

Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF) Dati 2016

Il sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF) è stato istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti e ai mangimi (Regolamento CE n. 178/2002, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (Regolamento CE n. 1935/2004), nonché per notificare i rischi diretti ed indiretti per la salute degli animali e dell'ambiente (Regolamento CE n. 183/2005).

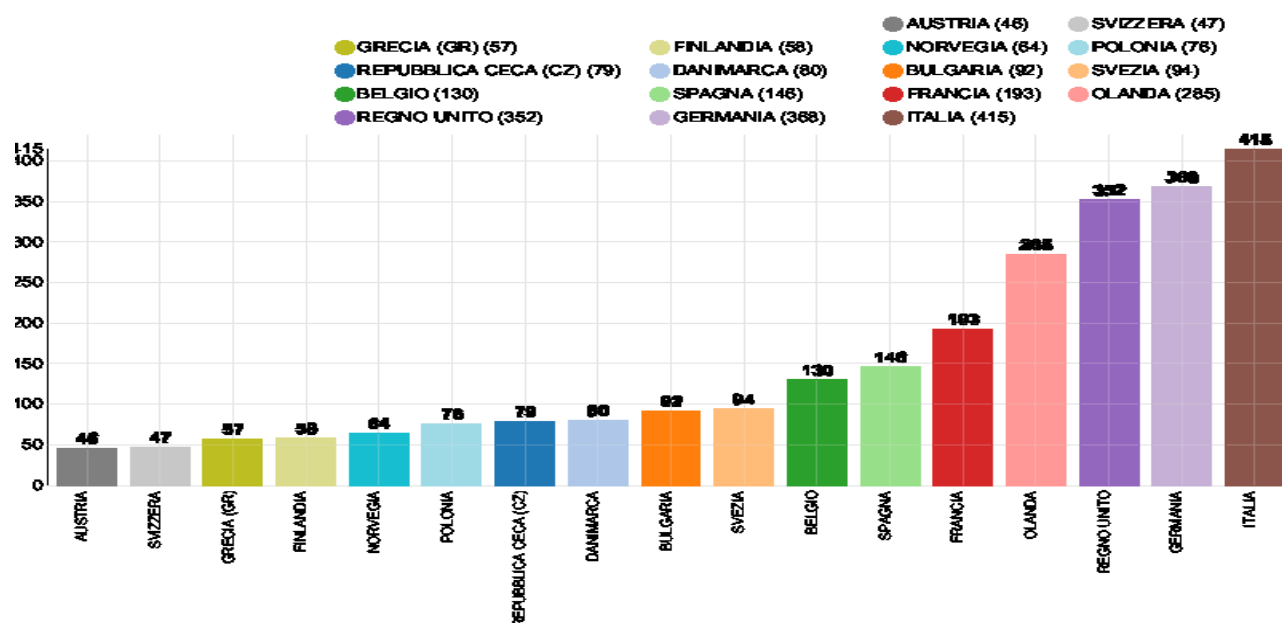
Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero della Salute, riguardanti "le notifiche del sistema di allerta rapido europeo per alimenti e mangimi (RASFF), sorveglianza e rischi emergenti", il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è elevato.

(Le relazioni annuali sono pubblicate nelle apposite pagine del portale, al link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1148&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema)

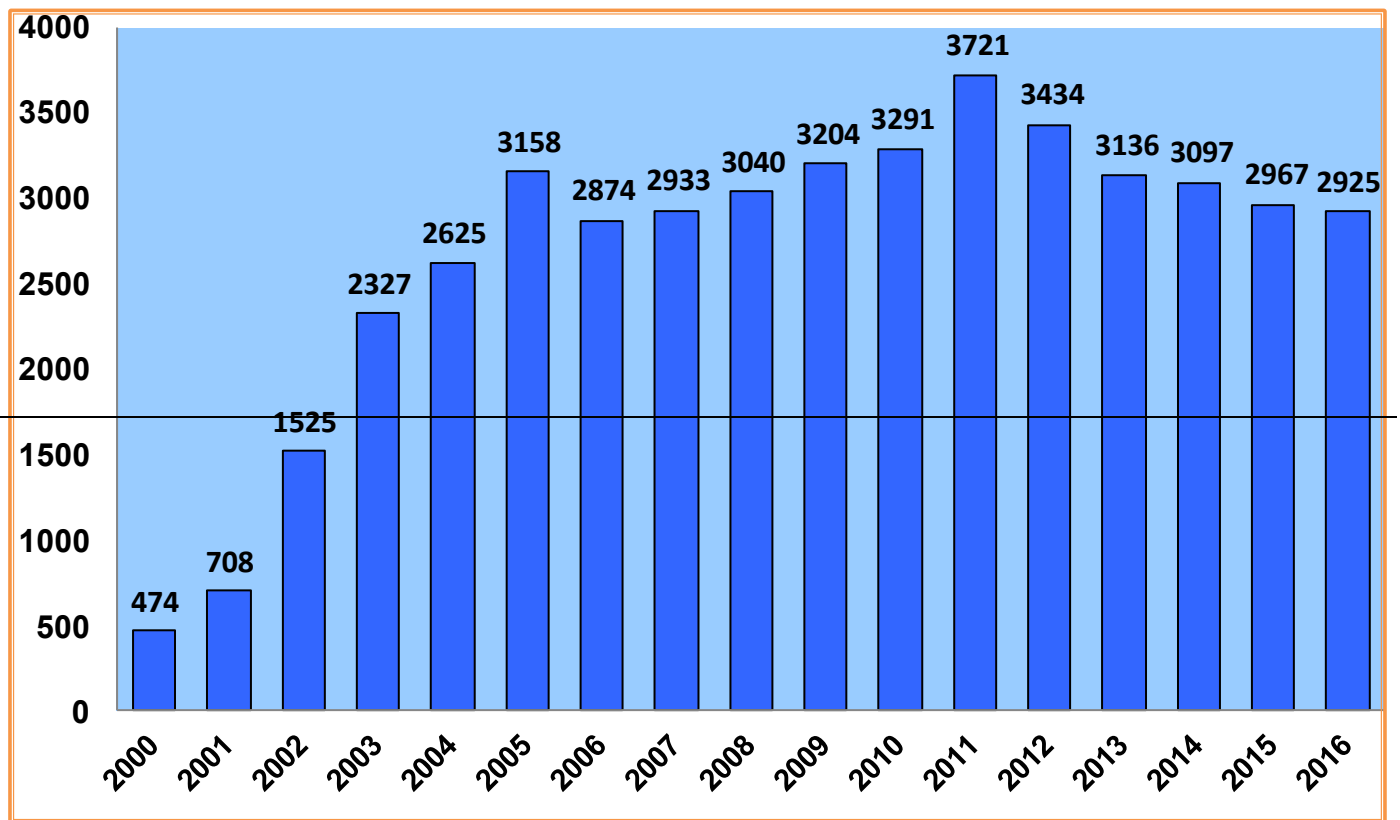
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta rapido europeo - RASFF, l'Italia è risultato il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, come già avviene anni, con un totale di 415 notifiche, pari al 14,2 %. (Figura 1)

