

*Ministero della Salute*

**RELAZIONE SUL  
SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO**



M.G.

**ANNO 2011**



1861 > 2011 >>  
150° anniversario Unità d'Italia



*Il presente rapporto è stato realizzato dalla  
Direzione Generale Igiene Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN)*

*Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello  
Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta  
Dott.ssa Paola Picotto*

*A cura di:*

*Dott. Raffaello Lena*

*Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo*

*Grafica ed editing:*

*Michele de Martino*

*Foto di:*

*Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo*



## INDICE

1. Il sistema rapido di allerta comunitario.....	6
2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi.....	10
3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia.....	11
4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti .....	12
5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali .....	13
6. Criticità emerse nella gestione delle allerta a livello regionale .....	15
7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF .....	16
8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti .....	20
Prodotti della pesca .....	21
Pollame.....	25
Miele e pappa reale .....	28
Frutta e vegetali.....	28
Frutta secca e snack.....	29
Cereali e derivati .....	30
Erbe e spezie.....	31
Cibi dietetici ed integratori alimentari .....	32
Gelati e dolci.....	33
Zuppe, brodi, minestre, salse.....	34
Bevande.....	35
Materiali a contatto con gli alimenti .....	36
Uova .....	36
Altre segnalazioni.....	37
Alimentazione animale.....	37
9. Conclusioni .....	39





# RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

ANNO 2011

## 1. Il sistema rapido di allerta comunitario



Nell'anno 2011 sono state trasmesse, attraverso il Sistema di allerta rapido comunitario (RASFF), 3721 notifiche. Anche per quest'anno si conferma un aumento delle segnalazioni (figura 1). La Commissione Europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio da parte dei Paesi Membri, ha revocato 83 notifiche, che sono state escluse, successivamente, dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione. La raccolta dei dati per l'elaborazione di questo rapporto si è conclusa il giorno 9 gennaio 2011.

