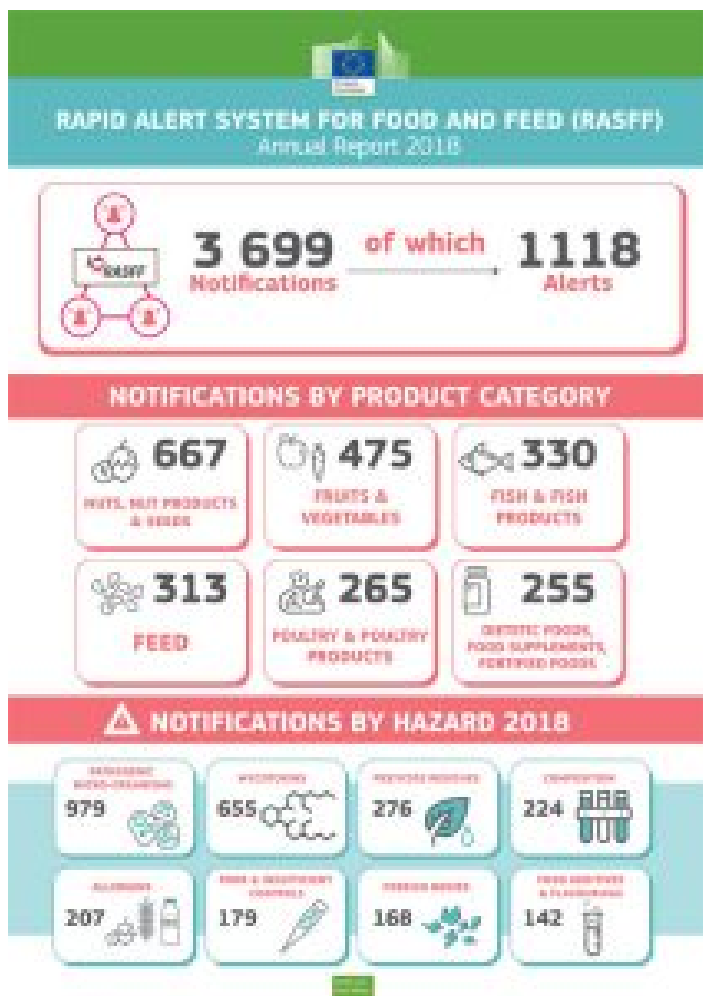


Relazione annuale RASFF 2018



E' stata pubblicata la relazione del Sistema di Allerta Rapido per gli Alimenti e i Mangimi (RASFF Rapid Alert System for Food and Feed) relativa all'attività del 2018.

Lo scorso anno gli Stati membri hanno trasmesso alla Commissione europea un totale di 3699 notifiche di rischi per l'alimentazione umana o animale.

1118 di queste notifiche sono state classificate come "allerta", poiché rappresentavano un grave rischio per la salute per il quale era richiesto un rapido intervento degli operatori del settore alimentare o delle autorità competenti.

I fattori di rischio segnalati più frequentemente a seguito dei controlli eseguiti sugli alimenti alle frontiere e sul mercato dell'UE sono stati le aflatossine contenute nella frutta a guscio e il mercurio contenuto nel pesce spada. Come negli anni precedenti, solo una piccola percentuale delle notifiche del 2018 riguarda i mangimi (9%) e i materiali a

contatto con gli alimenti (4%). Sempre nel 2018, un numero significativo di notifiche concerne un focolaio di tossinfezione di *Listeria monocytogenes* derivante da mais surgelato, che ha interessato vari paesi. Il sistema di allarme rapido è stato funzionale per rintracciare i prodotti colpiti e per rimuoverli dal mercato.