Figura 1 - Numero di notifiche effettuate dai Paesi membri RASFF - Anno 2016



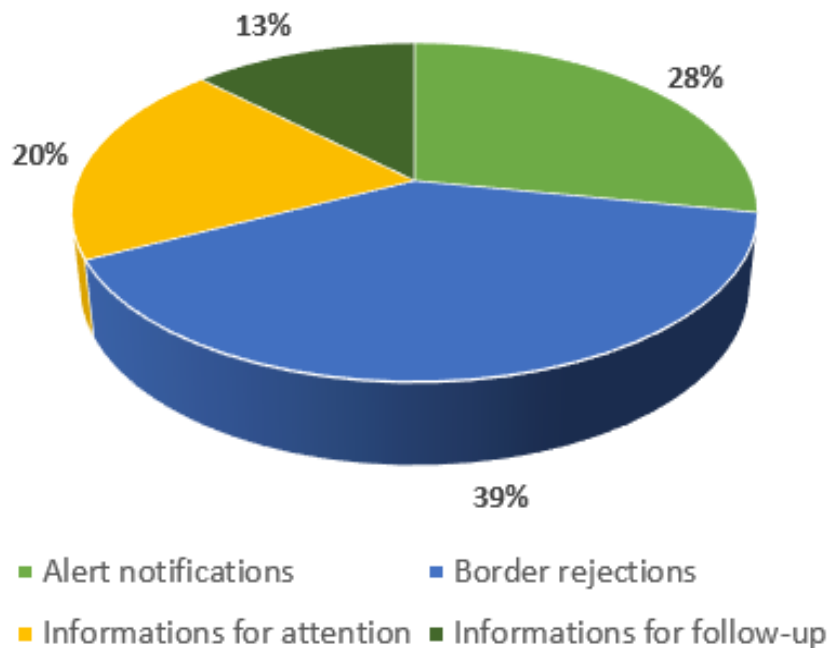
Nell'anno 2016 sono state trasmesse, attraverso il Sistema RASFF, 2925 notifiche, contro le 2967 del 2015 e le 3097 del 2014. Si evidenzia, quindi, una diminuzione delle notifiche come avvenuto negli ultimi anni a partire dal 2012 (Figura 2).

Figura 2 - Numero di notifiche trasmesse al RASFF dal 2000 al 2016



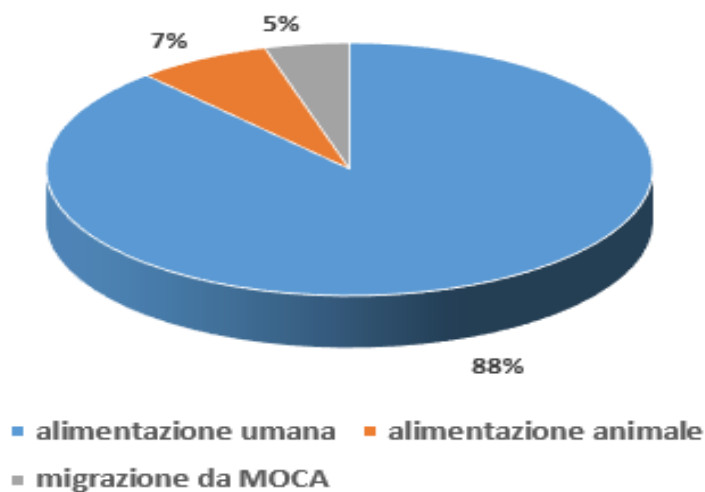
Tra le notifiche ricevute, 819 sono state *Alert notification* (notifiche di allerta, pari al 28%), e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1160 si riferiscono ai *Border rejection* (respingimenti ai confini), mentre le restanti sono state *Information notification* (notifiche di informazione). Tra le *Information* 575 riguardano *Information for attention* mentre 371 sono state *Information for follow up* (Figura 3).

Figura 3 - Notifiche originali trasmesse attraverso il RASFF - anno 2016



Complessivamente 2583 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2649 lo scorso anno), 210 l'alimentazione animale (205 nell'anno 2015) e 132 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (153 lo scorso anno), come mostrato in Figura 4.

