

**U.S.M.A.F. Controlli eseguiti sui prodotti importati di origine vegetale.**

I controlli sanitari in frontiera vengono svolti dagli USMAF, Uffici di Sanità marittima, aerea e di frontiera di questo Ministero.

Gli USMAF sono strutture direttamente dipendenti dal Ministero della Salute, dislocate omogeneamente sul territorio nazionale, che svolgono un ruolo determinante in quel settore particolare della sanità pubblica che è la sanità transfrontaliera. I 12 USMAF principali e le loro 35 Unità Territoriali (UT) dipendenti, sono presenti in corrispondenza dei porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire, sul campo, non solo un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie infettive e diffusive legato ai movimenti internazionali di persone e mezzi di trasporto, ma anche di mettere in atto controlli di tipo sanitario su alimenti di origine vegetale, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, farmaci, cosmetici e in generale su merci destinate al consumo umano che possano rappresentare, anche solo potenzialmente, un rischio per la salute e la sicurezza delle persone.

Le attività degli USMAF sono regolamentate dal D.M. 2/5/85 e tra queste vi è la vigilanza igienico – sanitaria all'importazione sui prodotti di origine non animale destinati all'alimentazione umana.

I controlli effettuati possono essere di tre tipi:

- ♦ controllo documentale (dei documenti commerciali e certificati) sistematico,
- ♦ controllo di identità (ispezione visuale) con frequenza variabile a seconda del tipo di merce e del suo stato (confezionata o meno),
- ♦ controllo materiale (su imballaggi, etichettatura, temperatura e analitico), con frequenza variabile dal 5% al 100%) a seconda che si tratti di controllo abituale o accresciuto.

Tutti gli alimenti sono, comunque, sottoposti a controllo documentale per le verifiche generiche e specifiche del tipo di alimento (art. 16 Reg 882).

Il controllo ispettivo di identità ed il controllo materiale con prelievi per la verifica analitica vengono eseguiti in base:

1. ad una valutazione del rischio specifico sulla singola partita, valutato in base al controllo documentale e/o ispettivo;
2. alle disposizioni europee e nazionali, spesso conseguenti ad allerte comunitarie, nelle percentuali stabilite dalle stesse
3. a scopo di monitoraggio nelle percentuali stabilite dal D.P.R. 14.07.95

Globalmente sono sottoposte a controllo ispettivo circa il 10% ed a controllo analitico circa il 5% delle partite in ingresso.

CONTROLLI ESEGUITI NEL 2008 SU ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE E MATERIALI A CONTATTO		
TIPO DI CONTROLLO	N°	%
Documentale	101.851	100,00 %
Ispettivo	11.538	11,33 %
Campionamento	5.003	4,91 %
<b>Totale ingressi</b>	<b>101.851</b>	
PROVVEDIMENTI ADOTTATI NEL 2008		
Tipo di Provvedimento adottato	n°	%
Nulla osta rilasciato	101.119	99,28 %
Respinto	634	0,62 %
Nulla osta con uso per fini diversi	98	0,10 %
<b>Totale</b>	<b>101.851</b>	

I tre principali cardini del controllo in frontiera degli alimenti di origine non animale e dei materiali destinati a venire in contatto con alimenti risultano essere:

1. il sistema di qualità attraverso Procedure Operative Standard unificate
2. sistemi di verifica attraverso audit
3. sistema informatizzato NSIS-USMAF

Dal 1 gennaio 2008 è attivo un **sistema di qualità** attraverso l'attivazione di **Procedure Operative Standard** unificate sui controlli all'importazione di alimenti di origine non animale che, individuate come priorità da recenti ispezioni comunitarie, sono una risposta al crescente bisogno di qualità e rispondono alla necessità di avere un sistema che regola settori operativi in termini di ottimizzazione delle risorse e delle prestazioni.