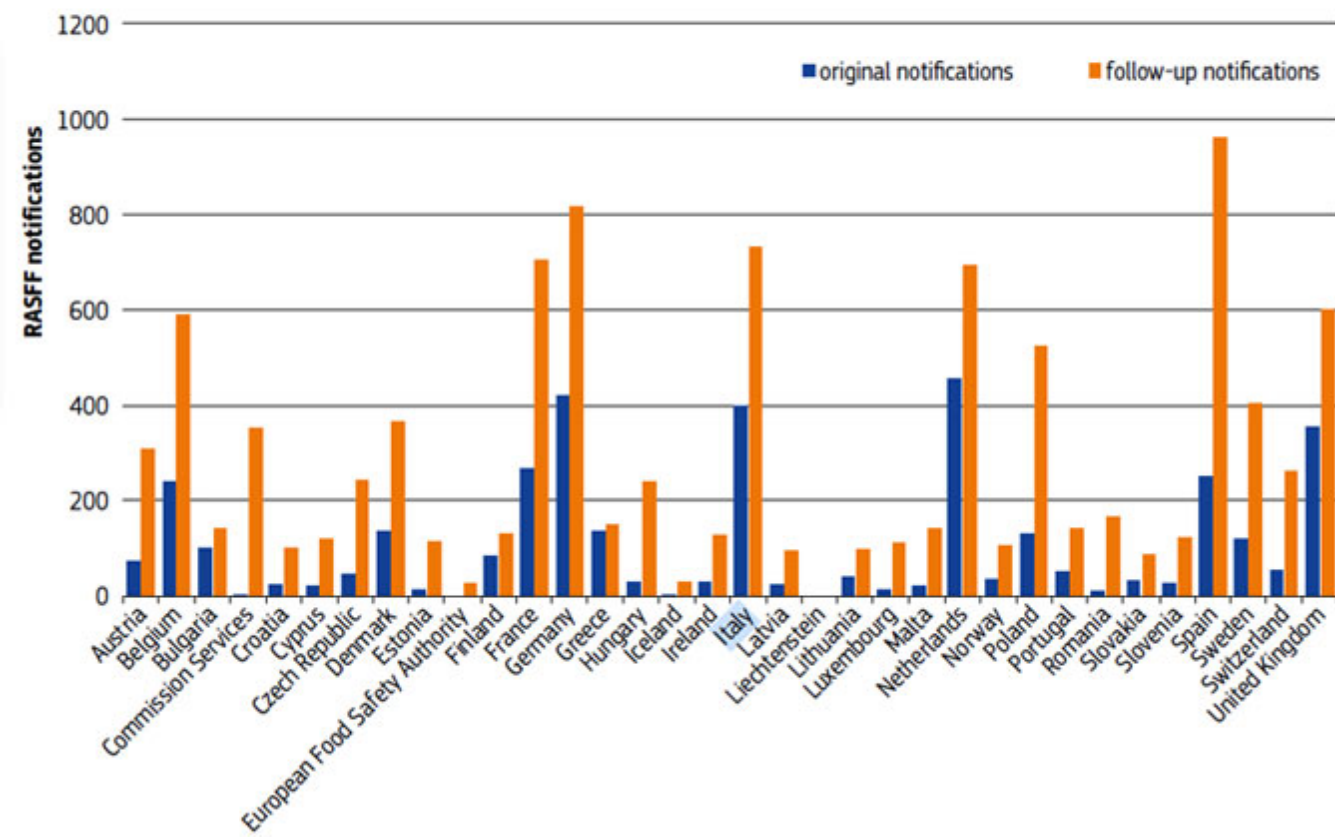
Il maggior numero di notifiche riguarda microorganismi (979), micotossine (655) e residui di pesticidi (276).

Il commissario Vytenis Andriukaitis responsabile per la Salute e la sicurezza alimentare ha dichiarato: *“Nel 2019 ricorre il 40° anniversario del sistema di allarme rapido, riconosciuto sia all’interno che all’esterno dell’UE come strumento fondamentale per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari immessi sul mercato dell’UE. La tracciabilità degli alimenti e, se necessario, la rapida rimozione delle merci dal mercato costituiscono il nostro impegno nei confronti dei consumatori. L’intensificarsi dell’attività del sistema, emerso dalla relazione di quest’anno, conferma il rafforzamento della cooperazione tra gli operatori del settore alimentare e le autorità degli Stati membri: senz’altro un segnale positivo per i consumatori”*.

