

Dei 180 respingimenti riguardanti partite di alimenti, 20 sono su base documentale, 34 su base ispettiva e 126 a seguito di campionamento con analisi di laboratorio. La Fig. 47 mostra le analisi eseguite che hanno portato al respingimento: circa un terzo riguarda le aflatossine.

Figura 47 – Analisi eseguite sugli alimenti

Analisi eseguita	n° Analisi
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	44
ANTIPARASSITARI	17
ESAME BATTERIOLOGICO	13
AFLATOSSINA B1	11
PESTICIDI	11
SALMONELLA SPP	9
ENTEROBATTERI TOTALI	7
ACIDO BENZOICO	4
ALLUMINIO	4
SUDAN I, II, III, IV	4
ADDITIVI	3
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	3
COLORANTI E CONSERVANTI	3
METALLI PESANTI	3
ACCERTAMENTO MICOLOGICO	2
ACIDO SORBICO (E 200)	2
B. CEREUS, SALMONELLA, E. COLI, STREPTOCOCCI	2
DEOSSINIVALENOLO (DON)	2
OCRATOSSINA A	2
SALMONELLA SPP, COLIFORMI	2
SPORE DI BACILLUS SPP.	2
ZEARALENONE	2
ACESULFAME K (E 950)	1
ACIDO SALICILICO	1
ADDENSANTI	1
BACILLUS CEREUS	1
BENZOATI	1
CAFFEINA	1
COLORANTI	1
CONFORMITA' AL DICHIARATO	1
CONSERVANTI	1
FATTORE DI RISCHIO DECISIONE DELLA COMMISSIONE 1	1
FUMOSINE (FB1+FB2)	1
LISTERIA MONOCYTOGENES	1
MUFFE	1
PERIZIA MICOLOGICA	1
STREPTOCOCCO FECALE	1

NOTA. Su alcuni campioni è stata eseguita più di una analisi.

Dei 124 respingimenti di materiali a contatto, 16 sono a seguito di controlli documentali, 8 sono ispettivi e 100 i campionamenti. La maggior parte (100) è di provenienza cinese. Nella Fig. 48 viene fornita la classifica sulle analisi effettuate.

Figura 48– Principali analisi eseguite sui materiali a contatto

Analisi eseguita	n° Analisi
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	36
CROMO E NICHEL	26
CROMO	18
MANGANESE	17
NICHEL	15
CESSIONE METALLI	11
FORMALDEIDE	7
METALLI PESANTI	4
CADMIO E PIOMBO	2
VERIFICA MIGRAZIONE SPECIFICA:COLORANTI	2
AMMINE PRIMARIE	1
BENZENE	1
CADMIO, CROMO, NICHEL	1
CADMIO, CROMO, NICHEL, PIOMBO	1
FTALATI	1
ISPEZIONE VISIVA	1
MELAMINA	1
MIGRAZIONE GLOBALE	1
MIGRAZIONE GLOBALE IN ACIDO ACETICO 3%	1
MIGRAZIONE GLOBALE SPECIFICA	1
NAFTALENE	1
TOLUENE	1
VARIAZIONE DELL'ASPETTO DELLO STRATO ANTIADERENTE	1
Totale	151

Le non conformità descritte hanno causato 180 respingimenti di partite di alimenti e 124 respingimenti di materiali a contatto.

Nel corso dell'anno la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione ha costantemente svolto un'attività di aggiornamento degli

USMAF sulle novità normative. Un aspetto particolare è stato legato alla gestione delle criticità in occasione delle allerte internazionali (ad esempio l'incidente alla centrale nucleare di Fukushima o la crisi legata ai germogli contaminati con *Escherichia coli*, prodotti con semi provenienti dall'Egitto).

Inoltre, l'esperienza pratica e consolidata dell'Italia nei controlli in frontiera ha fatto sì che la DG SANCO, nell'ambito dell'iniziativa "Better training for safer food", nel 2010 affidasse al nostro Paese l'organizzazione del Corso "Best practices on increased level of official controls on certain feed and food of non-animal origin", gestito dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo con il coordinamento scientifico della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione. Il corso è stato organizzato presso gli USMAF di Roma Fiumicino, Pisa/Livorno e Genova. Tale attività di collaborazione internazionale è proseguita nel 2011 svoltesi in cinque edizioni in Italia (USMAF di Napoli Porto), Spagna, Olanda e Lituania, che ha visto la partecipazione come discenti di circa 250 ispettori degli Stati Membri, per un totale di 15 giornate di formazione. Questo stesso corso sarà ripetuto in altre cinque edizioni anche nel 2012.

IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA COMUNITARIO

Il sistema di allerta comunitario (RASFF) è istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti, ai mangimi ed ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Come si evidenzia dai dati pubblicati sul portale del Ministero riguardanti “le notifiche del sistema di allerta Comunitario, sorveglianza e rischi emergenti”, il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è molto elevato.

Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta, l'Italia è risultato essere il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea anche nel 2011, come già avvenuto negli anni precedenti, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 553 notifiche (pari al 14.8%).

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 105, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Spagna e la Francia. Considerando, invece, anche i Paesi terzi, l'Italia risulta settima. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (complessivamente 569 segnalazioni di allerta) seguita da India, Turchia e Vietnam.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 153 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per Tutela della Salute (205 nel 2010). Gli Uffici periferici del Ministero hanno notificato 400 irregolarità.

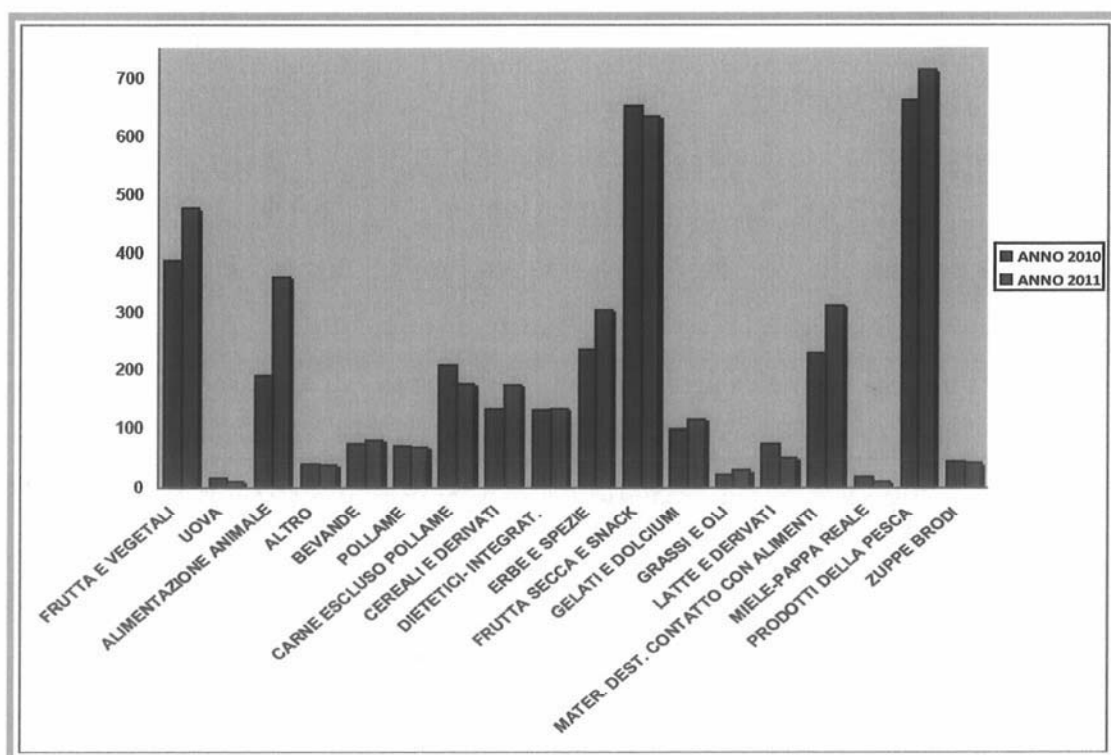
L'attività di comunicazione è costantemente assicurata tramite la pubblicazione delle suddette relazioni consultate, oltre che dagli organi deputati al controllo e dagli Operatori del Settore Alimentare, anche da varie Associazioni di consumatori. In

particolare, da vari anni il “movimento difesa del cittadino” insieme a “Legambiente” organizzano delle conferenze ed includono nei loro rapporti i dati sulle notifiche di allerta ed i contaminanti riscontrati, utilizzando le relazioni redatte sul portale di questo Ministero.

L’attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale e da parte degli uffici periferici del Ministero (porti , aeroporti), il livello di attenzione e di controllo, soprattutto per eventuali rischi emergenti, e nello stesso tempo evidenzia anche il lavoro che le autorità competenti garantiscono ai fini della prevenzione dei rischi alimentari, attraverso la tempestività delle azioni e degli interventi adottati.

Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella Fig. 49.

