

RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO SECONDO TRIMESTRE ANNO 2010

1 Sistema di Allerta

Complessivamente, nel secondo trimestre del 2010, sono state trattate 803 notifiche (809 nel corso del primo), pervenute sia dalla Commissione Europea che da parte degli Uffici periferici, Assessorati alla Sanità e comando Carabinieri per la Tutela della Salute.

Tra tutte le notifiche pervenute 47 riguardano l'alimentazione animale. Inoltre, 158 sono state delle segnalazioni di allerta (Alert notification), 291 sono state informazioni (Information) e 354 i respingimenti ai confini (Border Rejection). Le NEWS inviate dalla Commissione sono state 17.

Sono pervenuti, inoltre, numerosi addendum relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni.

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 149 (142 nel corso del primo trimestre), 89 delle quali sono pervenute dagli Uffici periferici del Ministero: USMAF 42, PIF 22 e UVAC 25 notifiche.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 60 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per la tutela della Salute (42 nel primo trimestre).

I prodotti di origine italiana risultati irregolari sono stati 15, mentre nel trimestre precedente erano 30.

E' stato effettuato altresì un gran numero di solleciti e di comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolare modo i rapporti di prova dei laboratori di analisi, le liste di distribuzione dei prodotti, i provvedimenti adottati in ambito territoriale).

Nell'ambito delle classi di alimenti analizzati (di origine animale o vegetale), le irregolarità riscontrate sono sia di natura igienico sanitaria (contaminanti microbiologici, residui di antiparassitari, metalli pesanti, micotossine, stato di conservazione, additivi e coloranti) sia di altra natura (etichettatura non conforme dal punto di vista sanitario, frodi, ecc.).

Di seguito sono riportate le principali segnalazioni, raggruppate per categorie di contaminanti, come in uso presso la Commissione Europea. Si precisa che una notifica può contenere, in alcuni casi, più contaminanti.

1.1 Contaminanti microbiologici e biologici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti i principali contaminanti microbiologici e biologici, spesso riscontrati contemporaneamente. Le frecce indicano il confronto rispetto alle segnalazioni del trimestre precedente:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Bacillo Cereus</i>	3
<i>Biotossine Algali</i>	1
<i>Muffe</i>	11
<i>Enterobatteriacee</i>	2
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	9↑
<i>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</i>	12↑
<i>Listeria</i>	27↑
<i>Larve di Anisakis</i>	19↑
<i>Norovirus</i>	4↓
<i>Altri parassiti</i>	18
<i>Salmonelle</i>	89
<i>Streptococchi</i>	1
<i>Vibrioni patogeni</i>	1

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la Salmonella (89 notifiche, praticamente stazionarie se paragonate alle 87 del primo trimestre), la Listeria ed il riscontro di larve di Anisakis.

Delle 89 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 30 si riferiscono all'alimentazione animale, come dettaglieremo successivamente.

1.2 Contaminanti Chimici

I principali contaminanti chimici riscontrati sono stati:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Metalli pesanti</i>	42↑
<i>Residui di fitofarmaci</i>	85↑
<i>Micotossine</i>	136↓
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	50↓
<i>Residui di farmaci</i>	18
<i>Additivi e coloranti</i>	55
<i>Ipa-Benzopirene</i>	4
<i>Diossine</i>	3

I contaminanti più frequentemente riscontrati sono le micotossine, residui di fitofarmaci, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, oltre che metalli pesanti.

Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnala, in particolare, quella di solfiti. Non vi sono state, come nel primo trimestre, notifiche riguardanti il riscontro di melamina.

1.3 Altre irregolarità

Le altre irregolarità riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione.

Le principali irregolarità sono riassunte, per tipologie, nella tabella seguente:

<i>ALTRE IRREGOLARITA'</i>	<i>NUMERO DI NOTIFICHE</i>
<i>Corpi estranei</i>	14↓
<i>OGM non autorizzati</i>	18
<i>Allergeni</i>	12
<i>Novel Food non autorizzati</i>	12

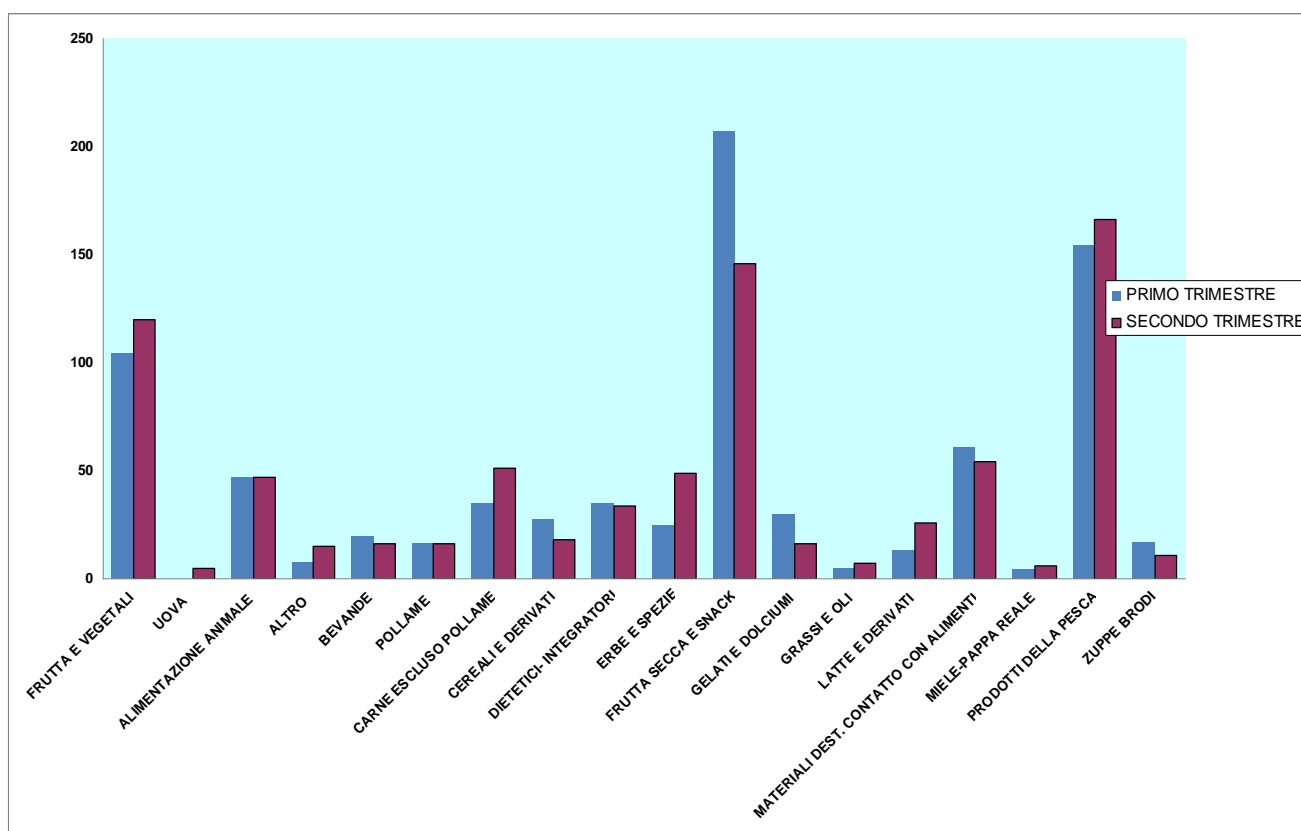
Tra queste notifiche si segnala la presenza di corpi estranei in alimenti, immissione sul mercato di novel food e OGM non autorizzati. Altre notifiche hanno riguardato merce in cattivo stato di conservazione ed anche traffico illegale (7 segnalazioni).

Per i corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli in prodotti alimentari.

Una problematica emersa nel corso del trimestre riguarda, in particolare, le mozzarelle prodotte in Germania con caratteristiche organolettiche alterate (colore blu) segnalate dal Comando Carabinieri per la Tutela della salute a seguito di lamentele di diversi consumatori. Il Ministero ha immediatamente attivato il sistema di allerta rapido comunitario, chiedendo alle Autorità sanitarie tedesche le liste di distribuzione dei prodotti, effettuando ritiri e sequestri. Nel corso del mese di Giugno, sono state effettuate otto notifiche comunitarie. Sono tuttora in corso ulteriori indagini.

1.4 Categorie di prodotti

Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella figura seguente.