Con 400 notifiche originali e oltre 750 notifiche di follow up, l’Italia si conferma uno dei Paesi più attivi nel network.

RASFF notifications by notifying country in 2018

Original and follow-up notifications by notifying country in 2018



L'anno in corso è un anno molto importante per il RASFF, che è nato nel 1979 e festeggerà quindi il 40° anniversario della sua creazione. In quest'occasione, per dare maggiore spinta al sistema verrà implementato il Sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC) che, come previsto dal nuovo regolamento sui controlli ufficiali ([Regolamento \(UE\) 2017/625](#)), è dedicato al funzionamento integrato dei meccanismi e degli strumenti attraverso i quali sono elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali.

Un primo passo sarà la fusione della rete di Assistenza Amministrativa e Cooperazione (AAC) – il sistema nato a seguito dello “scandalo carni equine” del 2013 quando, pur in assenza di rischi sanitari si utilizzò il Rasff per la condivisione di informazioni sulle frodi permettendo di

rintracciare e ritirare dal mercato i prodotti adulterati – con la rete RASFF.

[Consulta il report \(in inglese\)](#)

[Country fact sheets relativo all'italia \(in inglese\)](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Farmaci veterinari: resta alto il tasso di conformità dei residui



I dati di monitoraggio sulla presenza di residui di farmaci veterinari e contaminanti negli animali e negli alimenti di derivazione animale mostrano alti tassi di conformità con i livelli di sicurezza raccomandati. Anche la presenza di sostanze proibite è risultata

bassa.

Per l'anno 2017 la percentuale di campioni che ha superato i tenori massimi consentiti è stata dello 0,35%. Tale cifra rientra nell'intervallo 0,25%-0,37% riferito negli ultimi 10 anni.

La non conformità per contaminanti chimici come i metalli si è rivelata più elevata rispetto ad altri gruppi di sostanze, con cadmio, piombo, mercurio e rame individuati più frequentemente.

Si tratta della prima volta che l'EFSA raccoglie questi dati dagli Stati membri; in passato tali informazioni venivano trasmesse alla Commissione europea.

L'EFSA ha raccolto i dati nello stesso modo in cui lo fa in settori come gli additivi alimentari, i contaminanti chimici, i residui di pesticidi e la resistenza agli antimicrobici. I dati armonizzati consentiranno il confronto tra i vari anni e una migliore analisi dei rischi per la salute umana e animale. I dati verranno messi a disposizione a breve su Knowledge Junction, piattaforma online di libero accesso curata dall'EFSA e creata per migliorare la trasparenza, la riproducibilità e la riusabilità delle evidenze scientifiche nella valutazione dei rischi per la sicurezza di alimenti e mangimi.

[• Report for 2017 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products](#)

Aggiornamento EFSA su livelli di assunzione tollerabili di diossine e PCB

✘ L'EFSA ha confermato le conclusioni di valutazioni precedenti secondo cui l'esposizione alimentare a diossine e PCB (policlorobifenili) diossina-simili (inquinanti ambientali presenti a bassi livelli in alimenti e mangimi) costituisce un problema per la salute. I dati pervenuti da Paesi europei indicano un superamento del nuovo livello EFSA di assunzione tollerabile in tutte le fasce d'età.

[Per maggiori informazioni](#)

Valutare “effetti congiunti” delle miscele chimiche in alimenti e mangimi



L'EFSA ha messo a punto un quadro metodologico armonizzato a uso dei propri gruppi scientifici per valutare i potenziali “effetti congiunti” delle miscele chimiche in alimenti e mangimi. Questo quadro metodologico mette a disposizione degli scienziati

EFSA strumenti per adottare, all'occorrenza, un approccio mirato alle miscele che integra gli attuali requisiti normativi dell'UE per la valutazione delle singole sostanze.