Figura 49 - Categorie di prodotto oggetto di notifica



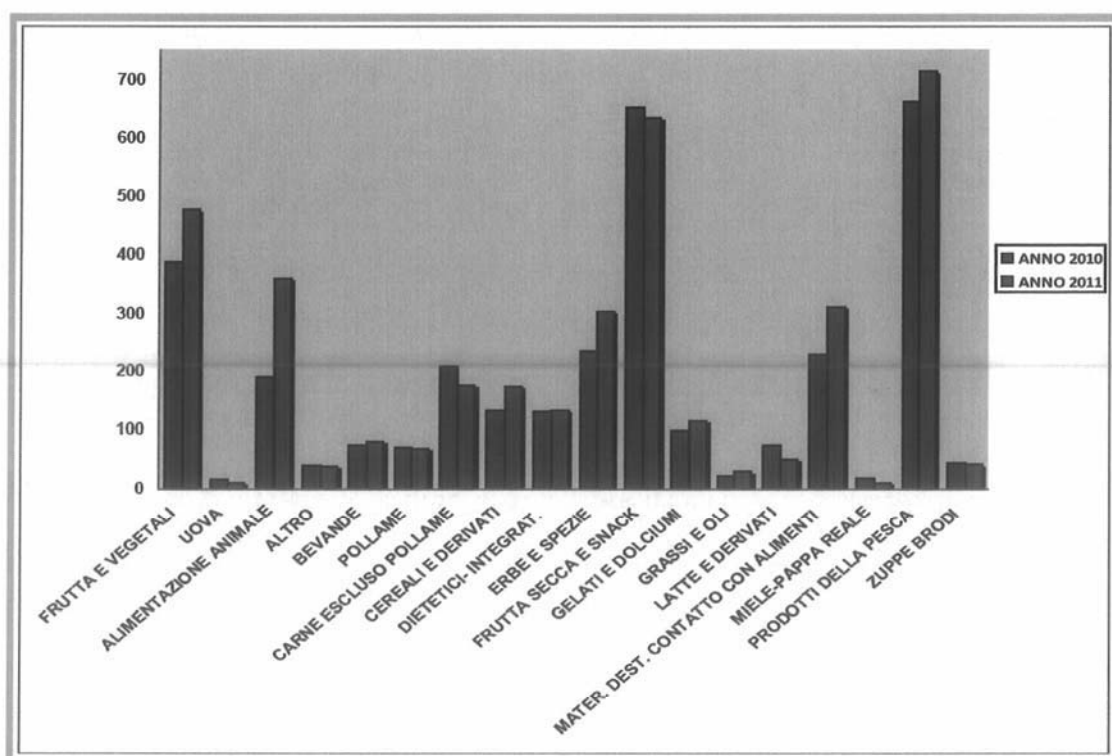
Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca e nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti). Si è assistito, inoltre, anche ad un

particolare, da vari anni il “movimento difesa del cittadino” insieme a “Legambiente” organizzano delle conferenze ed includono nei loro rapporti i dati sulle notifiche di allerta ed i contaminanti riscontrati, utilizzando le relazioni redatte sul portale di questo Ministero.

L’attività di comunicazione consente di rinforzare, a livello territoriale e da parte degli uffici periferici del Ministero (porti , aeroporti), il livello di attenzione e di controllo, soprattutto per eventuali rischi emergenti, e nello stesso tempo evidenzia anche il lavoro che le autorità competenti garantiscono ai fini della prevenzione dei rischi alimentari, attraverso la tempestività delle azioni e degli interventi adottati.

Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella Fig. 49.

Figura 49 - Categorie di prodotto oggetto di notifica



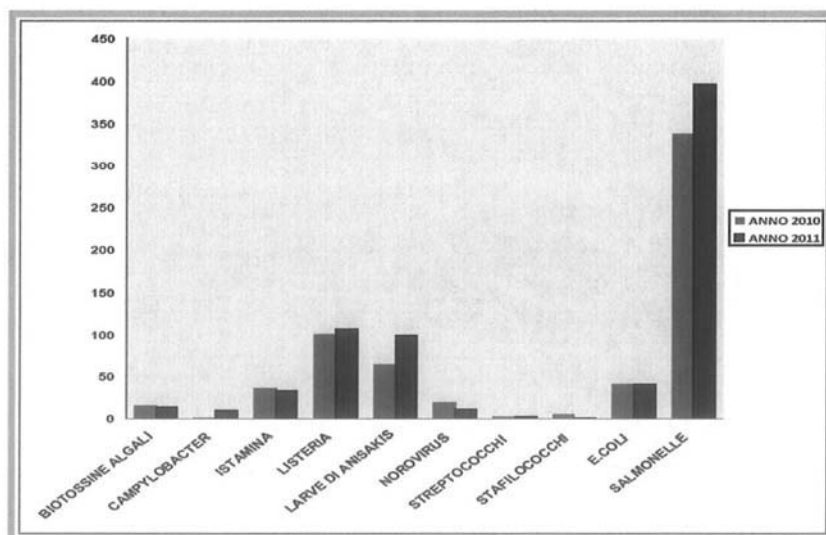
Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca e nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti). Si è assistito, inoltre, anche ad un

(*Trigonella foenumgraecum*) seeds, in relation to the Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) O104:H4 2011 Outbreaks in Germany and France”). Conseguentemente, in conformità alle disposizioni urgenti applicabili a semi e legumi importati dall’Egitto della Decisione 2011/402/UE, sono stati allertati gli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) e si è proceduto al rintraccio e distruzione di tutte le partite di semi di fieno greco importate dall’Egitto dal 2009 in poi.