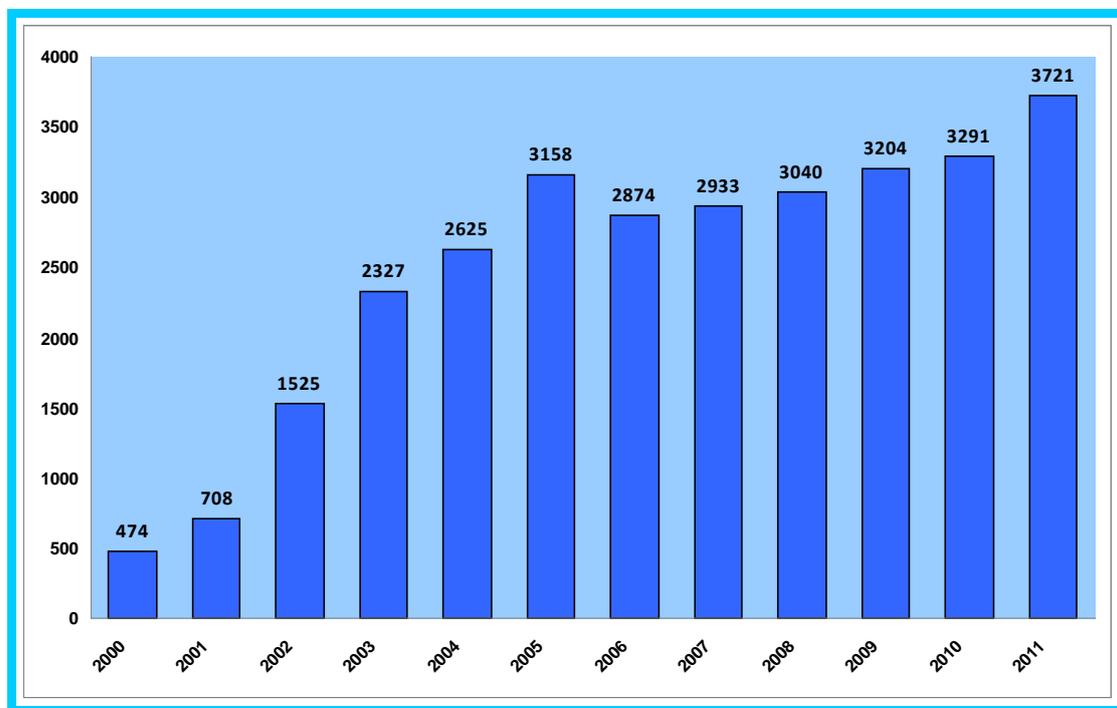


Figura 1

In particolare, 3045 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2873 lo scorso anno), 359 l'alimentazione animale (190 nell'anno 2010) e 311 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (229 nel 2010), come illustrato nella figura 2. La Commissione ha, altresì, trasmesso 20 *News*, seguite da 120 *follow-up*. Il numero delle *News* è diminuito rispetto allo scorso anno (62).

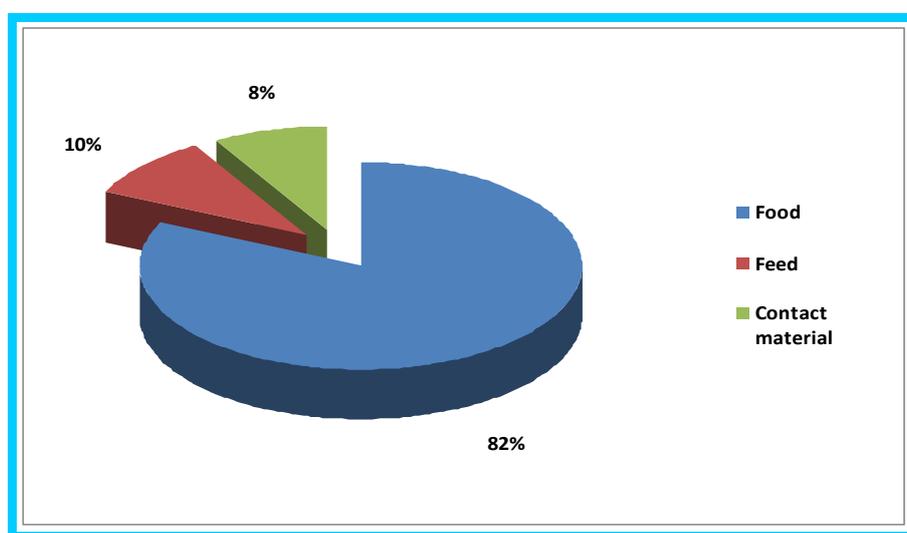


Figura 2



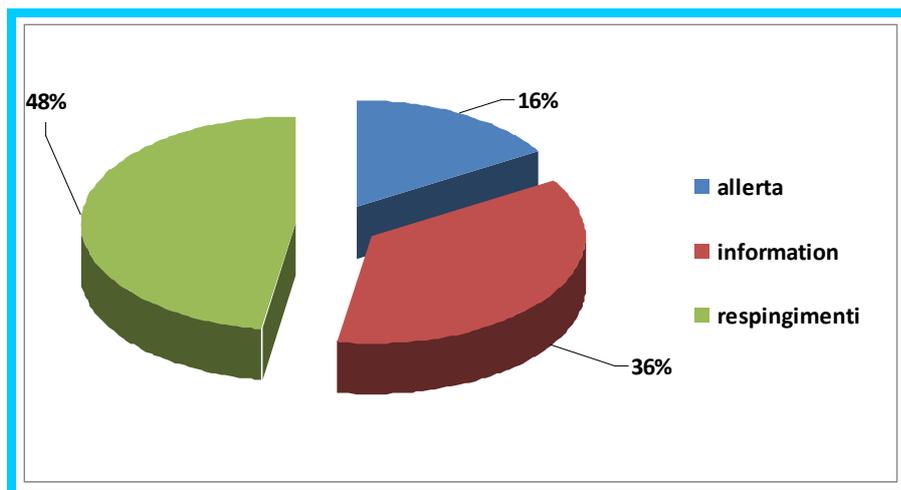


Figura 3

Tra le notifiche ricevute, 617 sono state *Alert notification*, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1383 sono state *Information notification*, mentre 1817 si riferiscono ai *respingimenti* ai confini (figura 3). Sono stati trasmessi anche numerosi addendum, relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni, per un totale di 5345 *follow-up*.