L'uomo, gli animali e l'ambiente possono essere esposti a più sostanze chimiche da una molteplicità di fonti. Capire come le sostanze chimiche si comportano in combinazione è complesso, e il numero di combinazioni è potenzialmente infinito, per cui il comitato scientifico dell'EFSA ha elaborato uno strumento pratico a uso dei valutatori del rischio che sarà di aiuto e supporto anche ai gestori del rischio.

Una pietra miliare nella valutazione del rischio chimico

Ha dichiarato il dr. Tobin Robinson, a capo dell'Unità

“Comitato scientifico e rischi emergenti” dell’EFSA: “Questo traguardo consegue parecchi anni di lavoro preparatorio da parte dell’EFSA e dei suoi partner europei e internazionali. Abbiamo fatto in modo che questa guida restasse pratica sottoponendola nel 2018 a una pubblica consultazione durante la quale abbiamo ricevuto oltre 300 commenti, e coinvolgendo le parti interessate durante il suo sviluppo”.

“Stiamo già utilizzando alcuni di questi principi e strumenti, ad esempio su gruppi di pesticidi e gruppi di contaminanti. Ora, quando ravvisiamo che occorre un approccio specifico alle miscele, questo quadro metodologico armonizzato ci mette in posizione vantaggiosa per affrontare la questione”.

Come funziona la guida

L’approccio si basa su metodi esistenti e su esperienze a livello internazionale nella valutazione dei potenziali motivi di preoccupazione circa le miscele chimiche.

Ha poi chiarito il prof. Christer Hogstrand, presidente del gruppo di lavoro sulle miscele chimiche: *“La valutazione delle miscele funziona in modo simile a quella con cui affrontiamo la valutazione delle sostanze singole. Normalmente individuiamo prima chi è esposto – persone, animali allevati o animali selvatici come uccelli e api – e in che misura. Poi stimiamo la tossicità della miscela o dei suoi singoli componenti. Infine quantifichiamo il rischio mettendo a confronto l’esposizione congiunta con la tossicità congiunta.*

Per stimare il rischio complessivo, spesso sommiamo le dosi per gli effetti comuni. Ma talvolta le sostanze chimiche “interagiscono”, il che significa che la loro tossicità aumenta o diminuisce. Generalmente le interazioni di questo tipo non sono comuni, ma vanno verificate, soprattutto in caso di aumento della tossicità. La nostra guida ci consente di farlo per ogni miscela in esame”, ha concluso il prof. Hogstrand.

Prestare assistenza agli organi politici decisionali

“In definitiva – ha affermato il dott. Robinson – questo quadro metodologico è organizzato in modo tale da supportare i gestori del rischio europei e nazionali affinché possano assumere decisioni informate nelle situazioni in cui è necessario tener conto dell’esposizione congiunta a più sostanze chimiche”.

Il pubblico ne sa poco

Uno studio dell’EFSA del 2018, anch’esso pubblicato oggi, evidenzia che nel complesso dell’UE la conoscenza delle miscele chimiche da parte del pubblico è alquanto scarsa. Abbiamo perciò elaborato anche una [nuova pagina multimediale e interattiva](#) per aiutare il pubblico a comprendere alcune questioni e concetti di base come “esposizione congiunta” e “tossicità congiunta”. Lo studio presenta risultanze utili a ricercatori sociali e comunicatori sia sulle [miscele chimiche](#) che, più in generale, sugli [agenti chimici negli alimenti](#).

Fonte: EFSA

Microplastiche e nanoplastiche nei prodotti ittici. Quali rischi per l’uomo?



È stata pubblicata a giugno 2016, da parte del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'EFSA, una relazione sulla presenza di particelle di microplastica e nanoplastica negli alimenti, in particolare nei prodotti ittici

Il CONTAM ha provveduto a effettuare un riesame della letteratura scientifica attualmente disponibile in materia e a valutare il rischio di esposizione per l'uomo attraverso il consumo di alimenti contaminati.