Altri casi di tossinfezione, avvenuti in alcuni Paesi europei, hanno riguardato un raro ceppo di *Salmonella strathcona*. Sulla base delle indagini svolte in Danimarca, ed ai fini della tracciabilità, sono state richieste le liste di distribuzione dell’alimento sospetto, cioè pomodorini di origine italiana. A scopo cautelativo, presso la ditta produttrice, sono state effettuate delle analisi sui pomodorini, sulle acque di irrigazione, sul mezzo di trasporto (tamponi di superficie e acqua dell’impianto di condizionamento del veicolo) e sulle zolle di terreno. Tutte le suddette analisi, però, sono risultate negative per *Salmonella*, né sono stati registrati nuovi casi di malattia umana. Resta, pertanto, un caso sospetto.

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della *Salmonella* (396 notifiche contro le 338 dell’anno precedente). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni. 130 segnalazioni si riferiscono all’alimentazione animale. Nella Fig. 50 si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2011 e 2010.

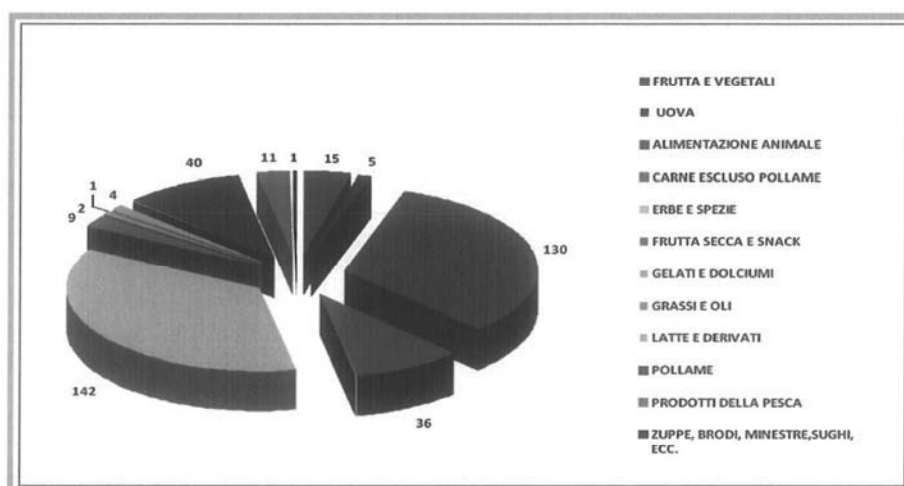
Figura 50 - confronto tra gli anni 2011 e 2010 per contaminanti microbiologici



Un aumento del numero delle segnalazioni si riferisce anche alla presenza di Listeria e al riscontro di larve di Anisakis.

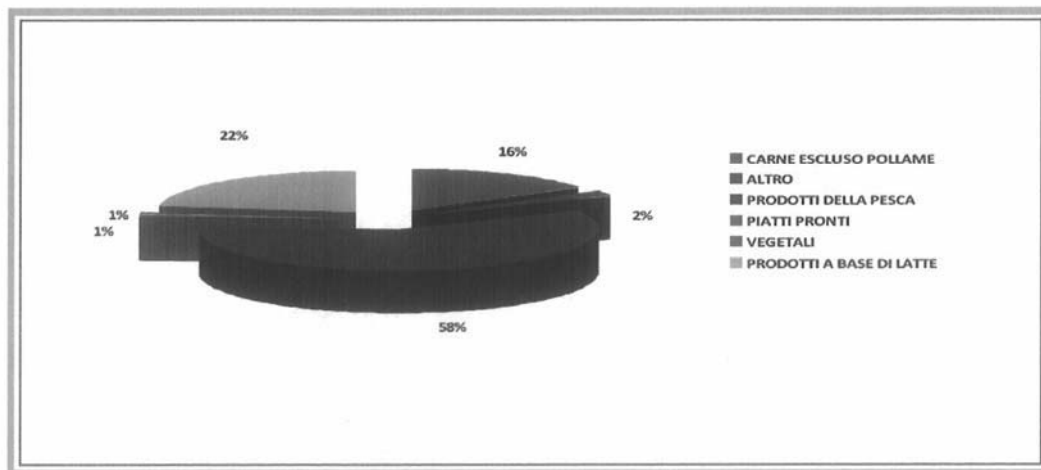
I dati mostrano, in particolare, che la contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale. Un significativo aumento di segnalazioni si riferisce, tra le classi di alimenti, ad erbe e spezie (Fig. 51).