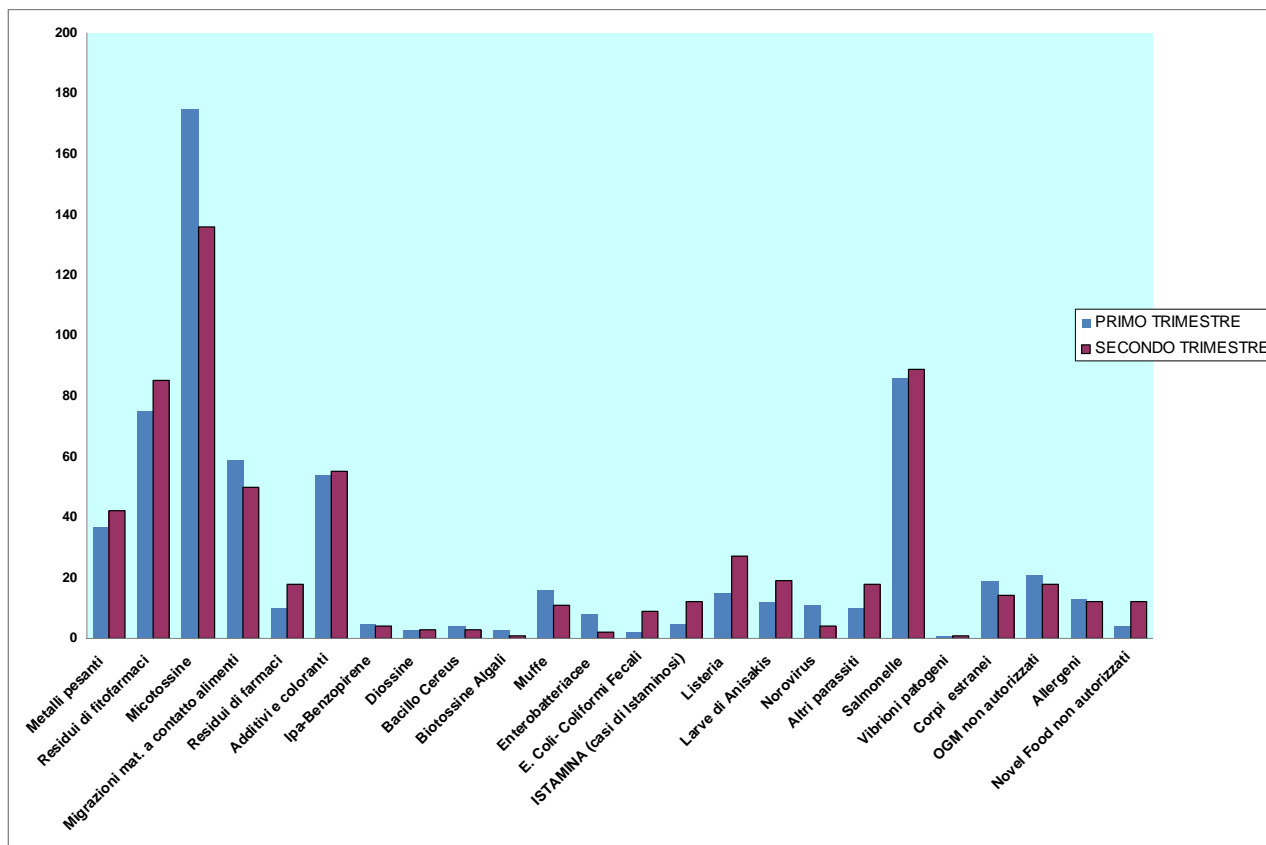


Le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, carne escluso pollame, erbe e spezie e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Nel corso di questo trimestre, se confrontato con il primo, si è evidenziato un aumento di notifiche per i prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali. Si è assistito, invece, ad una diminuzione delle segnalazioni per la frutta secca e snack.

1.5 Tipologia del rischio

Tra le classi analizzate di contaminanti, emergono alcuni dati, riportati nella figura seguente, che permettono un confronto con quanto riscontrato nel primo trimestre di quest'anno.



Tra le varie problematiche sanitarie, e in relazioni ai principali contaminanti, si segnala l'aumento delle notifiche per Salmonella e metalli pesanti, oltre che l'aumento, se comparato con il trimestre precedente, delle segnalazioni per residui di farmaci veterinari, residui di fitofarmaci, Listeria, riscontro di larve di Anisakis e novel food non autorizzati. Sono diminuite, invece, le notifiche per le micotossine, seguendo lo stesso trend delle non conformità riscontrate sulla classe alimentare "frutta secca e snack".

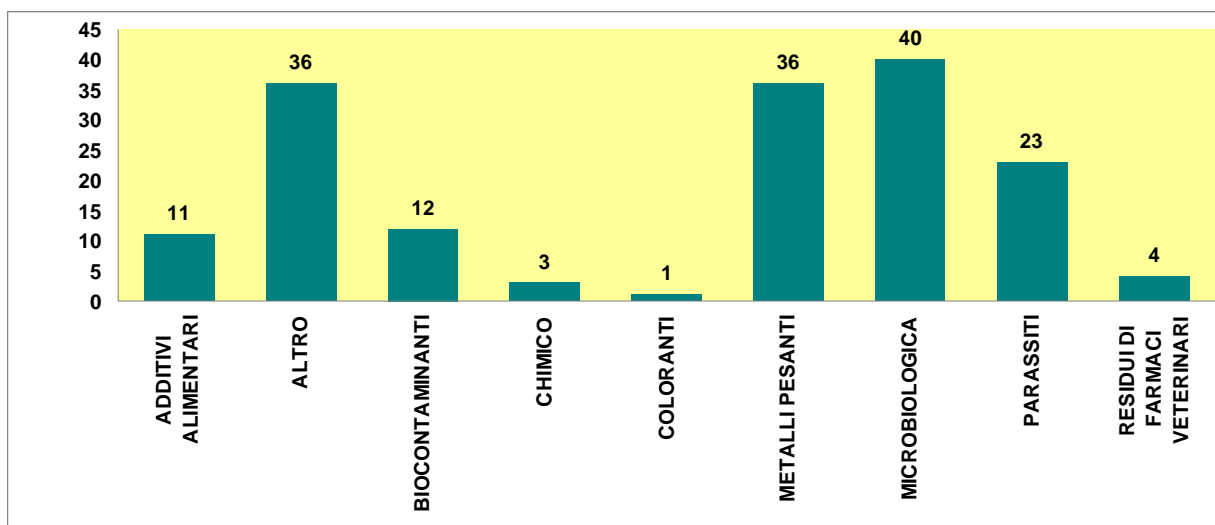
2 - Sorveglianza e specifiche problematiche sanitarie per tipologia di alimenti emerse nel corso del secondo trimestre 2010

2.1 Prodotti della pesca

Nel corso del secondo trimestre del 2010 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 166.

Il maggior numero di notifiche si riferisce a contaminazioni di natura microbiologica (40), seguite da presenza di metalli pesanti (36), presenza di parassiti (23), biocontaminanti (12), additivi alimentari (11), residui di farmaci veterinari (4), contaminazioni chimiche (3), coloranti (1), e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, stabilimento non

autorizzato, cattivo controllo della temperatura, ecc. (36) che sono riportati sotto la voce “altro” nella figura seguente.



Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

Residui di farmaci veterinari

4 segnalazioni sono pervenute per residui di farmaci veterinari, 3 riguardano la presenza di nitrofurani e 1 di cloramfenicolo.

Dei prodotti notificati, 2 provengono dall'India.

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (28), soprattutto in pesci, cadmio (7), soprattutto in crostacei e molluschi e piombo (1).

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Spagna (13), Portogallo (4) e Vietnam (4).