Il Ceirsa, Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza alimentare della Regione Piemonte- ASL TO 5, propone [una sintesi del Documento "EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain – Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus seafood"](#).

Tenuto conto del fatto che i dati attualmente presenti su concentrazioni, tossicità e tossicocinetica sono estremamente ridotti e riguardano esclusivamente le microplastiche, mentre la comunità scientifica non dispone ancora di informazioni per quanto riguarda le nanoplastiche, dal documento Efsa emerge un rischio di esposizione per l'uomo alle microplastiche in seguito al consumo di pesce basso, dal momento che nella maggior parte dei casi stomaco e intestino dei pesci vengono eliminati.

Il rischio può invece risultare maggiore quanto riguarda i molluschi bivalvi e i crostacei, di cui viene consumato il tratto gastroenterico.

In ogni caso l'Efsa in conclusione raccomanda un'ulteriore implementazione e standardizzazione dei metodi analitici per

il rilevamento delle micro e nanoplastiche per al fine di valutare la loro presenza e quantificarla negli alimenti. Si rendono inoltre necessari ulteriori studi volti ad approfondire la tossicocinetica e tossicità di tali composti sia negli organismi marini che nell'uomo.

A cura della segreteria SIMeVeP

Efsa pubblica il primo di due pareri sui PFAS negli alimenti

✘ L'EFSA ha proposto di riesaminare i livelli di assunzione tollerabile per due contaminanti chimici a cui l'uomo è esposto tramite la catena alimentare in ragione dell'inquinamento ambientale. Si tratta della prima di due valutazioni di sostanze note collettivamente come sostanze perfluoroalchiliche (PFAS). Le conclusioni sono dunque provvisorie e verranno riviste durante il completamento della seconda parte.

Il primo parere scientifico riguarda i principali PFAS, noti come perfluorottano sulfonato (PFOS) e acido perfluorooottanoico (PFOA), due sostanze chimiche artificiali ampiamente utilizzate in ambito industriale e nei beni di consumo a partire dalla metà del XX secolo che persistono nell'ambiente a causa del loro lento degrado. Possono inoltre accumularsi nell'organismo umano, il che comporta che possono passare molti anni prima di poterli eliminare.

Lavori in corso e prossimi passi

La Commissione europea ha chiesto all'EFSA di valutare nuovamente i rischi che tali sostanze comportano per la salute umana, avvalendosi di nuovi dati emersi dopo la sua iniziale valutazione del 2008.

Il lavoro del gruppo CONTAM sulla seconda valutazione dei rimanenti PFAS è in corso e si concentrerà sui possibili rischi per la salute umana dai PFAS diversi da PFOS e PFOA. L'EFSA indirà inoltre una pubblica consultazione sulla bozza di parere. Inoltre, poiché queste sostanze sono spesso presenti come miscele nella catena alimentare, lo sviluppo da parte dell'Autorità di quadri metodologici per valutare l'esposizione congiunta a più sostanze chimiche, il cui completamento è previsto per la primavera del 2019, confluirà in tale lavoro.

La produzione, l'immissione sul mercato e l'uso dei PFOS sono disciplinati dalla legislazione UE sugli inquinanti organici persistenti (Regolamento (CE) 850/2004). Il 4 luglio 2020 entreranno in vigore restrizioni alla fabbricazione e all'immissione sul mercato dei PFOA, dopo le valutazioni scientifiche effettuate dall'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA).

Dibattito sulle divergenze scientifiche

L'EFSA ha incontrato esperti dell'ECHA e degli Stati membri che hanno recentemente esaminato la sicurezza di tali sostanze, per discutere delle principali differenze rispetto a precedenti valutazioni dei PFOS/PFOA. Tra queste l'approccio scientifico del gruppo di esperti EFSA, nuove importanti fonti di dati e le incertezze scientifiche residue. Una relazione della riunione è disponibile in basso.