Figura 51 - classi di alimenti



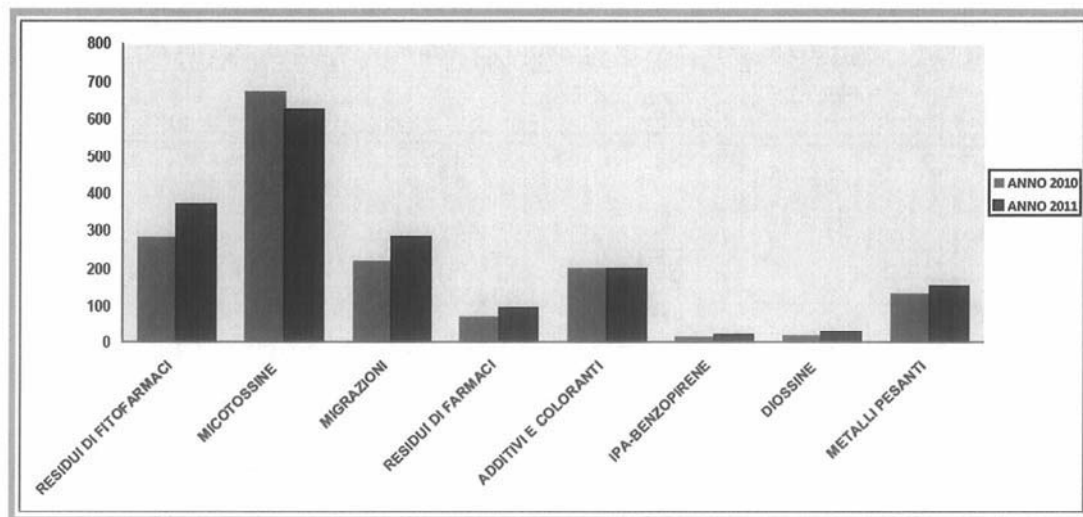
La Listeria è stata principalmente segnalata in salmone affumicato, ma le notifiche pervenute riguardano anche la carne escluso pollame ed i prodotti a base di latte (Fig. 52)

Figura 52 - Listeria



I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine, anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero stazionario di notifiche per gli additivi e coloranti in prodotti alimentari, mentre si è osservato un incremento delle allerta per i residui di fitofarmaci, i metalli pesanti ed i residui di farmaci veterinari. Nella Fig. 53 si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2011 e 2010.

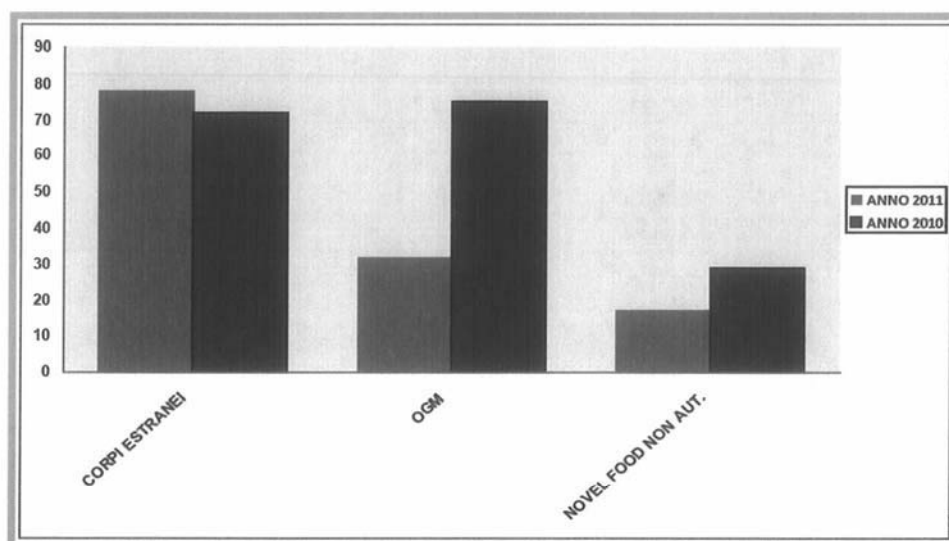
Figura 53 - confronto tra gli anni 2011 e 2010 per contaminanti chimici



Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (17), segnalazioni in diminuzione rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati anch'essi in diminuzione, considerando le attuali 32 notifiche contro le 72 del 2010, a causa di numerose segnalazioni in semi di lino di origine canadese importati da diversi Stati Membri.