Parassiti

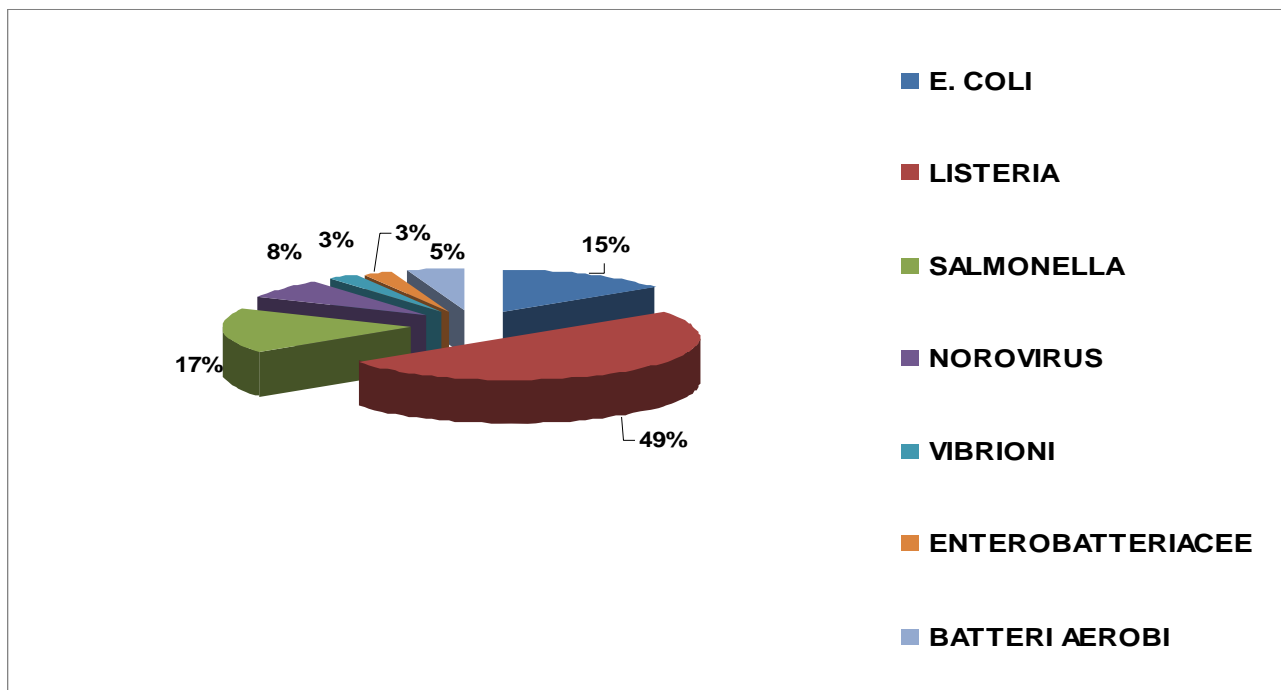
19 delle 23 segnalazioni pervenute per parassiti riguardano la presenza di anisakis e loro larve.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Spagna (5), Francia (4), Croazia (4) e Marocco (3).

Contaminanti microbiologici

Le notifiche pervenute per contaminazioni microbiologiche sono state 40. I microrganismi maggiormente riscontrati sono *Listeria* (20), *Salmonella* (7) ed *E. coli* (6). Il grafico mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati e la loro prevalenza in percentuale.

L'origine dei prodotti è varia ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Polonia (6), Vietnam (5) e Spagna (4).



Additivi alimentari e coloranti

Sono pervenute 11 segnalazioni per additivi e 1 per coloranti. L'origine dei prodotti è varia.

Biocontaminanti

Sono pervenute 12 notifiche per biocontaminanti, 11 per istamina e 1 per la biotossina algale DSP. L'origine dei prodotti è varia.

Contaminanti chimici

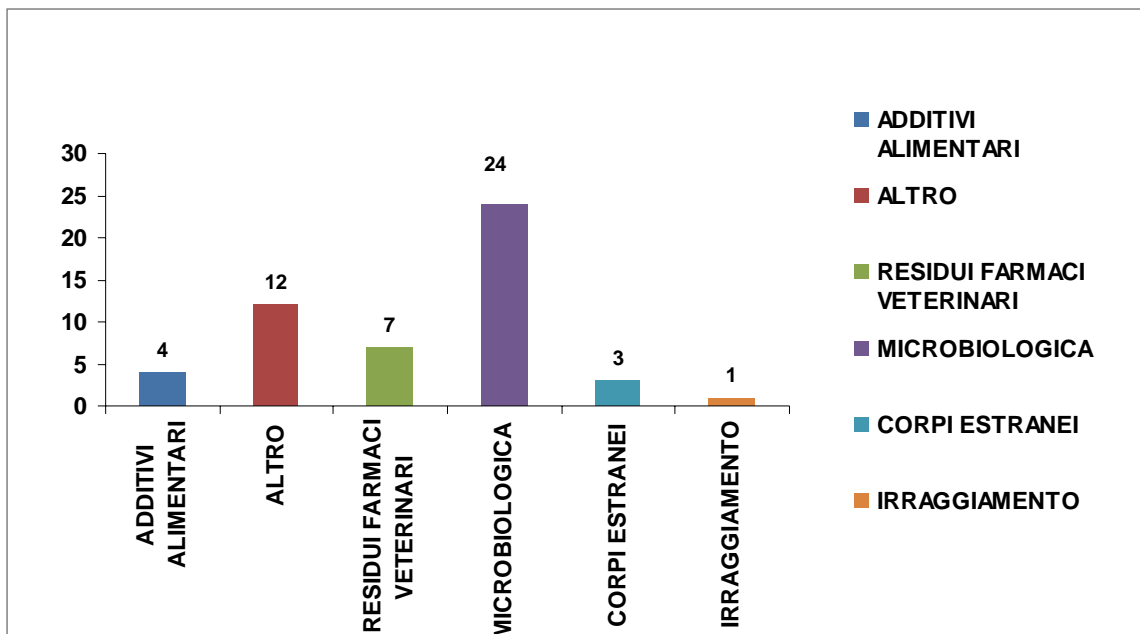
Le notifiche pervenute per contaminanti chimici sono tre, 2 per benzopirene e 1 per diossine. L'origine dei prodotti è varia.

2.2 Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 51.

Le notifiche riguardanti contaminazioni di natura microbiologica sono state 24, 20 delle quali per Salmonella e 4 per Listeria. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

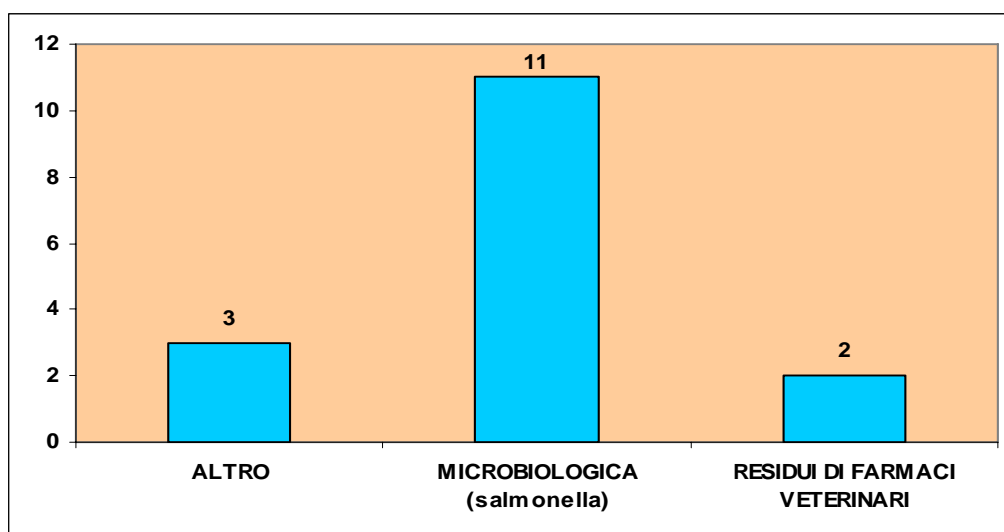
L'origine dei prodotti è varia ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Germania (14), Brasile (6) e Gran Bretagna (5).