Figura 4 - Tipologia di notifiche trasmesse in RASFF in percentuale– anno 2016

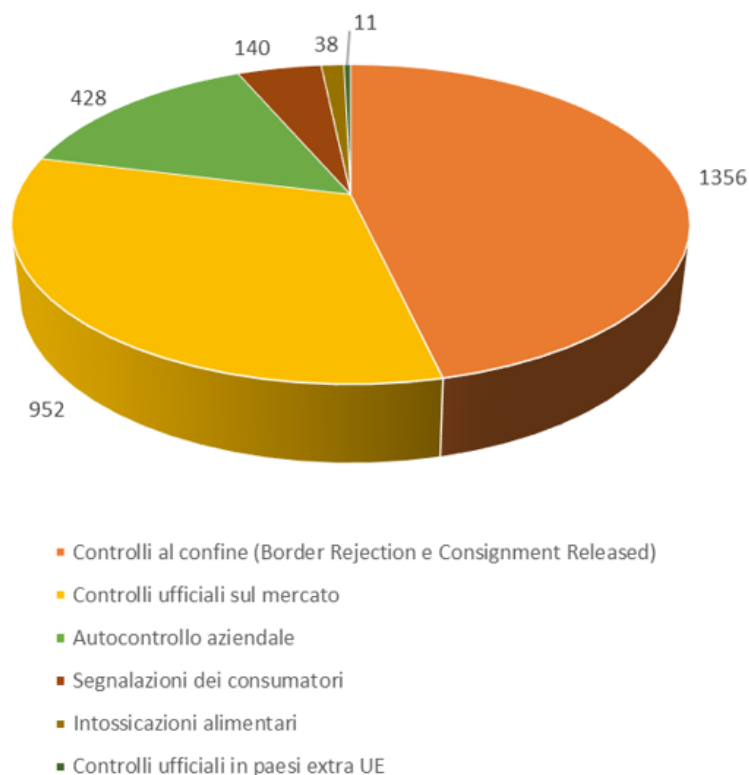


Le 2925 notifiche generate nel RASFF possono essere anche suddivise a seguito delle diverse tipologie di controllo/segnalazioni:

Controlli al confine (Border Rejection e Consignment Released)→	1356
Controlli ufficiali sul mercato →	952
Autocontrollo aziendale →	428
Segnalazioni dei consumatori →	140
Intossicazioni alimentari →	38
Controlli ufficiali in paesi extra UE →	11

La Figura 5 riassume la distribuzione del tipo di notifica.

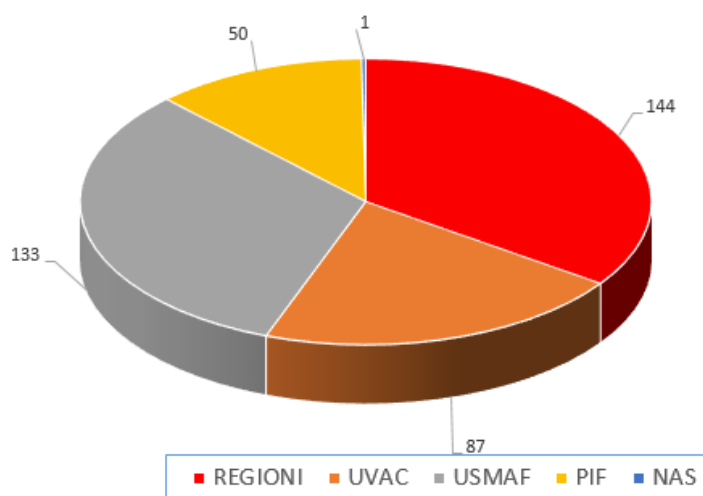
Figura 5 - Tipologia di segnalazioni pervenute attraverso il RASFF - anno 2016



Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale sono state oggetto di notifiche RASFF 145 segnalazioni trasmesse da parte degli Assessorati alla Sanità e ASL, in taluni casi con verifiche effettuate congiuntamente con il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS).

Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 270 irregolarità (374 nel 2016), come mostrato in Figura 6.

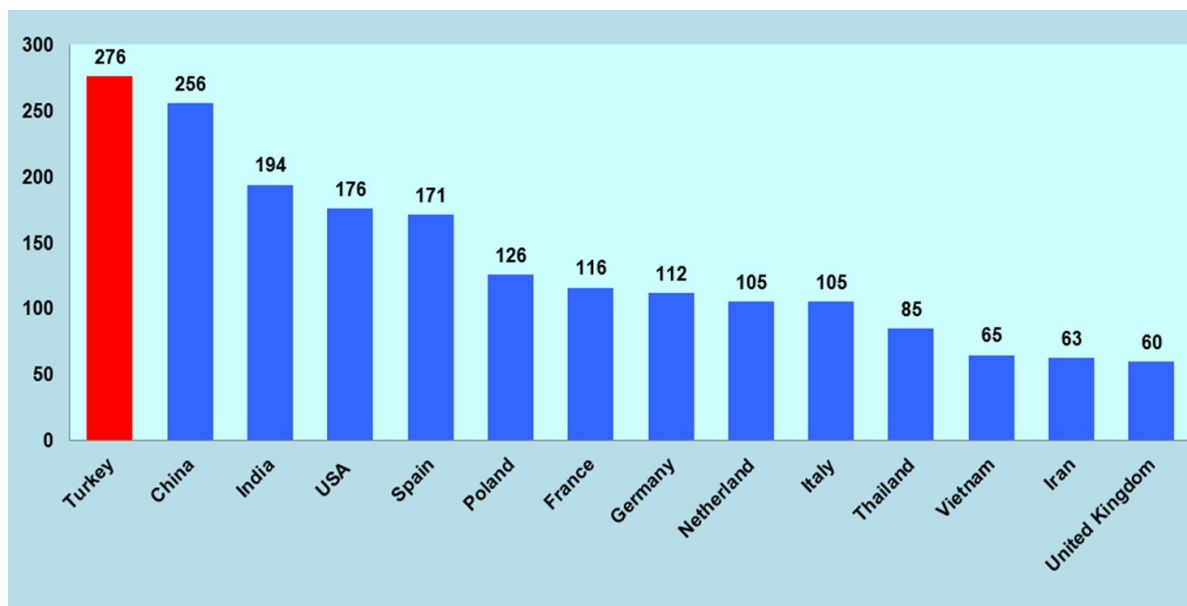
Figura 6 - Numero di segnalazioni 2016 pervenute dal territorio nazionale (Uffici periferici Min. Salute/Regioni/NAS)



Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 105 (115 nel 2015). Pertanto, l'Italia risulta il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute, insieme all'Olanda. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta nona (ottava nel 2015).