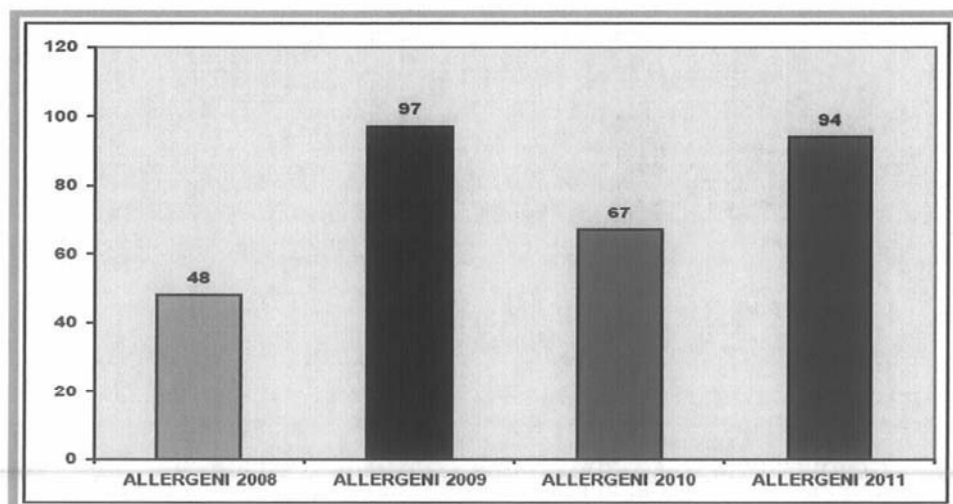
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un lieve aumento delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Fig. 54)

Figura 54 - Notifiche per corpi estranei, OGM e Novel food



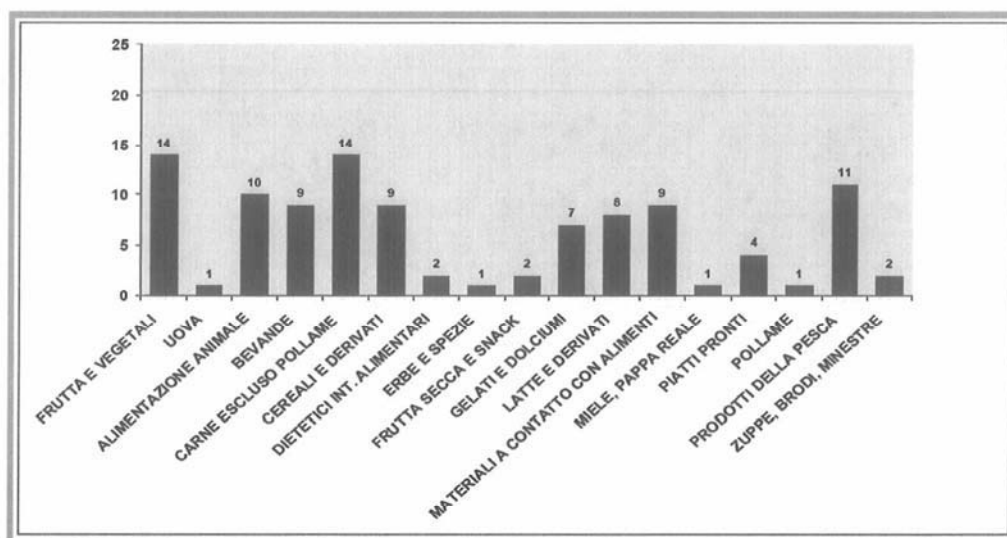
Infine, ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 94 segnalazione di cui 1 news), in aumento rispetto al numero di allerta riportate nell'anno 2010 (Fig. 55).