2.3. Pollame

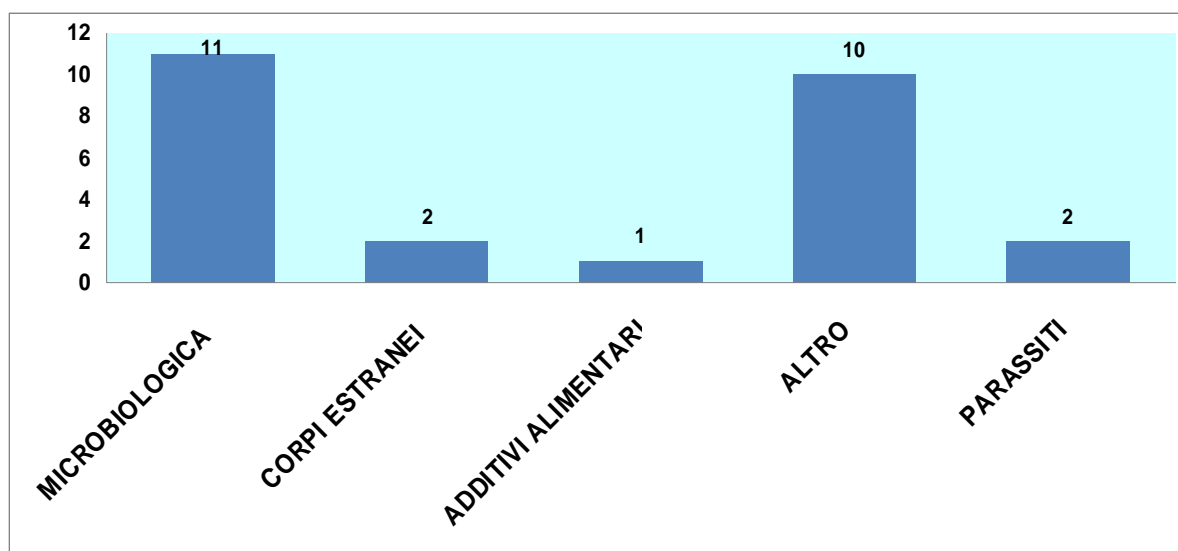
Le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 16, 11 delle quali si riferiscono a contaminazioni di natura microbiologica, tutte per salmonella; 2 notifiche hanno riguardato la presenza di residui di farmaci veterinari e 3 per rischi di altra natura.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Germania (9) e il Brasile (3).



2.4 Latte e derivati

Complessivamente sono pervenute 26 segnalazioni su prodotti a base di latte, con preponderanza di problematiche di natura microbiologica (11), delle quali 4 per elevata carica batterica, 2 per muffe, 2 per *Listeria*, 1 per salmonella, 1 per lieviti e 1 per *E. coli*. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente. L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Germania (13) e la Francia (9).

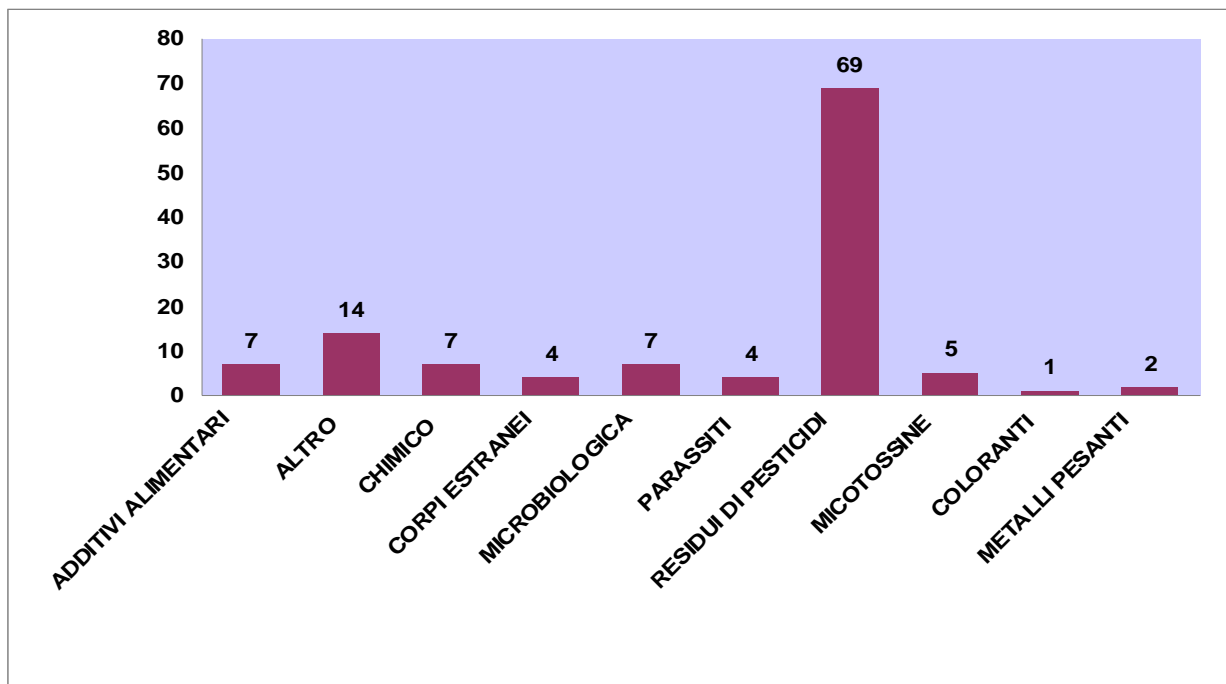


2.5 Miele, pappa reale

Le segnalazioni che hanno riguardato questa categoria di prodotti sono state 6, 4 per miele e 2 per propoli. 5 delle 6 segnalazioni sono state per residui di farmaci veterinari. L'origine dei prodotti è varia.

2.6 Frutta e vegetali

Le segnalazioni che hanno riguardato frutta e vegetali sono state 120 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con una netta prevalenza dei residui di pesticidi (69), seguiti da problematiche di natura microbiologica (7), contaminazioni chimiche (7), additivi (7), micotossine (5), presenza di corpi estranei (4), parassiti (4), metalli pesanti (2), coloranti (1) e segnalazioni per rischi di altra natura (14). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte sono extracomunitari.

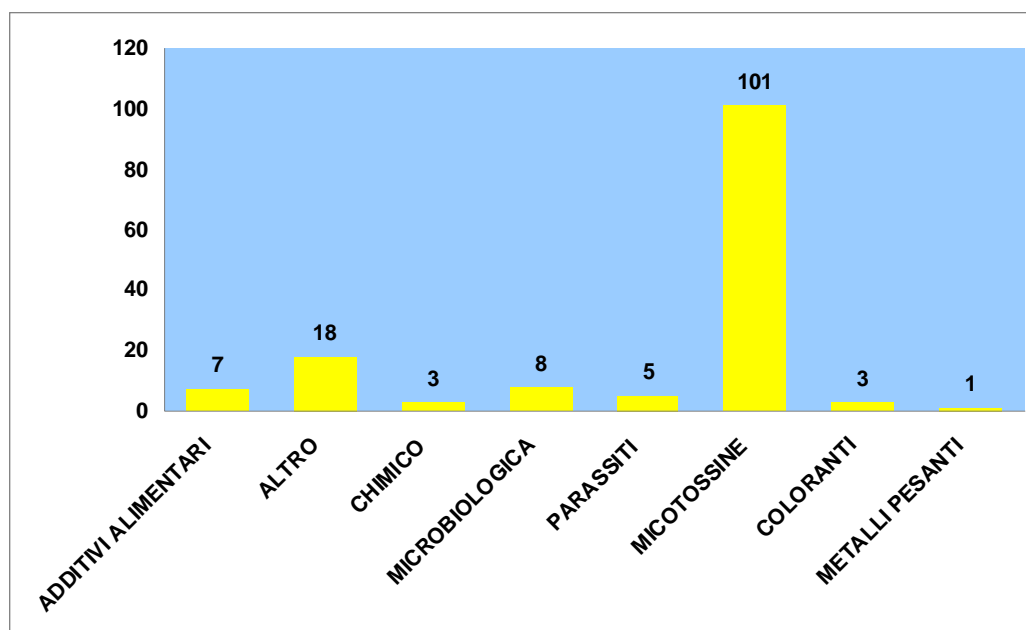


2.7 Frutta secca e snack

Le segnalazioni che hanno riguardato frutta e snack sono state 146, quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (101), delle quali 1 riguarda l'ocratossina A e 100 si riferiscono ad aflatossine, seguite da problematiche di natura microbiologica (8), additivi alimentari (7), presenza di parassiti (5), coloranti (3), contaminazioni chimiche (3), presenza di metalli pesanti (1) e segnalazioni per altre tipologie di rischio (18).