- [Scientific opinion: Risk to human health related to the presence of perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food](#)
- [Minutes of the expert meeting on perfluorooctane sulfonic](#)

Residui di farmaci veterinari ancora bassi nel 2016

✘ I dati di monitoraggio raccolti nel 2016 per una serie di farmaci veterinari, per sostanze non autorizzate e per contaminanti trovati in animali e alimenti di origine animale indicano alti tassi di rispetto dei limiti di residui fissati dall'UE.

La percentuale di non osservanza nei campioni mirati (cioè quelli prelevati per rilevare un sospetto uso illecito o verificare il mancato rispetto dei livelli massimi) è stata dello 0,31%, che rientra nell'intervallo compreso tra lo 0,25% e lo 0,37% riferito nel corso degli otto anni precedenti.

Il tasso di non conformità per contaminanti chimici come i metalli si è rivelato superiore a quello di altri gruppi di sostanze. I tassi di non conformità per i lattoni dell'acido resorcilico (composti attivi sul sistema ormonale che possono essere artificiali o prodotti da funghi), le micotossine (tossine fungine) e gli agenti anti-tiroidei sono tutti diminuiti nel 2016.

Inoltre nel 2016, rispetto agli anni precedenti, sono state segnalate la massima frequenza e la minima frequenza di campioni non conformi, rispettivamente, per farmaci anti-infiammatori non steroidei e per antibatterici.

Il monitoraggio di queste sostanze da parte dell'UE aiuta a

proteggere i consumatori e gli animali, garantendo un alto grado di conformità ai dettami dei regolamenti UE. In totale nel 2016 sono stati riferiti dati tratti da 710 000 campioni provenienti da 27 dei 28 Stati membri dell'UE.

• [Report for 2016 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal product](#)

Fonte: EFSA

Le nanoplastiche sono ormai un ingrediente della dieta umana



Riportiamo un articolo pubblicato sul numero 1091 di La Settimana Veterinaria, a cura della dott.ssa Claudia Capua.

[Leggi l'articolo](#)

Chernobyl, il latte è ancora altamente contaminato

✘ Lo rileva una ricerca condotta da [Greenpeace Research Laboratories](#) presso l'Università di Exeter e lo Ukrainian Institute of Agricultural Radiology i cui [risultati sono stati pubblicati su Environmental International](#): ad oltre 30 anni di distanza dal disastro nucleare di Chernobyl del 26 aprile 1986, il latte risulta ancora altamente contaminato

Lo studio ha interessato il latte di mucca proveniente da fattorie e famiglie private di 14 insediamenti situati nei territori della regione di Rivne, a circa 200 chilometri dal reattore di Chernobyl, dal 2011 al 2016.

In 6 delle 14 fattorie esaminate sono stati riscontrati valori di cesio radioattivo superiori ai 100 becquerel per litro (Bq/L) consentiti per gli adulti mentre in otto di esse il latte presentava valori superiori ai 40 Bq/L consentiti per i bambini.

“Più di 30 anni dopo il disastro di Chernobyl – ha spiegato la dottoressa Iryna Labunska, dei Greenpeace Research Laboratories dell'Università di Exeter – la gente è ancora esposta abitualmente al cesio radioattivo, attraverso il consumo di alimenti base locali, quale appunto il latte, nelle zone interessate dal disastro nucleare. Molte delle persone di quest'area possiedono una mucca per il latte e i bambini ne sono i principali consumatori. Sebbene il livello di contaminazione al suolo nelle aree esaminate non sia estremamente elevato, il cesio radioattivo continua ad accumularsi nel latte e in altri alimenti; in questo modo, gli abitanti di questi villaggi sono esposti cronicamente alla

radioattività e questo comporta gravi rischi, soprattutto per i bambini”.