Figura 55 - Notifiche per allergeni



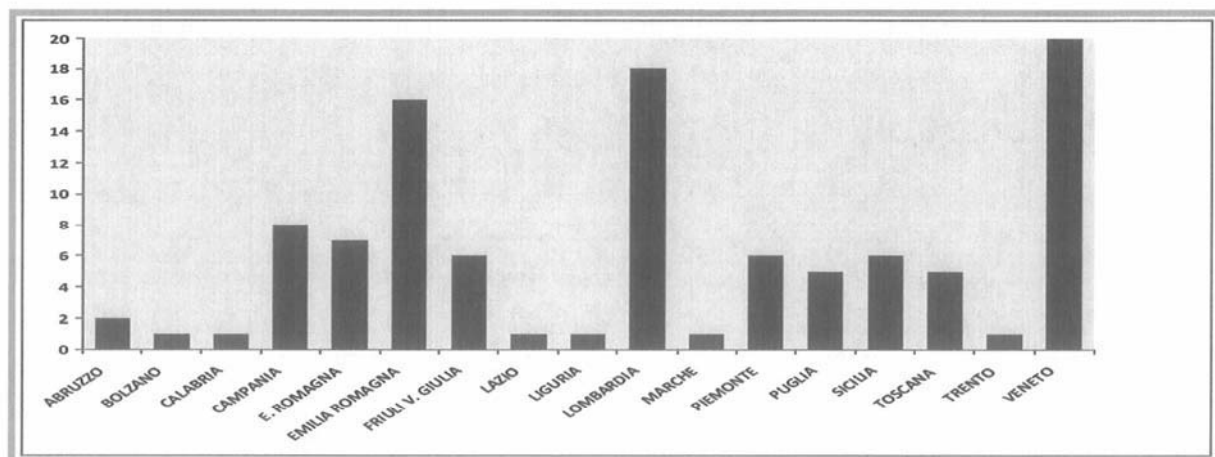
Per quanto concerne le notifiche riguardanti i prodotti nazionali, complessivamente risultate 150, si precisa che 80 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo. La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i vegetali, la carne escluso il pollame ed i prodotti della pesca (Fig. 56).

Figura 56 - Notifiche riguardanti i prodotti nazionali



Diverse sono state le Regioni di origine dei prodotti interessati dalle allerta, come illustrato nella fig. 57.

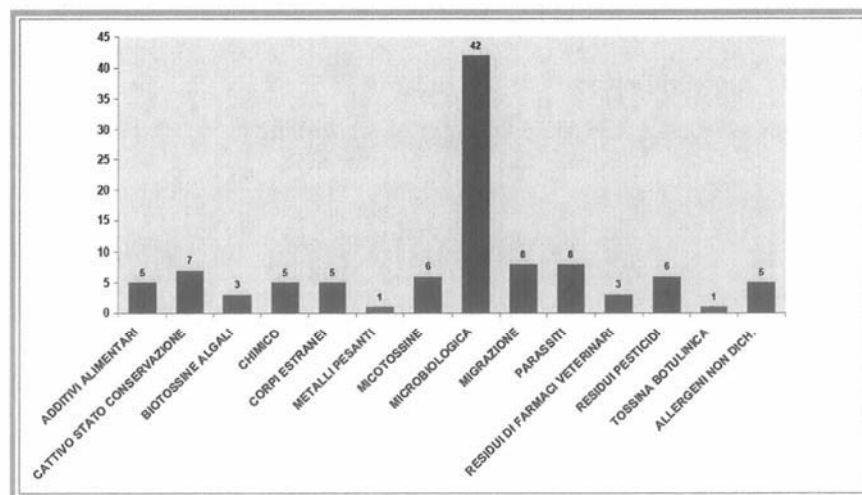
Figura 57 - Regioni di origine dei prodotti interessati da allerta



Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano 3 notifiche per biotossine algali in molluschi, presenza di Salmonella (15 segnalazioni), Listeria (14 notifiche), seguite da E. coli con 4 segnalazioni. Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine (6 notifiche), cattivo stato di conservazione, allergeni non dichiarati in etichetta (5) e corpi estranei (5).

In un caso l'allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in olive farcite alle mandorle, che ha provocato il decesso di un consumatore in Finlandia. Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatossine (4), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di fumonisine. E' ricorrente, nelle segnalazioni di allerta su prodotti nazionali, la presenza di corpi estranei. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo (Fig. 58).

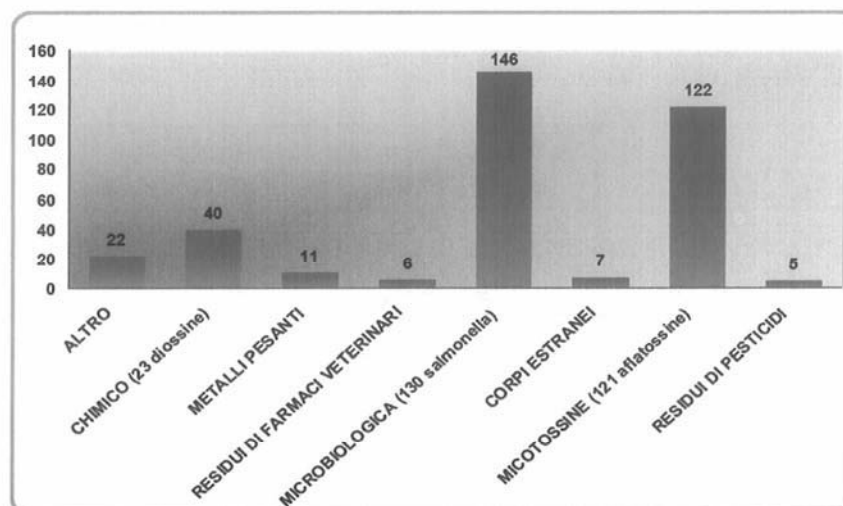
Figura 58 - Tipologia del rischio



Per quanto riguarda l'alimentazione animale, sono pervenute, attraverso il sistema di allerta comunitario RASFF, 359 notifiche, in netto aumento rispetto alle 190 del 2010.