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Turchia (276), seguita dalla Cina (256) e dall'India (194) (Figura 7).

Figura 7- Paesi di origine dei prodotti notificati in RASFF – anno 2016

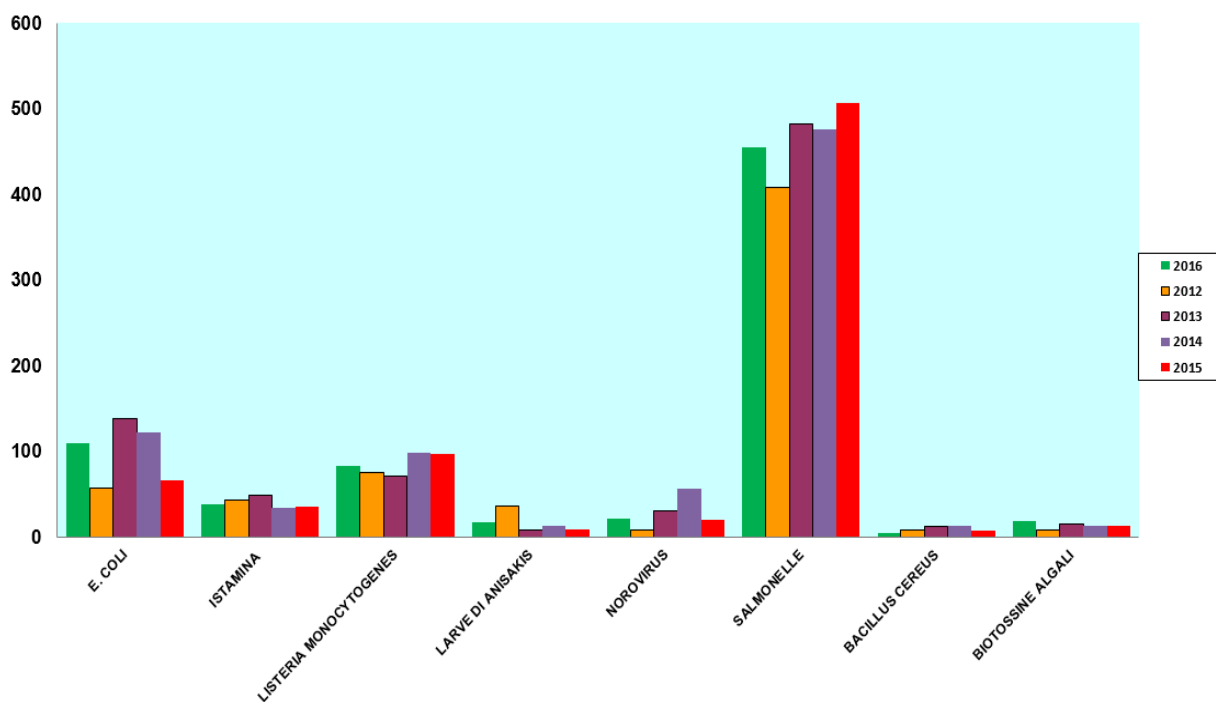


Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della salmonella (455 notifiche contro le 507, 476, 482 e le 396 segnalazioni dei quattro precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per *Escherichia coli* (110), istamina e casi di sindrome sgombroide (39) e Norovirus (22), quest'ultimo maggiormente cercato come agente eziologico a causa di tossinfezioni alimentari (Figura 8).

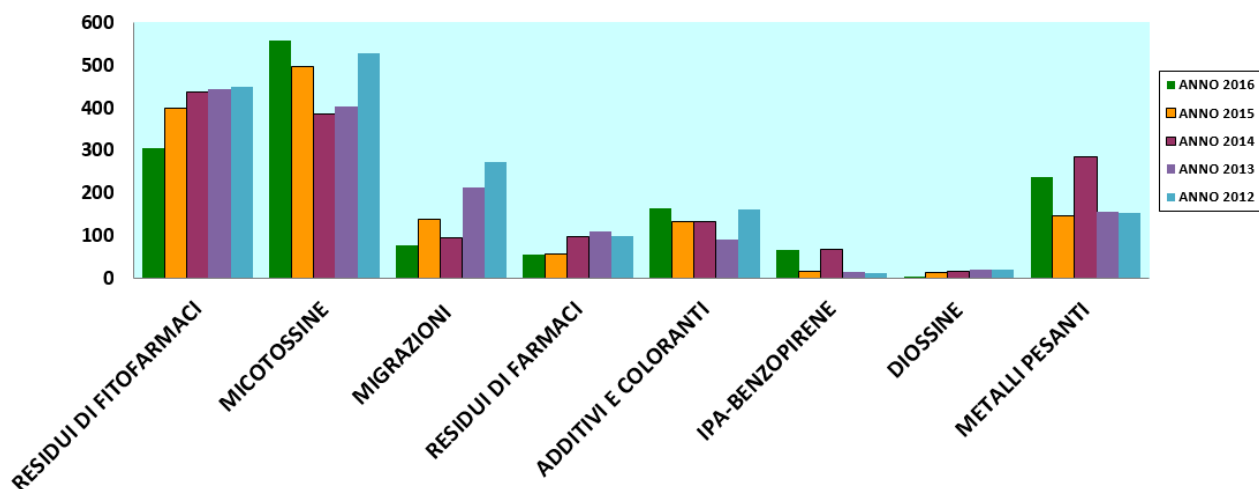
Figura 8 - Principali rischi notificati attraverso il RASFF - Contaminanti microbiologici

Confronto anni 2012 – 2016



I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine (558) e i residui di fitofarmaci (306), questi ultimi in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti da metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni da materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e residui di farmaci veterinari (Figura 9).