I ricercatori suggeriscono anche delle misure che consentirebbero di portare i livelli di esposizione alle radiazioni al di sotto dei limiti per le 8.336 persone che vivono nei 6 villaggi dove la contaminazione è risultata più alta, ad un costo 71.000 euro l'anno, inferiore di 10 euro a persona, con costi decrescenti per gli anni a venire.

Fra queste misure rientrano la somministrazione di Ferrocin alle mucche, la concimazione minerale dei campi di patate, campagne di informazione sul consumo di funghi selvatici e altri prodotti della silvicoltura e l'alimentazione di suini con mangimi incontaminati.

In assenza di programmi governativi per l'attuazione delle misure necessarie, la contaminazione del latte continuerà a superare i limiti consentiti ancora per molti anni, almeno fino al 2040, in alcune parti del paese.

A cura della segreteria SIMeVeP

FRESHDETECT, Test rapido della qualità microbiologica degli alimenti

Le malattie trasmesse tramite alimenti sono una grave fonte di preoccupazione per la salute pubblica in tutto il mondo. Secondo l'OMS ogni anno 600 milioni di persone, una ogni 10, si ammalano dopo aver mangiato alimenti contaminati e 420 000 muoiono.

Per contribuire alla sicurezza alimentare, il [progetto FRESHDETECT](#), finanziato dall'UE, sta sviluppando uno strumento portatile che determinerà la qualità microbiologica dei prodotti a base di carne.

Un [opuscolo del prodotto sul sito web](#) del progetto evidenzia che l'apparecchio determina la «carica batterica totale (TVC, Total Viable Count) nella carne cruda senza estrarre campioni e senza incubazione». Il dispositivo utilizza un procedimento a spettroscopia di fluorescenza che dirige una luce blu intensa sulla superficie della carne e misura le firme fluorescenti caratteristiche e la flora batterica. *«La TVC è quindi calcolata usando un affidabile algoritmo di analisi al fine di accertare la qualità microbiologica del prodotto. Le misurazioni non sono invasive e durano solo pochi secondi. I risultati sono visualizzati direttamente sul dispositivo subito dopo la misurazione».*

Il dispositivo è in grado di memorizzare fino a 2000 misurazioni. I risultati possono essere trasferiti su un PC in qualsiasi momento mediante una porta USB. Come dichiarato nello stesso opuscolo del prodotto: *«I possibili campi di applicazione includono test rapidi per il controllo della carne all'interno dello stabilimento durante tutta la catena di trattamento e lavorazione della carne e il monitoraggio senza ritardi della qualità nelle aree di ricezione e spedizione».*

In un [articolo sul sito web di notizie «FoodNavigator»](#), Oliver Dietrich, amministratore delegato dell'azienda che coordina il progetto FreshDetect GmbH, ha detto che questa innovazione «crea una nuova dimensione nella sicurezza alimentare».

Secondo CORDIS, il Servizio Comunitario in materia di ricerca e sviluppo che presenta i risultati della ricerca e dell'innovazione dell'UE, il «dispositivo rende possibile un controllo microbiologico non invasivo senza costi aggiuntivi per il funzionamento o la manutenzione». Gli utenti a cui ci

si rivolge includono mattatoi, impianti di sezionamento, aziende di lavorazione della carne, commercianti al dettaglio, grossisti e macellai.

In futuro l'applicazione sarà ampliata a pesce, latticini, frutta e ortaggi. L'attenzione non si concentra esclusivamente sulla contaminazione batterica, ma anche sul rilevamento di pesticidi, erbicidi, origine, età (grado di maturità) e altri fattori.

Il progetto FRESHDETECT (FRESHDETECT – food safety – fast and reliable) in corso si occupa anche degli sprechi alimentari. CORDIS sottolinea che «la tecnologia di FreshDetect offre un livello finora senza uguali di controllo della lavorazione degli alimenti, consentendo un'ottimizzazione della produzione alimentare e la riduzione al minimo degli sprechi alimentari».

[Articolo integrale](#)