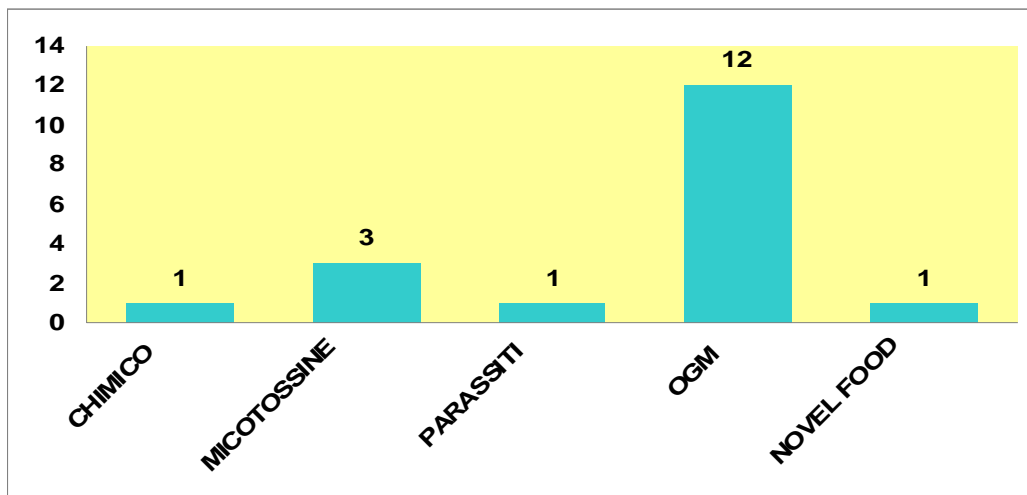
Dei 101 prodotti notificati per micotossine, 26 sono originari dell'Argentina, 18 della Cina, 18 dell'Iran e 11 degli USA, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.

Tutte le notifiche sono riassunte nel grafico seguente.



2.8 Cereali e derivati

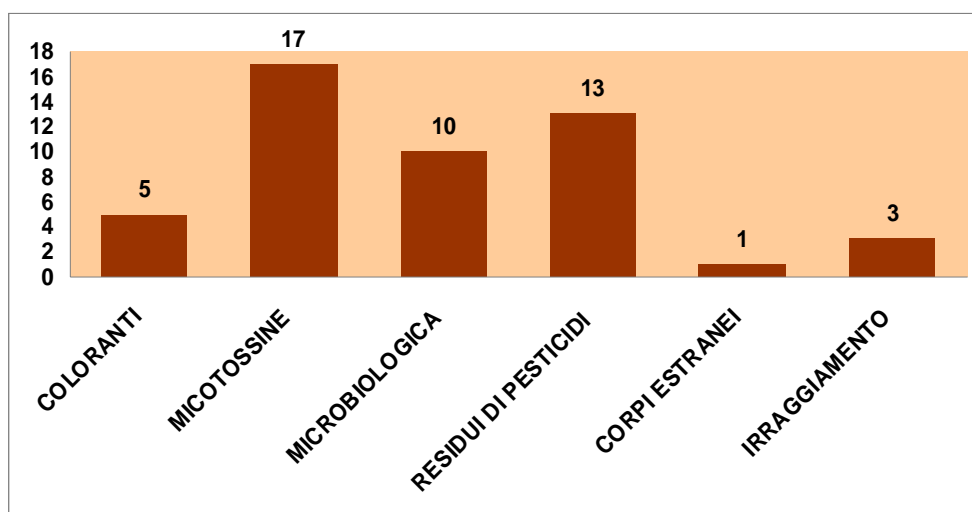
Le notifiche che hanno riguardato i cereali e derivati sono state 18, delle quali 12 per OGM non autorizzati, seguite da presenza di micotossine (3), contaminazioni di natura chimica (1), parassiti (1) e novel food non autorizzati (1). L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Cina (10), tutte per OGM non autorizzati.



2.9 Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 49 segnalazioni di irregolarità per le erbe e spezie che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di micotossine (17), seguite da residui di pesticidi (13), contaminazioni microbiologiche (10), coloranti (5), irraggiamento (3) e corpi estranei (1). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

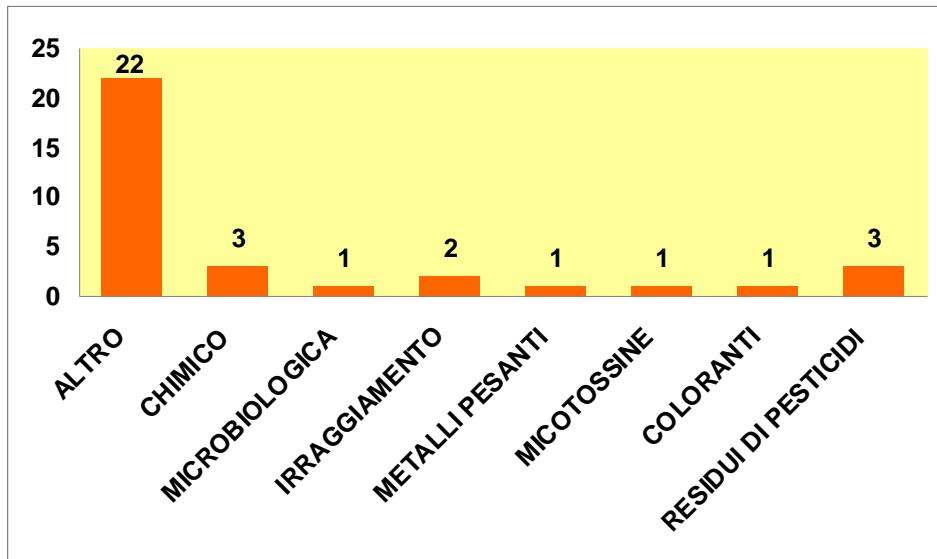
L'origine dei prodotti notificati è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono l'India (19) e la Thailandia (10).



2.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari

34 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, nei quali sono state riscontrate varie irregolarità, tutte riassunte nel grafico seguente.

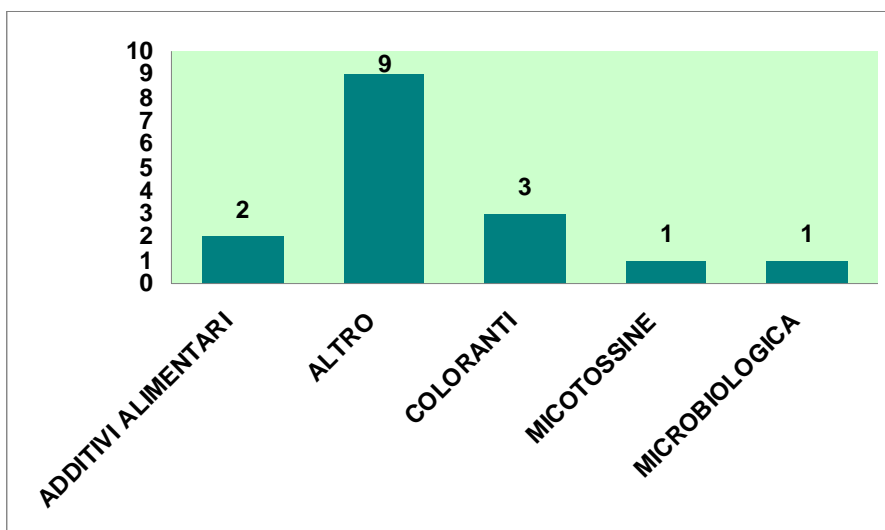
L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il maggior numero delle segnalazioni riguardano gli USA (10), l'Olanda (4) e la Cina (4).



2.11 Gelati e dolci

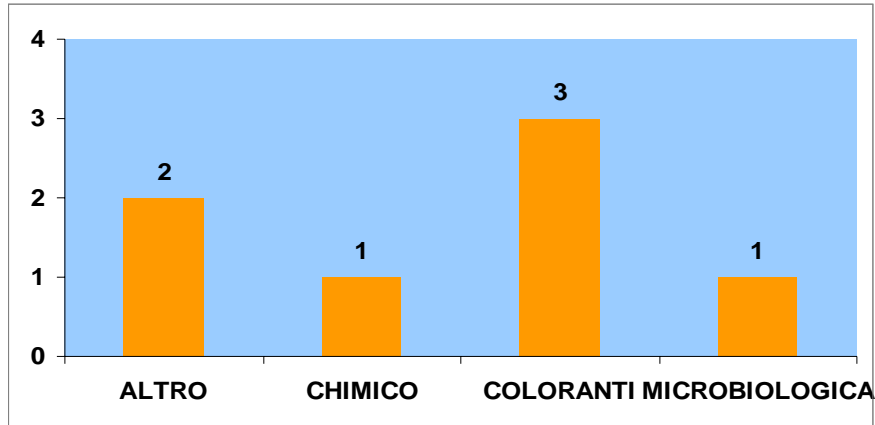
Le 16 segnalazioni pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, come riassunto nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte sono extracomunitari.