Tale sistema di qualità è stato attivato principalmente per:

- potenziare il livello di efficacia sulla sicurezza delle prestazioni effettuate in periferia, le quali devono essere il più possibile, univoche ed omogenee, con lo scopo di garantire una razionalizzazione nell'orientamento della domanda di servizi;
- ♦ il riconoscimento di una equivalenza comunitaria sulla sicurezza alimentare che può, ovviamente, essere valutata univocamente solo a livello nazionale ed attraverso la comparazione di sistemi ed alla luce della situazione epidemiologica mondiale;
- ♦ disporre di un assetto periferico che dà risposte armonizzate a qualsiasi richiesta ed attiva procedure uguali in qualsiasi circostanza e quindi dare un'immagine di un sistema molto articolato ma unitario.

E' stata attivata da gennaio 2008 anche un'attività di **audit interni** sugli USMAF per la verifica della corretta applicazione delle Procedure Unificate. Per il raggiungimento di quest'obiettivo sono stati determinati criteri operativi per l'individuazione e la formazione di un gruppo di 46 auditor (centrali e periferici) che, sottoposti ad un training estremamente qualificato (un master di 100 ore di formazione con certificazione CEPAS), hanno iniziato la loro attività a partire da giugno 2008 conducendo i prime 6 audit sugli USMAF. Tale attività è programmata anche per il 2009 con gli audit sui rimanenti 6 USMAF.

Infine, nel 2007 è diventato operativo per gli USMAF l'**applicativo informatico N-SIS USMAF**.

Come indica la sua denominazione, l'applicativo è parte integrante del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS); esso consente il collegamento in rete tra gli USMAF e gli Uffici centrali di coordinamento e la esecuzione informatizzata delle attività espletate dagli USMAF.

Dopo una prima fase di transizione, l'applicativo NSIS USMAF è ormai utilizzato in maniera omogenea, capillare e costante da parte di tutti gli USMAF e relative Unità territoriali.

Tale sistema consente, agli uffici centrali, di avere in tempo reale moltissimi dati relativi alle importazioni, utili anche ai fini della rintracciabilità stabilita dal Regolamento Comunitario 178/2002 e permette, inoltre, di:

- verificare ed aggregare in tempo reale tutti i dati delle merci di interesse sanitario in entrata in Italia (produttore, importatore, destinatario, tipologia, origine, provenienza, controlli eseguiti)
- effettuare ricognizioni su periodi temporali, matrici di merci, produttori esteri, importatori, destinatari, punti di ingresso
- effettuare statistiche e studi in risposta a richieste della Commissione europea
- evidenziare criticità operative per una migliore organizzazione del servizio.

Il concorso delle tre iniziative sopradescritte ha comportato una progressiva e costante armonizzazione delle attività di controllo in frontiera, rilevata dai primi audit eseguiti, una più precisa rispondenza ai Regolamenti Comunitari ed alle osservazioni delle ispezioni effettuate dalla Commissione Europea, una più precisa individuazione delle criticità che possono essere risolte in ambito procedurale, per innalzare il livello di efficacia dei controlli ai fini della tutela della salute dei cittadini.

Seguono le schede riassuntive dell'attività di controllo svolta dagli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera nell'anno 2008, per le importazioni di prodotti vegetali.

La tabella riporta in estrema sintesi informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF raggruppati per capitoli TARIC e le percentuali di controlli analitici. La percentuale dei campioni analizzati è risultata complessivamente del 5,89% e la percentuale delle partite irregolari è risultata dello 0,75%.

Tabella 1 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE - Importazioni in Italia nel 2008

