

Da EFSA strumento per stimare l'esposizione alimentare agli enzimi tramite

☒ L'EFSA ha pubblicato il modello FEIM (Food Enzyme Intake Model), uno strumento per stimare l'esposizione alimentare cronica agli enzimi alimentari utilizzati in diversi processi di produzione degli alimenti.

FEIM si conforma alla [metodologia raccomandata nel 2016](#) dal gruppo di esperti EFSA sui materiali a contatto con gli alimenti, gli enzimi, gli aromatizzanti e i coadiuvanti tecnologici (CEF). È stato sviluppato sulla base di dati reali sui consumi alimentari raccolti dagli Stati membri e immagazzinati nella [banca dati particolareggiata dell'EFSA sui consumi alimentari](#).

Questo strumento, di agevole utilizzo, consente a richiedenti, valutatori del rischio e gestori del rischio di stimare l'esposizione tramite l'alimentazione agli enzimi alimentari utilizzati nei singoli processi di produzione degli alimenti, come la cottura al forno o la fabbricazione della birra. Vi si accede tramite la [piattaforma EFSA Knowledge Junction](#), e ogni anno verrà aggiornato con la creazione di calcolatori specifici per ogni processo produttivo.

• [Tools: Food Enzyme Intake Model \(FEIM\)](#)

Fonte: Efsa ☒

Report annuale Rasff 2016

La Commissione Europea ha pubblicato il [report 2016 sulle attività del Rasff](#) (Rapid Alert System for Food and Feed) il Sistema di allerta rapido europeo per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute pubblica dovuto ad alimenti o mangimi.

Anche nel 2016 l'Italia è stato il paese europeo che ha inviato il maggior numero di notifiche originali cioè di notifiche di allerta (notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro) e notifiche di informazione per follow-up (notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida, relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in un altro paese membro)



In generale nel 2016 si è registrato un aumento dell'attività del sistema con oltre 10mila scambi di informazioni: 2993 notifiche originali di cui il 28% (847) classificate come notifiche di allerta, il 13% (378) notifiche di informazione per follow-up, 20% (598) notifiche di informazione per attenzione e il 39% (1170) «notifica di respingimento alla frontiera.

Queste notifiche originali hanno generato 7288 notifiche di follow-up, cioè notifiche contenenti informazioni supplementari rispetto a ciascun evento originario notificato. In media quindi ogni notifica originale ha dato luogo a 2,4 notifiche supplementari. Per le sole notifiche di allerta ci sono state, in media, 5.5 notifiche di follow up per ogni notifica originale.

Rispetto al 2015 le notifiche originali sono calate dell'1.8%,

ma sono aumentate le notifiche, ma sono aumentate le notifiche di follow up (+17,5%) per un aumento generali di scambi di informazioni pari all'11.1%.

Tra i paesi membri Ue la Spagna è stata origine dei prodotti che sono stati maggiormente oggetto di notifica, seguita da Polonia, Francia, Germania, Olanda e Italia.

Le notifiche più frequenti nel 2016 hanno riguardato salmonella (prodotti originati in India), mercurio nel pesce (Spagna), residui di pesticidi sopra i limiti in verdura e ortaggi (Turchia) e aflatossine in diverse tipologie di frutta secca e semi (da Iran, Turchia, Cina, Egitto, Usa).

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

[Domande e risposte: sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi \(RASFF\)](#) (in italiano)

Le basi legali del Rasff:

- [Regolamento \(CE\) N. 178/2002](#) che stabilisce i Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- [Regolamento \(UE\) 16/2011](#) recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi

A cura della segreteria SIMeVeP

Il punto di vista veterinario. La contaminazione da Pfas negli alimenti: l'anello mancante tra qualità dell'ambiente ed esposizione dell'uomo

✘ I dati prodotti dallo studio sui Pfas in varie matrici alimentari presentati alla stampa il 16 novembre scorso forniscono spunti di approfondimento per la contaminazione ambientale dei suoli agricoli, e per l'apporto di Pfoa da parte di alimenti solidi, di origine animale.