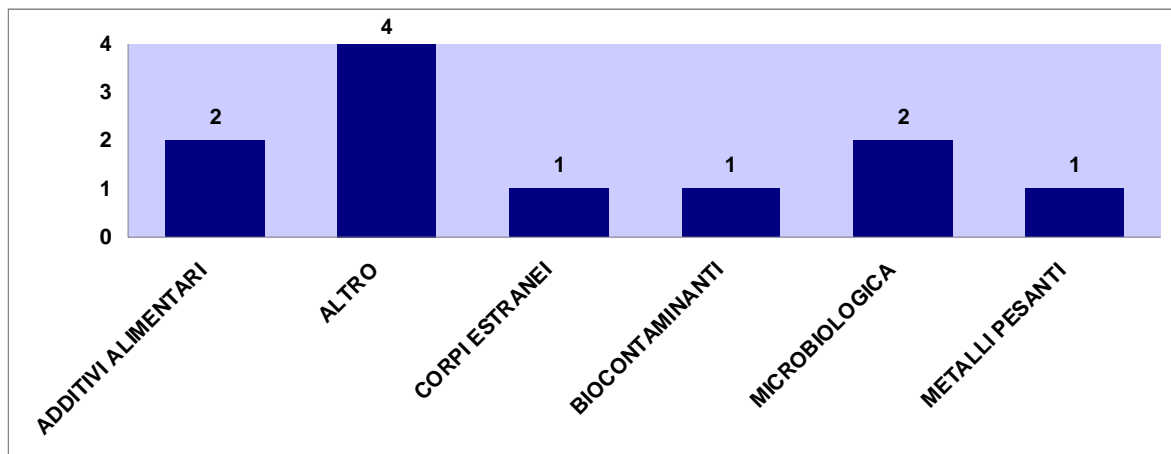
2.12 Grassi e oli

Sono pervenute 7 segnalazioni per grassi e oli, riassunte nel grafico seguente. L'origine dei prodotti è varia.



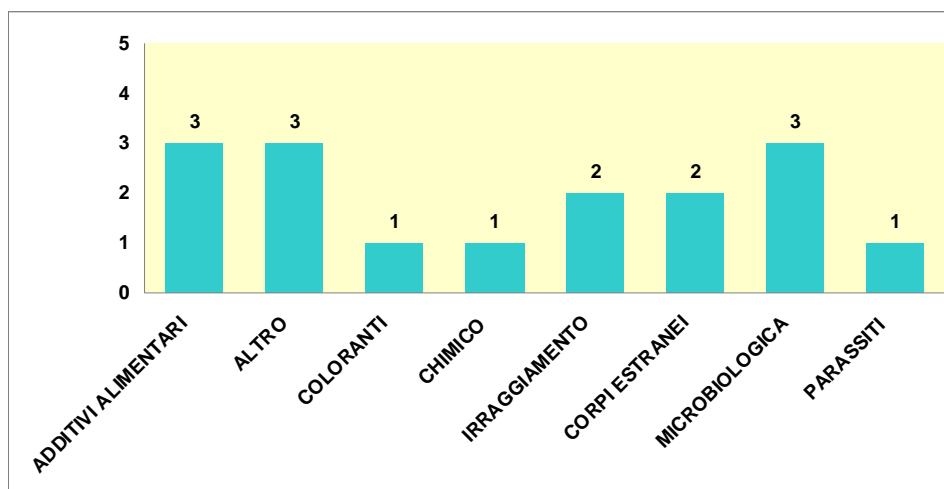
2.13 Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 11 segnalazioni pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità e sono riassunte nel grafico seguente. L'origine dei prodotti notificati è varia.



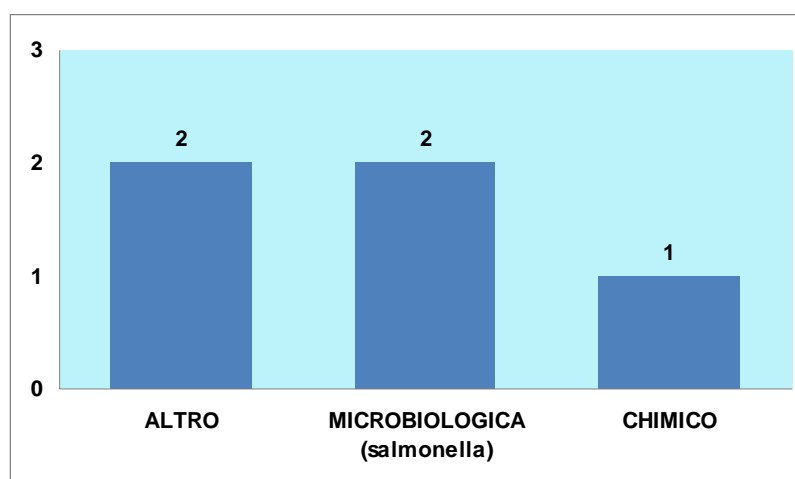
2.14 Bevande

Le 16 segnalazioni pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, che sono riportate nel grafico seguente. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Cina (7).



2.15 Uova

Sono pervenute 5 segnalazioni per questa categoria di prodotto, tutte riportate nel grafico seguente. L'origine dei prodotti notificati è varia.



2.16 Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

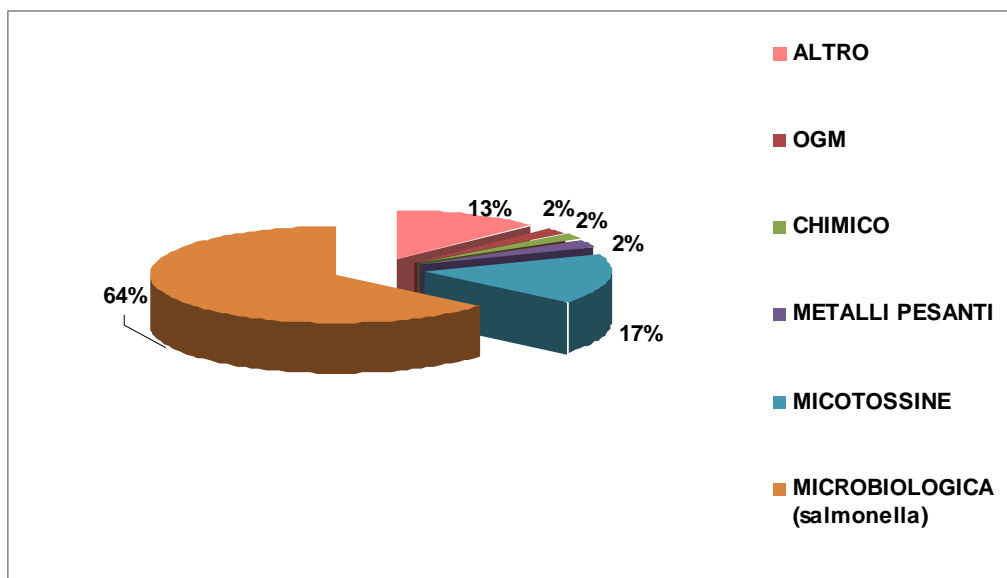
In totale si sono avute 54 segnalazioni. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (51 notifiche), non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide, benzopirene, ecc. I prodotti risultati irregolari sono principalmente provenienti dalla Cina (30).