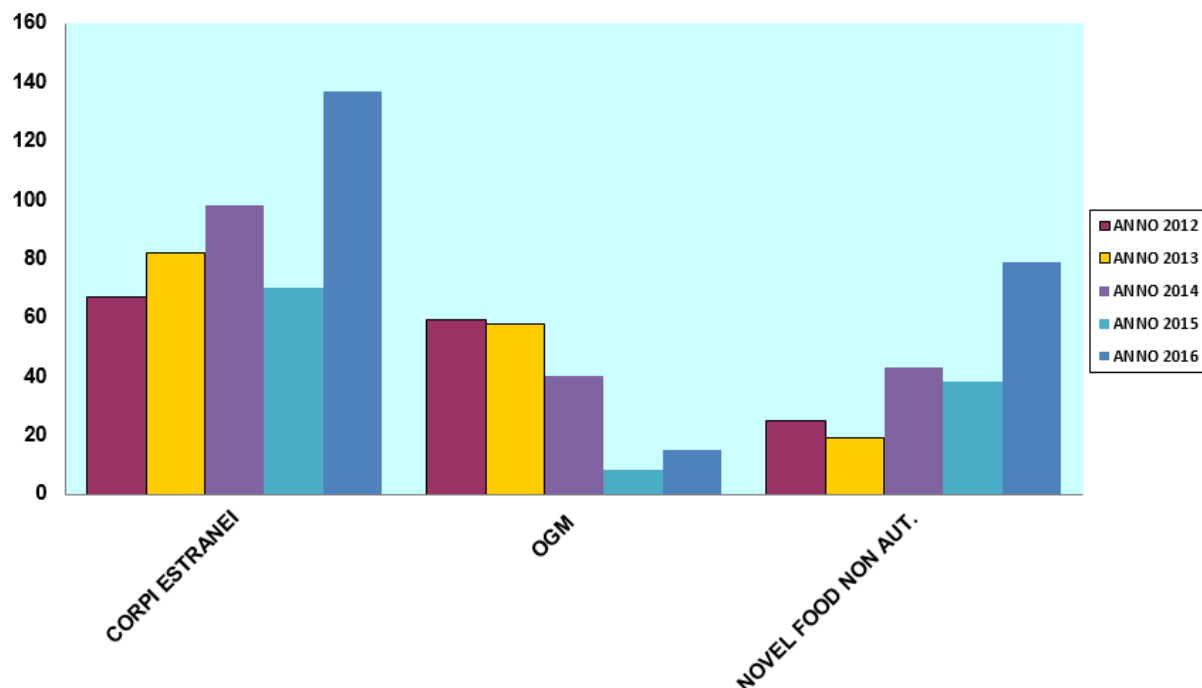
Figura 9 - Contaminanti chimici notificati in RASFF - Confronto anni 2012 - 2016



La maggior parte delle notifiche riguardanti le micotossine si riferisce alle aflatossine (482), seguite da ocratossina A (61), fumonisine (6) e DON (5).

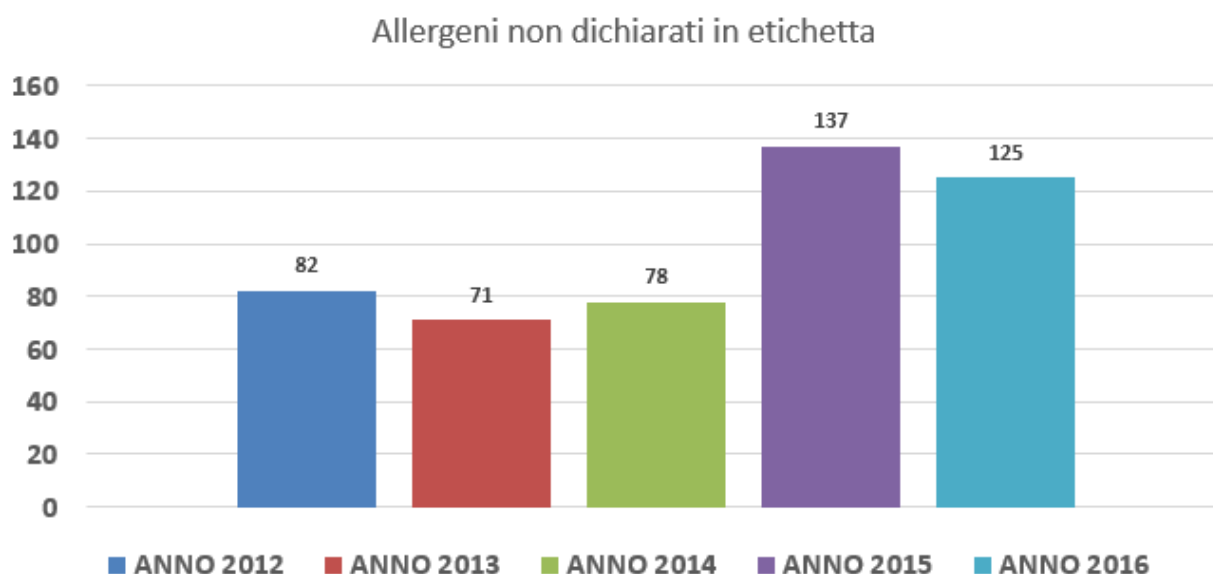
Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel Food non autorizzati e di OGM non autorizzati, risultati questi ultimi in diminuzione se confrontati con gli anni 2012-2014. Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un incremento delle notifiche rispetto all'anno precedente (Figura 10).

