

## Come il Mercato Alimentare Milano garantisce qualità e sicurezza

[laT italiaatavola.net/attualita-mercato/2025/5/16/come-mercato-alimentare-milano-garantisce-qualita-sicurezza/111978/](https://italiaatavola.net/attualita-mercato/2025/5/16/come-mercato-alimentare-milano-garantisce-qualita-sicurezza/111978/)

rigore

**Il Mercato Alimentare Milano, leader nel commercio all'ingrosso, promuove la sicurezza alimentare attraverso rigorosi controlli sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli e ittici con il modello di qualità MIM**

1. PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

**Il Mercato Alimentare Milano, leader nel commercio all'ingrosso, promuove la sicurezza alimentare attraverso rigorosi controlli sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli e ittici con il modello di qualità MIM**

16 maggio 2025 | 16:48

Dall'influenza aviaria che sta sterminando milioni di galline negli Stati Uniti - determinando un'impennata dei **prezzi delle uova** - alla cosiddetta **malattia del piede e della bocca**, che colpisce i suini e che ha spinto la **Gran Bretagna** a vietare l'importazione di salumi e insaccati, durante le feste di **Pasqua**.



### *Il Mercato Alimentare di Milano*

In tutto il mondo si moltiplicano i casi di malattie e infezioni dovuti al consumo di prodotti, animali o vegetali guasti. Parallelamente, sale l'attenzione per la **sicurezza alimentare**.

## **Il Mercato Alimentare Milano: eccellenza e controllo**

Un ambito nel quale il **Mercato Alimentare Milano**, punto di riferimento per il commercio all'ingrosso di **prodotti ortofrutticoli**, **ittici**, gastronomici e floreali, investe da tempo. In particolare, il **mercato ittico** è il fiore all'occhiello dell'ingrosso milanese, da cui transita circa il **40% del pescato nazionale** e da dove parte un controllo capillare che interessa tutta la filiera.

## **Controlli veterinari e sicurezza**

Primo anello della catena sono i **veterinari** dell'Ast, l'Agenzia di Tutela della Salute, che all'interno del mercato hanno un ufficio distaccato dal quale effettuano ispezioni periodiche a sorpresa per verificare la qualità dei prodotti in vendita. **Sogemi**, tuttavia, non si limita ai controlli previsti dalle normative. La società si è infatti dotata di un **Piano di Autocontrollo** e di un **Decalogo su qualità e sicurezza alimentare**.



*Grande attenzione alla sicurezza alimentare al mercato di Milano*

## Controlli e trasparenza nella filiera

---

Se il Piano di Autocontrollo traduce in disposizioni concrete le normative **Haccp** in vigore nel settore, integrando quelle previste dai singoli operatori, il Decalogo è uno strumento di comunicazione, diffuso all'interno dei padiglioni, che invita tutti i grossisti ad adottare le precauzioni più rigorose a tutela della salute dei consumatori.



### *Addetti all'ortofrutta al mercato alimentare*

Particolare attenzione viene riservata all'**etichettatura dei prodotti**, che deve essere chiara, trasparente e contenere tutte le informazioni necessarie all'acquirente per risalire la filiera e conoscere la provenienza del pescato.

## Controlli periodici e certificazioni di qualità

Non solo. All'interno del mercato, gli operatori vengono sottoposti a **controlli periodici** volti a garantire la **catena del freddo**, attraverso la verifica dei documenti di trasporto. Obiettivo: garantire la perfetta conservazione dei prodotti ittici dal mare alla tavola.

Tutta questa attività, affinata e incrementata nel corso degli anni, si è poi cristallizzata nella realizzazione di un **marchio MIM (Mercato Ittico Milano)** di **Qualità e Sicurezza alimentare** che rappresenta ormai una garanzia per molti ristoratori milanesi, anche stellati, che si riforniscono di materie prime al **Mercato Ittico** di Milano.

## L'importanza del Modello MIM

Il **modello MIM** è stato esteso poi sugli altri mercati presenti all'interno del **City Hub dell'Alimentazione**, a cominciare dall'Ortofrutta. Quest'ultimo, con le sue 46 aziende e 102 punti vendita, oggi occupa uno dei padiglioni più all'avanguardia, sostenibili e moderni, in linea con i più elevati standard europei: **47.000 metri quadrati di superficie costruita coperta**, 15.000 mq di superficie pertinenziale, 160 baie di carico e scarico merci, pannelli solari per autoprodursi l'energia necessaria.



### *Frutta e verdura al mercato alimentare di Milano*

Ma, soprattutto, al **Mercato Ortofrutticolo** vigono le medesime regole e buone pratiche adottate all'Ittico. Il marchio "garante" di queste regole è **Foody | Qualità e Sicurezza alimentare**, che vede dunque la società di gestione del City Hub, **Sogemi**, in prima linea in questo tipo di attività.

## Controlli e collaborazioni per la sicurezza

Se all'interno dell'Ittico è l'Agenzia a Tutela della Salute ad avere un presidio distaccato, all'Ortofrutta i **controlli campione** sono demandati all'**Ersaf- Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste** (sette fitosanitario) ed **AGECONTROL**.



*Pesce fresco da ogni parte d'Italia ogni giorno*

Agenzie specializzate che collaborano con **Sogemi** e con gli operatori, ispezionando i prodotti e verificandone la provenienza e le modalità di trasporto e conservazione.

## **Sogemi e la sicurezza alimentare sul territorio**

Questo complesso sistema di controlli, collaborazioni e comunicazione è uno dei punti qualificanti dell'offerta che il **Mercato Alimentare Milano** è pronta a "esportare" ulteriormente anche nei 15 **mercati coperti di quartiere** che **Sogemi** è stata incaricata di dirigere dal **Comune** nei prossimi anni.

Un modo per diffondere qualità su tutto il territorio urbano, valorizzando i **prodotti della filiera lombarda**, il **pescato italiano** più fresco e, in generale, un approccio serio e competente alla qualità e alla sicurezza alimentare. Un imprescindibile punto di valore per il primo **City Hub dell'Alimentazione di Milano** e della **Lombardia**.