La maggior parte delle segnalazioni riguardano problemi di natura microbiologica (146), principalmente Salmonella (130) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (11). Si è evidenziato anche un aumento delle notifiche per le micotossine (122, tutte per aflatossine tranne una notifica per ocratossina A) e contaminazioni chimiche (40), la maggior parte per diossine e diossino-simili (23). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Fig. 59.

Figura 59 - Notifiche alimentazione animale



Come negli anni passati, l'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema RASFF, dimostrando l'elevata attività di controllo.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali irregolari sono stati 105, risultando il quarto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo Germania, Spagna e Francia. Negli ultimi anni il numero delle allerta sui prodotti nazionali risulta praticamente costante, dimostrando la necessità di azioni mirate ai fini della prevenzione dei rischi alimentari. L'analisi dei dati emersi nel corso dell'anno 2011 può essere utile per sviluppare in modo più efficiente la futura programmazione dei controlli da parte degli organi di controllo.

Nell'ambito del sistema di allerta, ed in più occasioni, sono emerse una serie di criticità riguardanti i sistemi di tracciabilità, messi in atto dalle ditte, che non sempre sono risultati efficaci e hanno portato, a volte, ad un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro, richiamo dei prodotti non conformi).

Molte delle non conformità rilevate sono nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema di HACCP, da ricondurre prevalentemente ad una non corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo da parte dell'OSA e, spesso, ad un inadeguato controllo delle materie prime.

A tal fine è indispensabile che gli Operatori rinforzino i propri piani di autocontrollo, mentre le autorità territorialmente competenti, nel corso delle loro attività di controllo, dovrebbero utilizzare in modo più efficace lo strumento dell'audit.

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nell'anno 2011 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità hanno eseguito 58.689 controlli di cui 38.700 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 66% delle ispezioni totali (Fig. 60).

Figura 60 - prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Descrizione	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	1.017	394
Alimenti Dietetici	816	232
Alimenti vari	4.705	584
Carni ed Allevamenti	4.659	1.300
Conserve Alimentari	763	452
Farine, Pane e Pasta	6.105	513
Latte e Derivati	1.855	452
Oli Grassi	1.348	261
Prodotti Ittici	2.302	245
Prodotti Fitosanitari	796	71
Ristorazione	13.356	275
Vini ed Alcolici	978	268
Totale	38.700	5.047

I dati riportati nella Fig. 60 sono prevalentemente riferibili alla sicurezza degli alimenti; tuttavia, una parte di essi hanno riguardato anche altri settori, di seguito specificati:

- Animali da reddito - Benessere animale - Mangimi
- Carni fresche e lavorate - Sottoprodotti di origine animale
- Ambiente.

A fronte dei controlli eseguiti, sono state riscontrate 13.576 non conformità, corrispondenti alla media del 35% rispetto i controlli compiuti (Fig. 61).

Figura 61 - prospetto riepilogativo delle "non conformità" rilevate nei settori del PNI

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	1.017	324	32 %
Alimenti Dietetici	816	164	20 %
Alimenti vari	4.705	1.417	30 %
Carni ed Allevamenti	4.659	1.609	35 %
Conserve Alimentari	763	189	25 %
Farine, Pane e Pasta	6.105	2.342	38 %
Latte e Derivati	1.855	574	31 %
Olii Grassi	1.348	260	19 %
Prodotti Ittici	2.302	644	28 %
Prodotti Fitosanitari	796	182	23 %
Ristorazione	13.356	5.590	42 %
Vini ed Alcolici	978	281	29 %
Totale	38.700	13.576	35 %

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che:

- la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (42%), delle farine, pane e pasta (38%) e delle carni ed allevamenti (35%);
- le non conformità sono determinate, perlopiù, dalla responsabilità degli operatori di settore;
- l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli scorsi anni.

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 11.098 O.S.A. (Operatori del Settore Alimentare) all'Autorità Amministrativa e 1.973 all'Autorità Giudiziaria nonché di procedere all'arresto di 10 persone. Sono state, altresì, elevate 19.093 sanzioni amministrative (per un valore di € 20.925.846) e 3.113 sanzioni di natura penale nonché posti sotto sequestro 7.622.495 kg, 4.215.619 litri e 4.825.720 confezioni di alimenti e chiuse/sequestrate 1.334 strutture, per un valore totale di € 807.102.493.