Tali elementi non sembra siano stati adeguatamente considerati fino ad ora, dove l'attenzione è stata fondamentale rivolta al ruolo delle acque potabili, e all'adozione dei sistemi di depurazione adeguati.

[Continua a leggere su sivempveneto.it](http://sivempveneto.it)

Pesticidi: consultazione su linee guida uccelli e mammiferi

✘ L'EFSA ha in detto una pubblica consultazione su una guida alla valutazione dei rischi da pesticidi per uccelli e mammiferi. I contributi ricevuti aiuteranno l'EFSA a

individuare le sezioni della guida bisognose di revisione e/o correzione.

Il termine ultimo per trasmettere commenti è fissato al 18 dicembre 2017.

[Public consultation on the Guidance of EFSA on Risk Assessment for Birds and Mammals](#)

Efsa: infezioni da *Listeria* in aumento, rispettare le modalità di conservazione dei cibi

☒ I casi di listeriosi sono aumentati tra due gruppi della popolazione: individui sopra i 75 anni di età e donne tra i 25 e i 44 anni (si presume per lo più in relazione allo stato gravidico).

E' questa una delle principali conclusioni di un parere scientifico dell'EFSA su *Listeria monocytogenes* e sui rischi per la salute pubblica derivanti dal consumo di alimenti pronti contaminati. Il parere riguarda il periodo 2008-2015.

Gli esperti hanno iniziato a lavorare sul parere scientifico dopo che il [rapporto di sintesi dell'UE del 2015](#) sulle malattie zoonotiche di origine alimentare aveva messo in luce una crescente tendenza alla listeriosi nel periodo 2009-2013.

Gli esperti dell'EFSA hanno concluso che la maggior incidenza di listeriosi tra gli anziani era probabilmente legata all'aumento della percentuale di persone di età superiore a 45

anni già sofferenti di malattie come cancro e diabete.

Anche l'aumento del consumo di alimenti pronti e il miglioramento dei sistemi di monitoraggio in alcuni Stati membri potrebbero aver contribuito a questa tendenza.

La maggior parte delle persone viene infettata tramite il consumo di cibi pronti come pesce affumicato e stagionato, carne sottoposta a trattamento termico e formaggi molli e semi-molli. Tuttavia anche altri alimenti, come le insalate pronte, possono causare le infezioni.

Gli esperti hanno stimato che un terzo dei casi di listeriosi sono dovuti alla crescita di *Listeria monocytogenes* negli alimenti preparati e conservati a casa in frigo. Ciò mette in luce l'importanza di seguire le buone pratiche igieniche, come il rispetto delle temperature e dei tempi di conservazione raccomandati. Organizzazioni internazionali come l'Organizzazione Mondiale della Sanità consigliano di refrigerare gli alimenti a temperature inferiori ai 5° C.

L'elaborazione del parere scientifico è stata portata a termine dopo aver vagliato oltre 200 commenti ricevuti durante una consultazione pubblica.

• [Listeria monocytogenes contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU](#)

Fonte: Efsa

Nanomateriali nella catena

alimentare umana e animale, linee guida Efsa sottoposte a consultazione pubblica

✘ L'EFSA ha avviato una consultazione pubblica su una bozza di linee guida per la valutazione dei rischi relativi alle applicazioni delle nanoscienze e delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale. La guida riguarda aree pertinenti al mandato EFSA, come i nuovi alimenti, i materiali a contatto con gli alimenti, gli additivi per alimenti e mangimi, i pesticidi.

Il nuovo documento tiene conto degli sviluppi scientifici che hanno avuto luogo dalla pubblicazione della precedente guida nel 2011, in particolare gli studi che offrono nuove conoscenze sulla valutazione dell'esposizione e sulla caratterizzazione dei pericoli legati ai nanomateriali.

Contiene inoltre considerazioni nano-specifiche relative agli studi tossicologici in vivo / in vitro e presenta una metodica a più livelli per l'esecuzione dei test tossicologici, proponendo anche modalità per effettuare la caratterizzazione del rischio e l'analisi delle incertezze.

Le parti interessate possono presentare commenti sul protocollo fino al 4 marzo 2018.