Figura 10 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati
Confronto anni 2012- 2014



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 125 segnalazioni), di cui la maggior parte riguarda la presenza di soia (17), glutine (16), latte (14), arachidi (11), nocciole (9), uova (8). Tale tipo di notifiche di allerta sono in lieve diminuzione rispetto a quelle riportate nell'anno 2015 (Figura 11).

Figura 11 - Notifiche RASFF riguardanti allergeni – Confronto anni 2012 – 2016

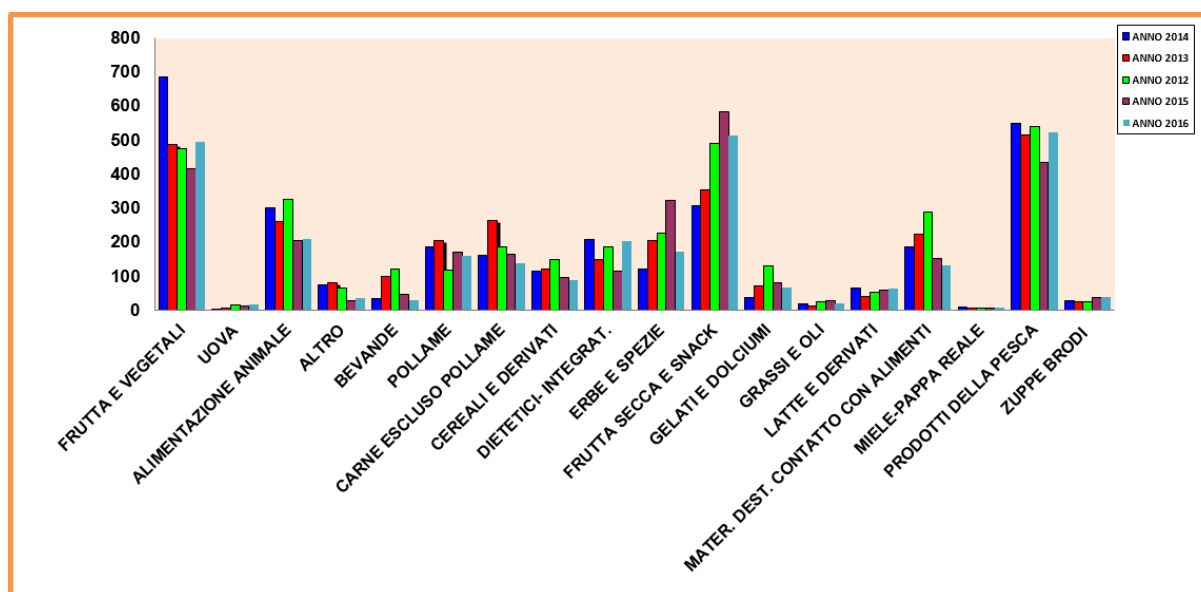


Problematiche sanitarie per categorie di alimenti

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella categoria prodotti della pesca, soprattutto per un elevato contenuto di metalli pesanti e per la presenza di microrganismi patogeni; segue la categoria frutta secca, principalmente per la presenza di micotossine, a seguito di respingimenti al confine (Border rejection) effettuati dagli USMAF; al terzo posto troviamo cibi dietetici e integratori alimentari; le principali irregolarità riscontrate su questa categoria di prodotto sono state sostanze non autorizzate e/o con attività farmacologica, seguite da OGM/novel food non autorizzati.

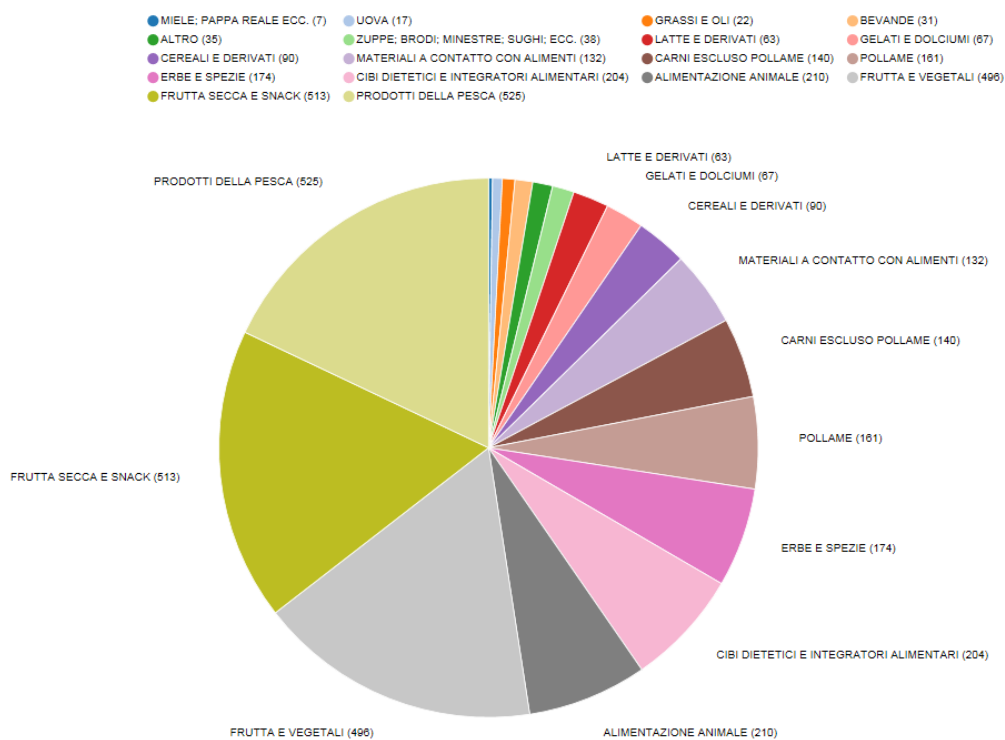
Il confronto del quadriennio 2012-2016, riportato in Figura 12, evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti le categorie di prodotto: frutta e vegetali, prodotti della pesca e cibi dietetici-integratori alimentari sono risultate in aumento rispetto all'anno 2015 ma in linea con quelli degli anni precedenti.