2.17 Altre segnalazioni

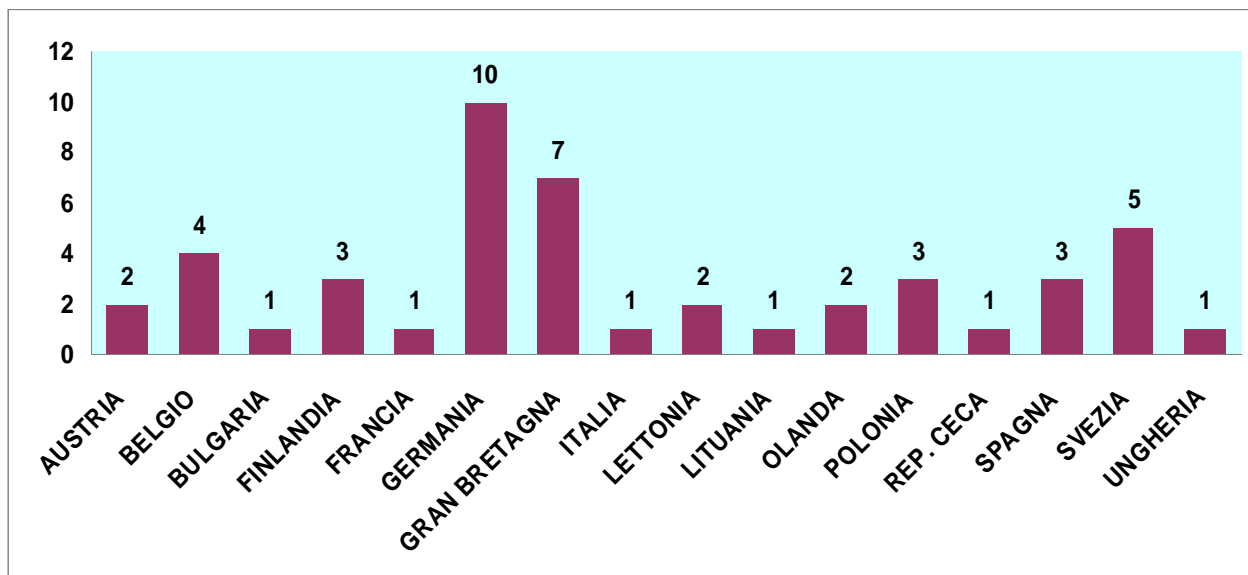
Le altre segnalazioni (15) riguardano prodotti vari, come piatti pronti e, in questo secondo trimestre, molte segnalazioni (8) si riferiscono a gasteropodi provenienti da vari Paesi africani. Le tipologie di rischio sono varie, come corpi estranei, adulterazione, irraggiamento e contaminazioni microbiologiche.

3. Alimentazione animale

Complessivamente sono pervenute 47 notifiche. La maggior parte riguardano problemi di natura microbiologica (30), tutte per salmonella con origine varia. Altre contaminazioni riguardano il riscontro di micotossine (8 notifiche).



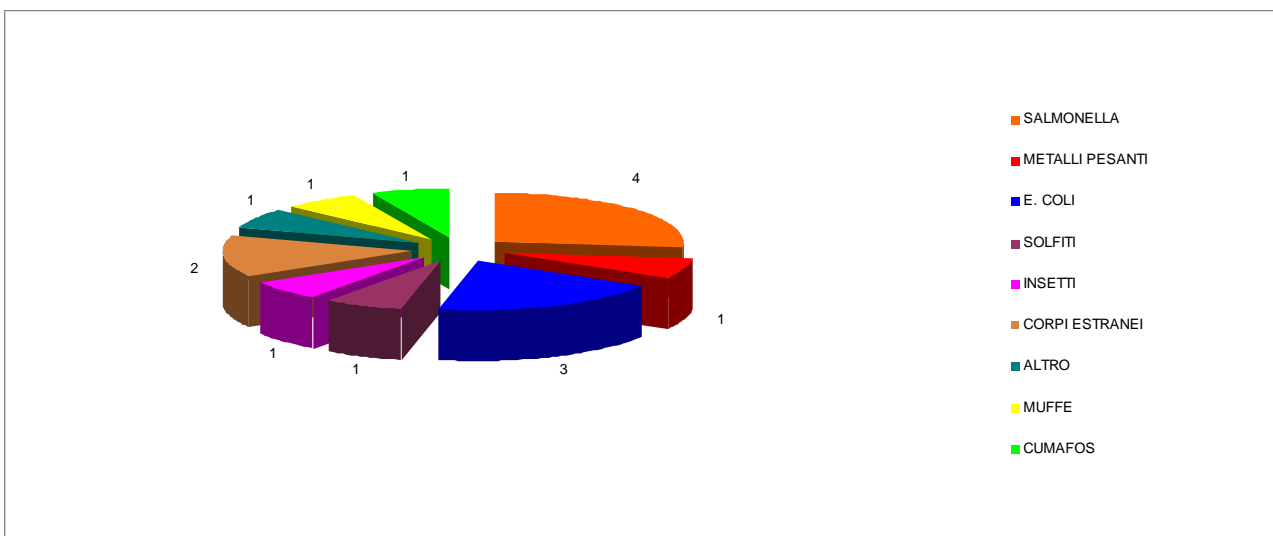
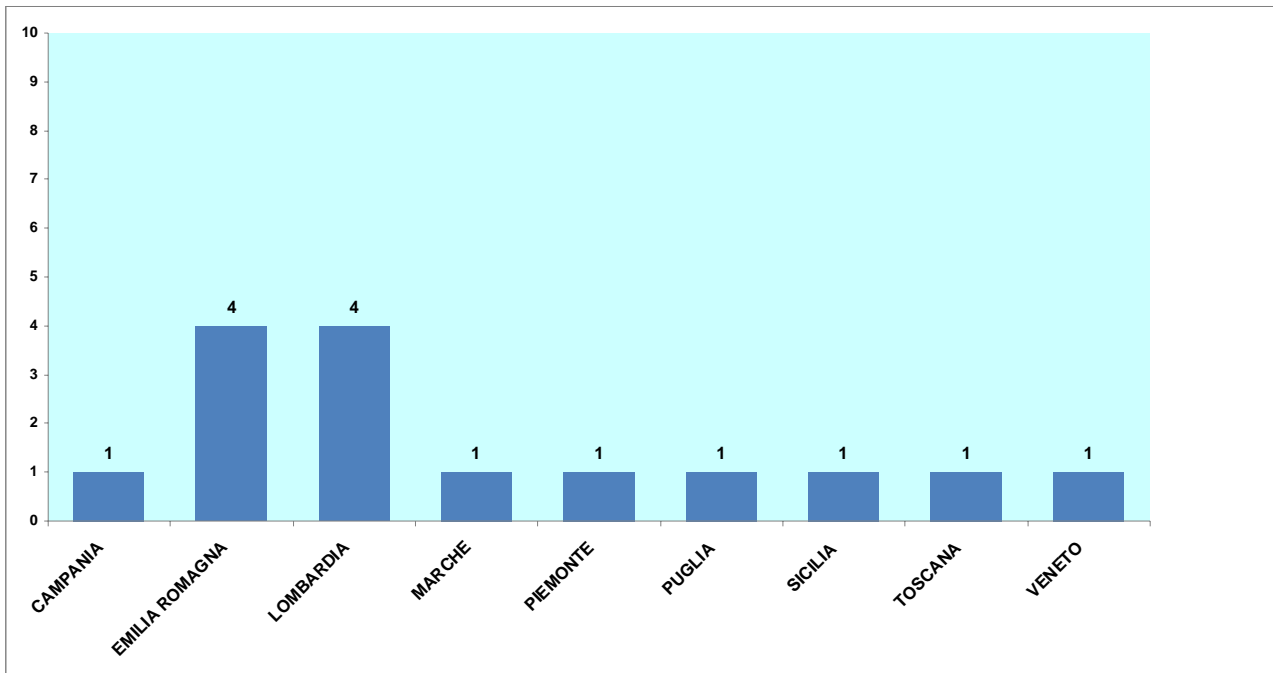
L'Italia ha effettuato 1 sola notifica. Nel grafico sono riportate le notifiche per mangimi effettuate dai vari Paesi.