DESCRIZIONE CAPITOLO TARIC	CAPITOLO TARIC	N°PARTITE	N°CONTROLLI DOCUMENTALI	N°ISPEZIONI	N°PARTITE CAMPIONATE	N°CAMPIONAM ENTI	RESPINZIME NTI	Percentuale Ispezioni <sup>1</sup>	Percentuale Campionamenti <sup>2</sup>	Percentuale Respingtoni <sup>3</sup>
08	FRUTTA COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI	21.464	21.464	2148	1097	1305	96	10,01%	5,11%	0,45%
07	ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI	14.755	14.755	2499	1616	1750	40	16,94%	10,95%	0,27%
09	CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE	14.157	14.157	1280	407	489	27	9,04%	2,87%	0,19%
20	PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE	6.470	6.470	671	386	635	21	10,37%	5,97%	0,32%
21	PREPARAZIONI ALIMENTARI DIVERSE	4.972	4.972	1556	134	234	304	31,30%	2,70%	6,11%
12	SEMI E FRUTTI OLEOSI; SEMI, SEMENTI E FRUTTI DIVERSI; PIANTE INDUSTRIALI O MEDICINALI; PAGLIE E FORAGGI	4.437	4.437	678	453	527	67	15,28%	10,21%	1,51%
22	BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI	3.209	3.209	334	97	175	16	10,41%	3,02%	0,50%
17	ZUCCHERI E PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERI	2.791	2.791	278	62	77	1	9,96%	2,22%	0,04%
19	PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA	2.296	2.296	290	104	152	13	12,63%	4,53%	0,57%
10	CEREALI	1.883	1.883	442	277	1118	2	23,47%	14,71%	0,11%
18	CACAO E SUE PREPARAZIONI	1.406	1.406	57	14	23	2	4,05%	1,00%	0,14%
15	GRASSI E OLI ANIMALI O VEGETALI; PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE	1.336	1.336	88	45	81	4	6,59%	3,37%	0,30%
13	GOMME, RESINE ED ALTRI SUCCHI ED ESTRATTI VEGETALI	863	863	46	21	32	3	5,33%	2,43%	0,35%
11	PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO	435	435	88	27	48	10	20,23%	6,21%	2,30%
TOTALE		80474	80474	10455	4740	6646	606	12,99%	5,89%	0,75%

<sup>1</sup> SU PARTITE PRESENTATE

ATTENZIONE: Su ogni partita può essere effettuata più di un campionamento e più di una analisi, per es. Aflatossine + pesticidi. Per tale peculiarità il numero dei campionamenti è maggiore del numero delle partite.



## IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nel Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio. Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reali i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

Complessivamente, nell'anno 2008, sono state trattate 3040 notifiche ( 2933 nel 2007), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità. Tra queste notifiche, 182 (165 nell'anno precedente) riguardano la sola alimentazione animale.

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 468 ( pari al 15.4%), risultando, come nel 2007 e 2006, il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate.

Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (439), la Gran Bretagna (343), seguite dall'Olanda, la Polonia, la Spagna e la Francia.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 99 ( 70 nell'anno precedente), pari al 3.3% di tutte le notifiche, risultando il terzo Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania e la Spagna. Nell'anno 2007 era risultato il quarto Paese, dopo la Spagna, la Germania e la Francia. Considerando, invece, anche i Paesi terzi, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (complessivamente 513) seguita dalla Turchia, Iran, India e Stati Uniti.

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la Salmonella (334), la Listeria (47), il riscontro di larve di Anisakis in prodotti della pesca (28) e di Campylobacter (13), per lo più in prodotti a base di carne. Delle 334 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 90 riguardano l'alimentazione animale.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (930), residui di fitofarmaci (176), migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (170) e metalli pesanti (148). Si è assistito, inoltre, ad un aumento della contaminazione da melamina in prodotti alimentari, con un numero di notifiche di allerta in notevole incremento ( 58 notifiche contro le 14 dell'anno precedente che riguardavano solo l'alimentazione animale).

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione. Inoltre sono state effettuate notifiche riguardanti l' immissione sul mercato di OGM non autorizzati (34). Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e metalli in prodotti alimentari (80).

Il confronto tra il 2008 e il 2007 è riassunto nella Fig. 30 e nelle tabelle successive (le frecce indicano il confronto rispetto alle segnalazioni dell'anno 2007).