Figura 12 - Notifiche RASFF per categoria di prodotto trasmesse dal 2012 al 2016



Nel 2016 una diminuzione di irregolarità ha riguardato, invece, le erbe e spezie (Figura 12). La figura 13 mostra il numero di notifiche per categorie di prodotto.

Figura 13 - Notifiche RASFF per categorie di prodotto - anno 2016



Come pubblicato nel portale del Ministero, al seguente link:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2583_allegato.pdf

sono state analizzate le principali problematiche sanitarie riguardanti le diverse classi di alimenti, come di seguito riassunto. Maggiori dettagli sono riportati nella summenzionata relazione.

Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 525, la maggior parte delle segnalazioni hanno riguardato un elevato contenuto di metalli pesanti (134), seguite da presenza di contaminazioni microbiologiche di natura patogena (123), controlli insufficienti (63), additivi alimentari (39), biocontaminanti (38), residui di farmaci veterinari (31). Su alcuni prodotti sono stati riscontrati contemporaneamente diverse non conformità.

Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche di allerta per rischi sanitari che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 140. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni microbiologiche di natura patogena (90), principalmente Salmonella (42), Escherichia coli (31) e Listeria monocytogenes (18). Seguono i residui di farmaci veterinari (13).

Pollame

Nel corso del 2016 le notifiche di allerta che hanno riguardato il pollame sono state 161. La maggior parte delle segnalazioni sono pervenute per contaminazioni microbiologiche di natura patogena (138), con una netta prevalenza per Salmonella (126).

Latte e derivati

Sono pervenute 63 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (36), le principali contaminazioni sono: Listeria monocytogenes (16), E. coli (12) e Salmonella (6).

Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 7, spesso sui prodotti è presente più di un rischio.

Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 496 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (252), seguiti dalla presenza di microrganismi patogeni (92). Tra queste, 68 si riferiscono alla Salmonella.

Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 513, la maggior parte dovute a respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (353), di cui soprattutto aflatossine (336) e ocratossine (17).

Cereali e derivati

Sono state trasmesse 90 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni si sono verificate per presenza di micotossine (29), soprattutto ocratossine (10), seguite da corpi estranei (19) e allergeni (18).

Erbe e spezie

Complessivamente sono pervenute attraverso il sistema RASFF 174 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di micotossine (67, delle quali 52 sono aflatossine e 14 ocratossine), seguite da contaminazioni con microrganismi patogeni (35, 20 della quali per Salmonella).

Cibi dietetici ed integratori alimentari

204 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari. Le principali irregolarità sono rappresentate da sostanze non autorizzate comprese nella voce "composition" (148), molte delle quali per presenza di sostanze farmacologicamente attive, seguite da OGM/novel food non autorizzati (72), seguite a loro volta da additivi alimentari e coloranti (25).

Gelati e dolciumi

Le 67 notifiche di allerta pervenute riguardanti gelati e dolciumi hanno evidenziato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, anche se circa la metà delle notifiche ha riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (34).

Grassi e oli

Le segnalazioni di non conformità pervenute per grassi e oli sono state 22, soprattutto per i contaminanti industriali IPA e benzopyrene, sui prodotti sono spesso rilevate contemporaneamente diverse tipologie di non conformità.

Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 38 segnalazioni di non conformità pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, la maggior parte per presenza di corpi estranei (11), seguiti dagli allergeni (10).

Bevande

Sono pervenute 31 segnalazioni di non conformità per questa categoria di prodotto. Le irregolarità sono varie.

Materiali a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 132 segnalazioni. La maggior parte di non conformità per rischio sanitario riscontrate nei prodotti riguardanti i MOCA sono la migrazione di sostanze come ammine aromatiche e formaldeide (78) e la migrazione di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo).

Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, si sono registrate 17 notifiche di non conformità. In 14 casi è stata rilevata la presenza di microrganismi patogeni, tutti riguardanti la Salmonella.

Alimentazione animale

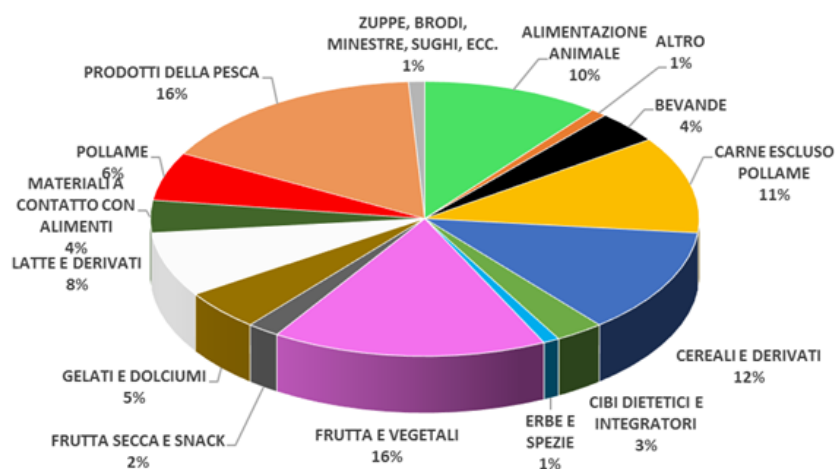
Sono pervenute 210 segnalazioni, di cui la maggior parte ha riguardato la presenza di microrganismi patogeni (113), tutti per Salmonella.