• [Public consultation on the draft EFSA guidance on the risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain: Part 1, human and animal health](#)

Fonte: Efsa

EFSA discute di micotossine e cambiamenti climatici con i partner italiani

✘ Si è appena conclusa una visita di due giorni a Roma da parte di una delegazione dell'EFSA che ha preso parte a una conferenza internazionale da titolo "L'onere delle micotossine sulla salute umana e animale" organizzata congiuntamente dal Ministero della Salute, dall'Istituto nazionale di sanità (ISS) e dall'EFSA. Tra gli oratori anche rappresentanti della Commissione europea e dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

Alla conferenza sono state esaminate questioni scientifiche relative a micotossine e catena alimentare, compreso l'impatto dei cambiamenti climatici. Durante la sessione pomeridiana è stato analizzato l'uso del biomonitoraggio – ovvero i risultati dei test su sangue e urina umani – nella valutazione dei rischi da micotossine per l'uomo.

Le micotossine sono sostanze chimiche – alcune delle quali estremamente velenose – prodotte da muffe. Possono entrare nella filiera degli alimenti e dei mangimi tramite colture contaminate come cereali e noci.

L'EFSA ha inoltre presentato l'anteprima di un nuovo video su "Micotossine e cambiamenti climatici" in cui si mette in luce come i cambiamenti di temperatura, umidità, precipitazioni e produzione di anidride carbonica influiscono sul comportamento dei funghi e, di conseguenza, sulla produzione di micotossine.

L'EFSA e gli Stati membri dell'UE collaborano alla raccolta di

dati sulle micotossine nonché alla ricerca e valutazione scientifica sul tema, per contribuire a ridurre l'esposizione di uomo e animali ai rischi che queste tossine rappresentano.

I dati, i modelli scientifici e le conoscenze che essi generano potranno essere utilizzati per affrontare le sfide future per la valutazione del rischio da micotossine non solo in Europa ma anche a livello mondiale.

Colloqui ad alto livello su temi di cooperazione scientifica

L'EFSA ha incontrato i vertici del Ministero della Salute, del Ministero dell'Agricoltura e dell'ISS. Tra i temi sul tavolo: l'agenda UE di valutazione del rischio e comunicazione del rischio; la resistenza agli antimicrobici; la peste suina africana; e Xylella fastidiosa. La delegazione EFSA ha inoltre incontrato gli organismi scientifici italiani designati ex art. 36 del regolamento istitutivo EFSA, riconoscendone il significativo contributo alle attività scientifiche dell'Autorità.

Fonte: Efsa

Report Efsa: residui di farmaci veterinari stabili nel 2015

☒ L'ultimo rapporto dati elaborato dall'EFSA sintetizza gli esiti dei dati di monitoraggio raccolti nel 2015 – comprese le percentuali di osservanza dei limiti di residui stabiliti dall'UE – per una serie di farmaci veterinari, di sostanze non autorizzate e di contaminanti riscontrati in animali e

alimenti di origine animale.

In totale, nel 2015, sono stati riferiti dati tratti da 730 000 campioni – in linea con il rapporto dello scorso anno, che si riferiva ai dati del 2014 – da 28 Stati membri dell'UE.

Nel 2015 il livello di non osservanza dei campioni mirati (cioè quelli prelevati per rilevare l'uso illecito o verificare il mancato rispetto dei livelli massimi) è rimasto stabile: allo 0,34% rispetto allo 0,25%-0,37% degli otto anni precedenti.

I tassi di non conformità per i lattoni dell'acido resorcilico (composti attivi a livello ormonale, prodotti da miceti o dall'uomo) e contaminanti come metalli e micotossine (tossine prodotte da funghi) sono stati più elevati di altri gruppi di sostanze, ma leggermente in discesa rispetto a quanto riferito nel rapporto precedente.

La sintesi dei dati riferiti indica nel complesso tassi di osservanza elevati e dimostra i punti di forza del sistema di monitoraggio dell'UE nonché il contributo che esso apporta alla tutela dei consumatori e al benessere degli animali.

• [Report for 2015 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products](#)