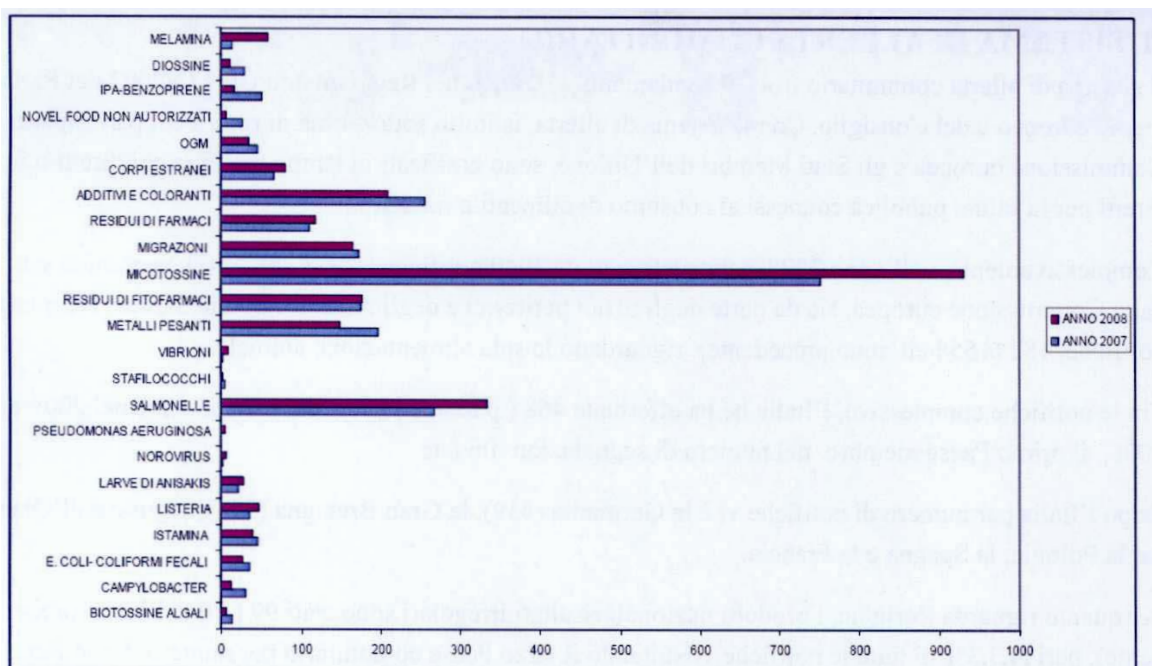


Fig. 30-Tipologia del rischio:confronto anni 2007-2008

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Bacillo Cereus/Pumilus</i>	5
<i>Biotossine Algali</i>	6 ↓
<i>Campylobacter</i>	13 ↓
<i>Trichinella</i>	1
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	26 ↓
<i>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</i>	37 (2)
<i>Listeria</i>	47 ↑
<i>Larve di Anisakis</i>	28 ≈
<i>Norovirus</i>	6 ↑
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	5 ↑
<i>Salmonelle</i>	334 ↑
<i>Stafilococchi</i>	3
<i>Vibrio Cholerae/Vulfinicus</i>	10 ↑

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
Metalli pesanti	148↓
Residui di fitofarmaci	176↓
Micotossine	930↑
Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti	170↓
Residui di farmaci	118 ≈
Additivi e altri coloranti	184↓
Colorante Sudan I, III, IV	25↓
Diossine	12
Melamina	58↑

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
Corpi estranei	80↑
OGM non autorizzati	34↓
Etichettatura non regolamentare	26 ≈
Novel Food non autorizzati	6↓

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno 2008 riferite alle diverse categorie di prodotti sono, invece, riassunte nella Fig. 31, confrontate con l'anno 2007.

