un soggetto qualificato ed investito di mansioni direttive, va individuata all'interno della singola struttura aziendale, senza che sia necessariamente richiesta la prova dell'esistenza di una apposita



delega in forma scritta (Sez. 3, n. 9406 del 09/02/2021, Arena, Rv. 281149).

Laddove, come nella specie, il fatto illecito consista nella preparazione e nella somministrazione di sostanze alimentari nocive e venga in rilievo il ruolo di soggetti apicali non personalmente coinvolti nelle materiali attività oggetto d'imputazione, costoro ne rispondono laddove abbiano colposamente trascurato di impartire disposizioni al fine di garantire un regime di controllo della qualità del prodotto idoneo a prevenire una simile eventualità ovvero, laddove disposizioni nel senso indicato siano state impartite, di verificarne la corretta attuazione (cfr. Sez. 3, n. 17084 del 09/09/2015, dep. 2016, Simonetti, Rv. 266578).

3.2. In conformità al primo dei richiamati principi, la sentenza impugnata ha attestato che l'organigramma interno della struttura aziendale prevedeva un sistema piramidale al vertice del quale vi era l'imputato G., quale responsabile operativo di area, con la qualifica di operatore sanitario alimentare, da cui dipendevano i responsabili dei singoli servizi di ristorazione, che in quello di specie era l'imputata F.

Quanto agli obblighi gravanti sui medesimi, ed idonei a configurare penale responsabilità in caso di violazione, va osservato che, in forza dell'art. 3, comma 1, n. 3 Reg. (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002, adottato dal Parlamento Europeo e del Consiglio - 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 - l'operatore sanitario alimentare è la "persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo". A norma del successivo art. 17, comma 1, tra l'altro, "spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte". La sentenza al proposito attesta che dalla documentazione agli atti risultava che tra le mansioni dell'imputato G. vi era "la gestione delle fasi del ciclo produttivo provvedendo all'uopo al controllo dell'esecuzione del piano di lavoro assegnato ai propri collaboratori, assicurandosi che gli stessi attuino e rispettino le disposizioni organizzative e tecniche predisposte". Con riguardo all'imputata F., il giudice di merito ha accertato che nelle sue mansioni rientrava il "controllo dei prodotti alimentari, sia sotto il profilo igienico sanitario", sia quanto "alla verifica della salubrità dei prodotti fornendo anche tutte le necessarie istruzioni operative al personale affinché venisse mantenuto un comportamento igienico come previsto dalle vigenti disposizioni ed eseguendo la necessaria attività di controllo".

3.2. La sentenza impugnata ha ricostruito il fatto oggetto di processo nel senso che gli addetti alla lavorazione della frolla presso il centro di cottura di Padova avevano applicato una calamita sull'impastatrice, per bloccare un foglio sì da poterlo meglio leggere durante lo svolgimento del lavoro, non avvedendosi che ad un tratto la calamita si staccò, cadendo nell'impasto e quindi finendo in uno dei biscotti con il medesimo preparati, confezionati e distribuiti per il consumo nella mensa scolastica. La sentenza dà quindi atto che la calamita in questione era simile a quelle utilizzate negli uffici della (*omissis*) Srl per bloccare dei fogli su lavagnette magnetiche e che l'imputata F. aveva riferito che il manuale HACCP dell'azienda faceva divieto di utilizzarle nei locali del centro cottura.

3.3. La responsabilità degli imputati è stata in sentenza affermata ritenendo che rientrasse nelle loro mansioni di accertarsi che "non si verificano cadute accidentali di materiali il cui utilizzo in detti locali sarebbe stato vietato proprio dal protocollo HACCP e/o il distacco di parti metalliche del macchinario utilizzato per la lavorazione del prodotto". Il rinvenimento della calamita in uno dei biscotti - si aggiunge - "rende evidente l'esistenza di profili di colpa (sub specie di negligenza) attinente allo svolgimento dei controlli sui macchinari impiegati per il confezionamento".

4. Reputa il Collegio che - come condivisibilmente dedotto in ricorso - detta generica argomentazione sia carente e manifestamente illogica e, in violazione dei principi di diritto sopra riportati, non valga ad attribuire agli imputati la responsabilità per il reato loro ascritto.

Pur trattandosi di contravvenzione punita anche soltanto a titolo di colpa, occorre ribadire che alla colpa del soggetto agente deve essere ricondotto non qualsiasi evento realizzatosi, ma solo quello causalmente riconducibile alla condotta posta in essere in violazione della regola cautelare (Sez. 4, n. 30985 del 04/04/2019, Pravadelli, Rv. 277476). Nel caso di specie, invece, non si specifica-nè al proposito soccorre il silente capo d'imputazione - quale sarebbe stata la negligente condotta di controllo esigibile dagli imputati e dagli stessi nella specie omessa, tale da poter essere causalmente collegabile al fatto illecito ascritto.

Una volta attestato - come sembra emergere dalla sentenza - che il protocollo HACCP vietava l'utilizzo delle calamite nei locali di cottura, per affermare la penale responsabilità degli imputati (o di uno di loro) occorre infatti verificare, ad es., se i dipendenti ne fossero stati informati, se si trattasse di disposizione di fatto ordinariamente rispettata o violata, se fossero previsti, e di fatto attuati, controlli per verificarne il rispetto, onde concretizzare quel profilo di responsabilità omissiva che la sentenza invece afferma in modo del tutto generico e, in definitiva, non scrutinabile sul piano della logicità.

L'impugnata sentenza va pertanto annullata con rinvio per nuovo giudizio al Tribunale di Padova in diversa persona fisica.

(*Omissis*)