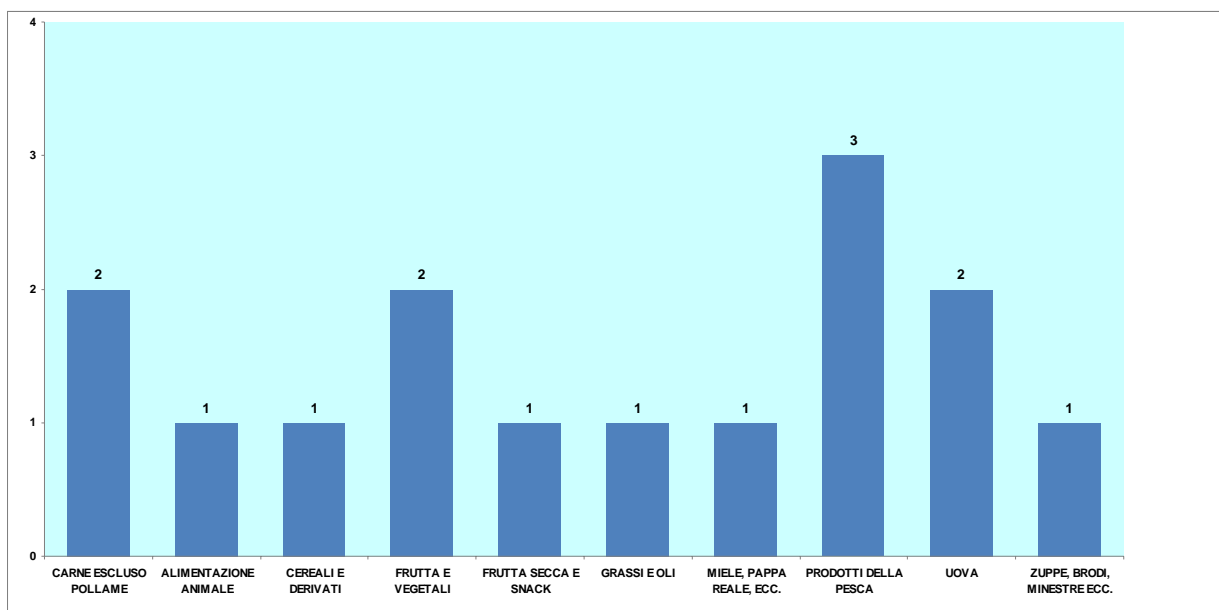


4. Allerta riguardanti prodotti nazionali

Nel secondo trimestre del 2010 quindici notifiche hanno riguardato i prodotti di origine italiana (contro le trenta pervenute nel primo trimestre). In 10 casi si è trattato di notifiche effettuate da altri Stati membri, mentre le restanti 5 riguardano segnalazioni effettuate dalle Regioni per la redistribuzione di prodotti risultati irregolari.

Nei grafici seguenti sono riportati rispettivamente: luoghi di produzione, tipologia del rischio, tipologia di prodotto.

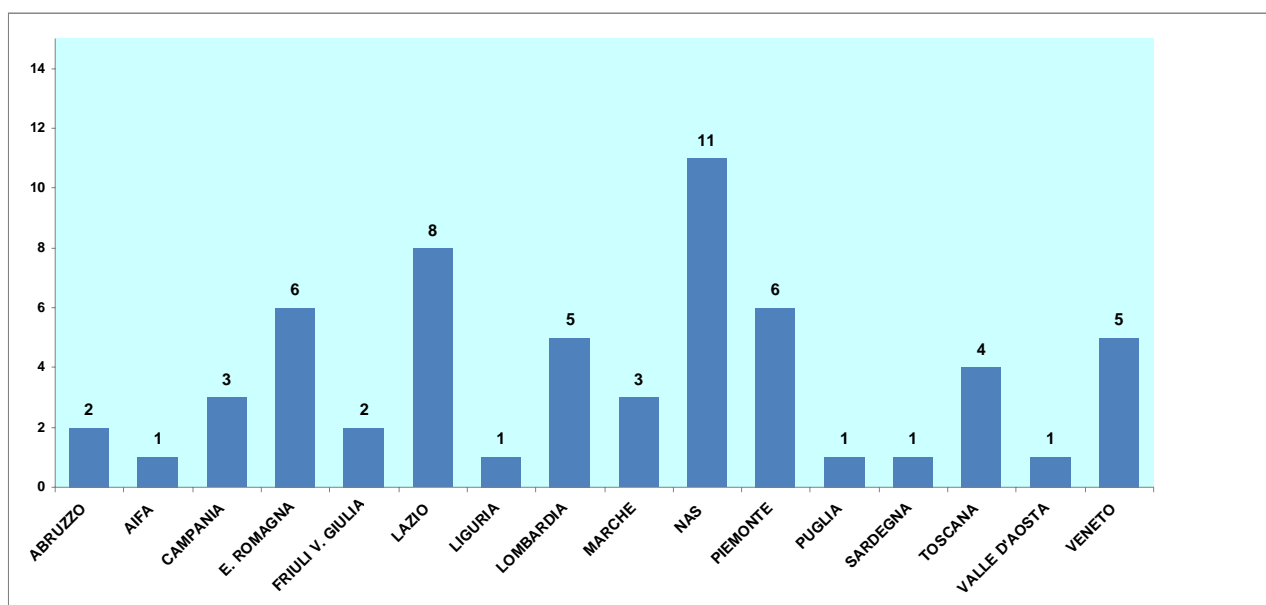




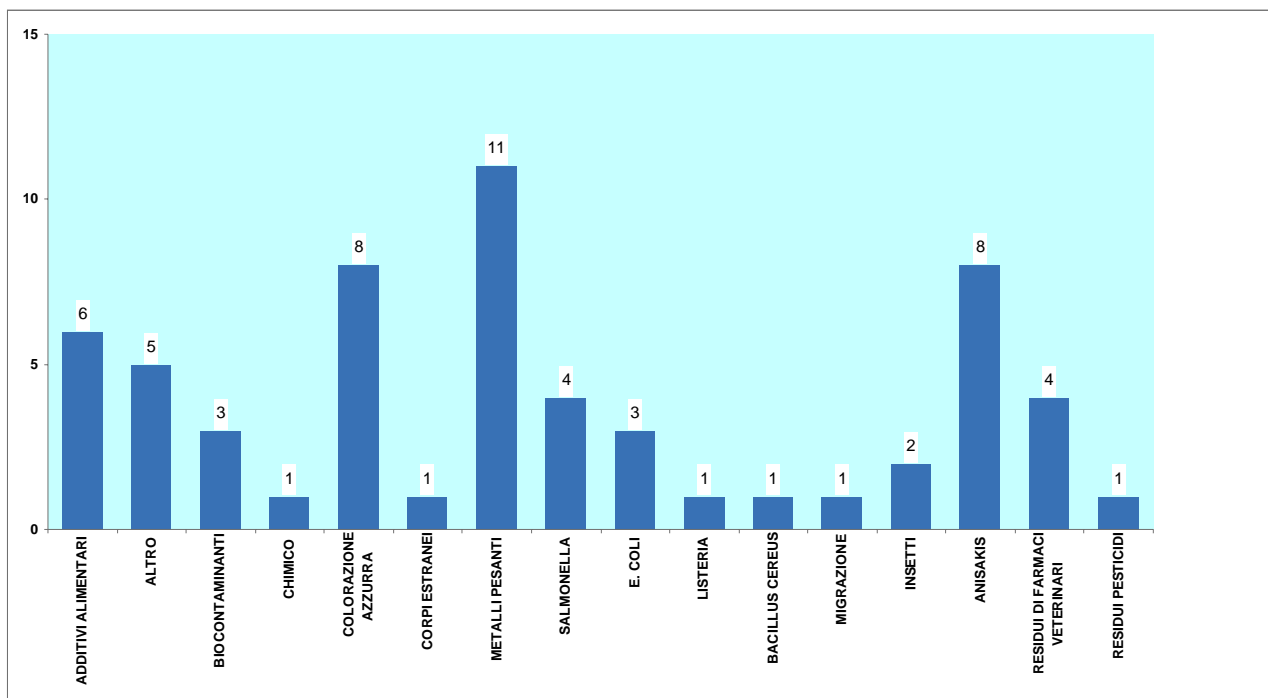
Le principali irregolarità riscontrate riguardano problematiche microbiologiche: in 4 casi si è trattato di notifiche relative alla presenza di Salmonella ed in 3 casi di E. coli.

1.6 notifiche attraverso la vigilanza nazionale

Nel trimestre sono pervenute 60 segnalazioni di allerta da parte delle Regioni e Province Autonome, ASL e Comando Carabinieri per la Tutela della Salute. In un caso si è trattato di una segnalazione per reazione avversa inviata dall'AIFA. Nel grafico seguente sono riportate le notifiche effettuate attraverso l'attività di vigilanza da parte delle Regioni e dei NAS.



Di seguito è mostrato il grafico relativo alla tipologia del rischio



Le principali irregolarità riscontrate riguardano i metalli pesanti (11 notifiche), seguite dalle 8 segnalazioni relative al problema delle caratteristiche organolettiche alterate della mozzarella prodotta in Germania (colorazione azzurra). Per quanto riguarda le notifiche relative ad agenti patogeni, 4 riguardano la Salmonella e 3 E. coli.

Il grafico seguente riporta, invece, la tipologia di prodotto, con una netta preponderanza di controlli, ed irregolarità, sui prodotti della pesca e sui prodotti a base di latte, ovvero le mozzarelle prodotte in Germania.