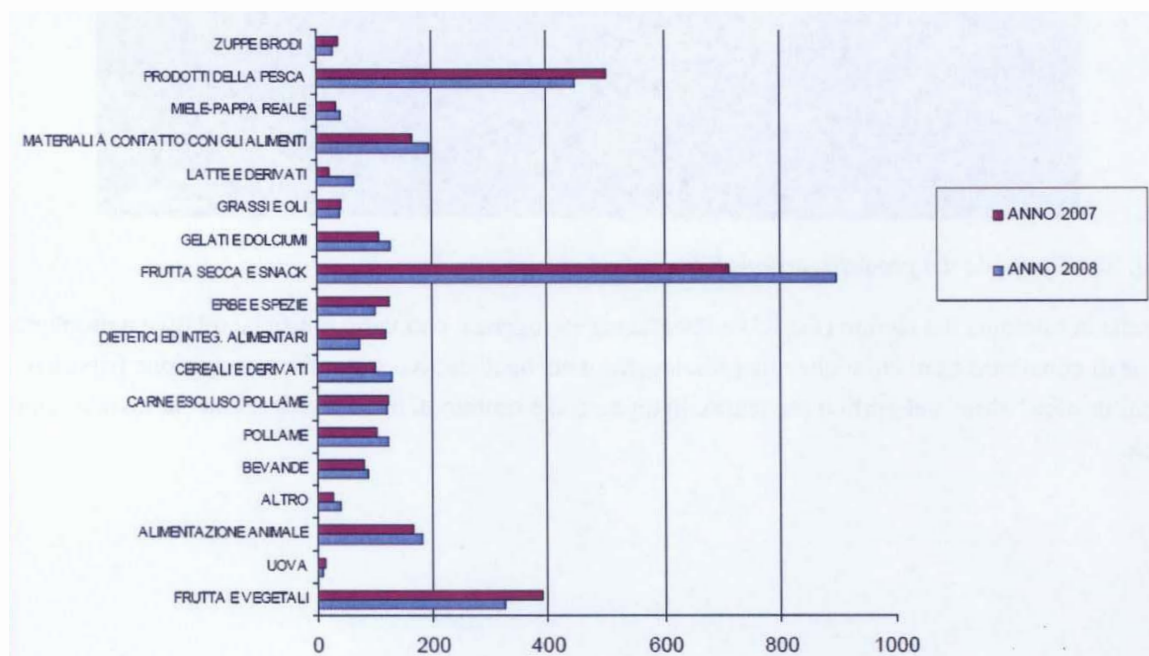
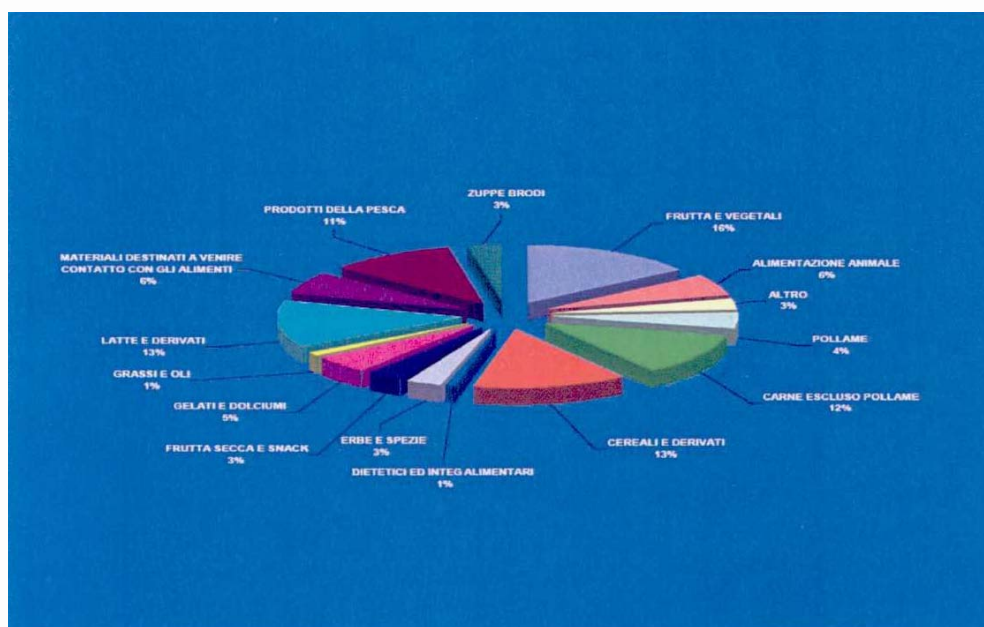


Fig. 31– Categorie di prodotti risultati irregolari: confronto anni 2007 e 2008

Le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti dalla frutta e vegetali, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'alimentazione animale. L'Italia complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2008, in 99 casi.

Una ulteriore segnalazione si riferisce a un alimento prodotto presso una ditta di San Marino. Tra queste notifiche, 80 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato la frutta e vegetali, i cereali e derivati, i prodotti a base di latte, i prodotti della pesca seguiti dalla carne escluso pollame (Fig. 32).



**Fig. 32- Tipologia dei prodotti nazionali irregolari**

Anche la tipologia del rischio (Fig.33) è abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche, microbiologiche e anche di cattivo stato di conservazione (riportato sotto la voce "altro" nel grafico seguente). In un caso si è trattato di una intossicazione da tossina botulinica.