Allerta riguardanti i prodotti di origine nazionale

Per quanto concerne le 105 notifiche riguardanti i prodotti di origine nazionale, si precisa che 65 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

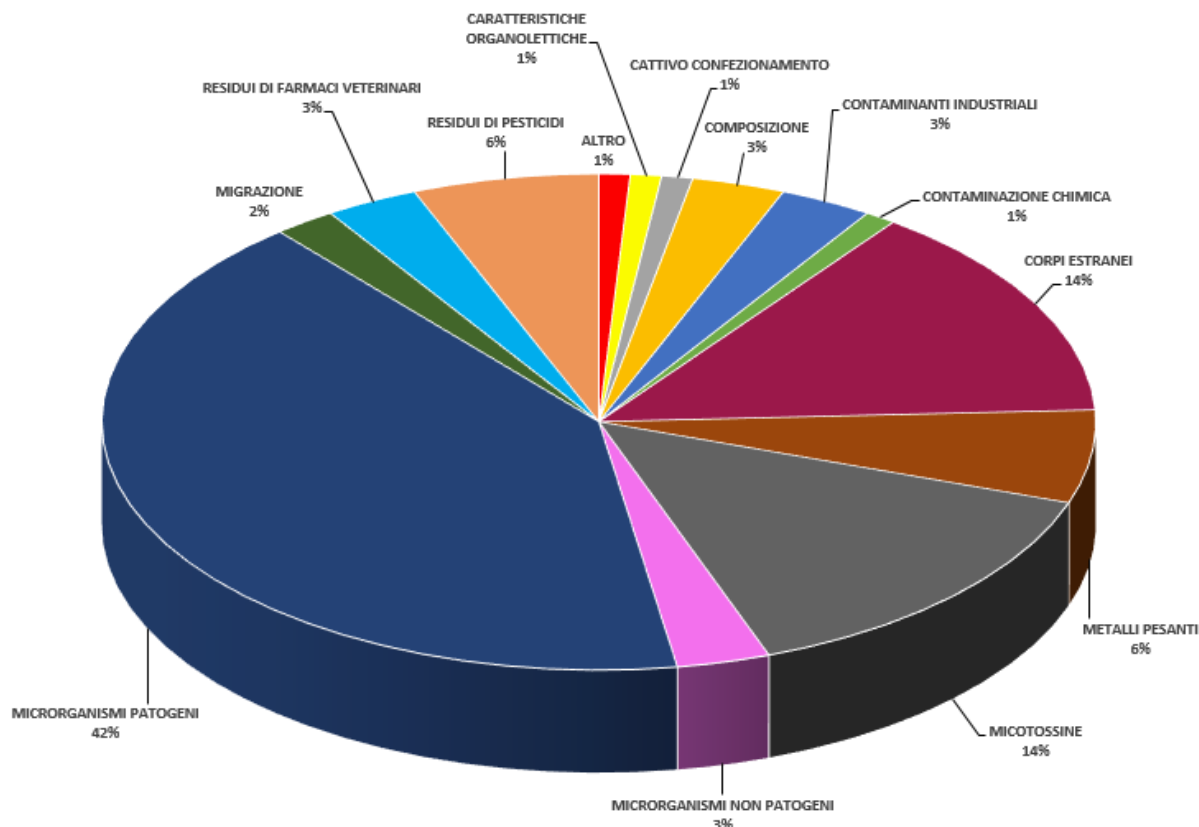
La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato frutta e vegetali e i prodotti della pesca, seguiti da carni escluso pollame e cereali e derivati (Figura 14).

Figura 14 - Tipologia dei prodotti di origine nazionale trasmessi attraverso il RASFF - anno 2016



Anche la tipologia del rischio è risultata abbastanza eterogenea (Figura 15), con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le notifiche per presenza di micro organismi patogeni, suddivisi in Salmonella (21), Escherichia coli (11) e Listeria monocytogenes (8). Su alcuni prodotti sono stati riscontrati più patogeni. Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine, corpi estranei, residui di pesticidi, allergeni e metalli pesanti.

Figura 15 - Tipologia del rischio dei prodotti di origine italiana trasmessi in RASFF - anno 2016



La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti di origine nazionale, soprattutto in prodotti riguardanti pollame (6) e alimentazione animale (9).

Un dato che emerge dall'analisi delle notifiche pervenute è rappresentato dalla diminuzione delle segnalazioni di non conformità per rischio sanitario trasmesse attraverso il Sistema di Allerta Rapido Europeo per gli Alimenti e i Mangimi – RASFF, da parte degli Stati Membri. Come si può constatare dai dati, infatti, si è passati dalle 3434 notifiche di allerta del 2012 alle 3136 del 2013, alle 3097 del 2014, alle 2967 del 2015 e alle 2925 di quest'anno.

La diminuzione del numero di notifiche di allerta comunitarie in generale, pervenute attraverso il RASFF, è dovuta alle procedure operative della Commissione europea che richiedono la sussistenza di seri rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi, per poter dare avvio al sistema di notifiche di allerta comunitarie. La Commissione europea, infatti, con la Decisione di esecuzione (UE) 2015/1918 della Commissione europea, del 22 ottobre 2015, a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004, ha messo a disposizione degli Stati membri dell'UE un altro sistema informatico, l'Administrative Assistance and Cooperation System (AAC System) per lo scambio di informazioni bilaterali tra Paesi membri riguardanti le segnalazioni di non conformità riscontrate in alimenti e mangimi, che non rappresentano un rischio sanitario. Nel caso di segnalazioni per rischio sanitario, invece, la gestione viene effettuata solo via RASFF.

L'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema di allerta RASFF, con un totale di 415 notifiche, pari al 14.2%. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 105 (115 nel 2015). Pertanto, l'Italia risulta il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute come lo scorso anno. Nell'anno 2014 l'Italia era risultata il sesto Paese.