Oltre ai controlli ufficiali si sottolinea che il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 7% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre il 2% sono collegate ad intossicazioni alimentari. La figura 4 riassume la distribuzione percentuale del tipo di notifica.

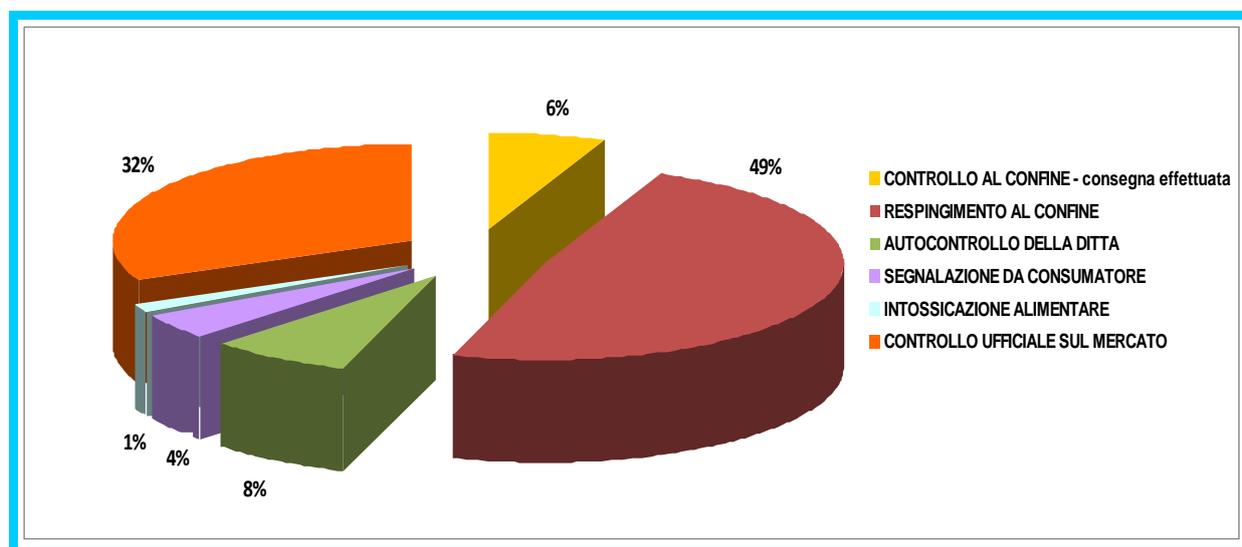


Figura 4





Nel corso dell'anno si sono verificate diverse situazioni di emergenza, in particolar modo episodi di tossinfezione. L'Escherichia Coli, sierotipo O 104: H4, ha provocato numerosi casi di sindrome emolitica uremica, verificatisi in Germania e in Francia. Il vastissimo focolaio di infezioni da Escherichia coli O104:H4 ha reso necessario avvalersi delle strutture predisposte per l'Unità di crisi nazionale per alimenti e mangimi. Infatti, la consapevolezza che talvolta il solo sistema di allerta non sia sufficiente a fronteggiare la portata sanitaria, ma anche mediatica, di rischi eccezionali per la sicurezza degli alimenti, si è tradotta nell'organizzazione di un'Unità di crisi per la gestione delle emergenze, ai sensi della Decisione 2004/478/CE, operativa dal 2009. Dopo circa un mese di procedure attraverso il RASFF, il 27 giugno 2011 è stata attivata una specifica task force, composta da dirigenti della Direzione, da un rappresentante del Comando Carabinieri per la tutela della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità, che ha operato, anche durante i giorni festivi e in orari extra-lavorativi, in raccordo con la task force EFSA/ECDC via teleconferenza. La task force ha provveduto alla raccolta dati circa la tracciabilità dei prodotti potenzialmente coinvolti, mediante accertamenti sul territorio, e a comunicare gli sviluppi delle indagini e gli esiti analitici dei campionamenti disposti. Ha effettuato inoltre l'aggiornamento delle informazioni ai cittadini, nello speciale focus creato sulla home page del Ministero della Salute. L'attività è proseguita fino al 4 luglio. Sulla base dei risultati di tracciabilità ottenuti dagli Stati membri, l'EFSA ha individuato come fonte molto probabile dei focolai, una partita di semi di fieno greco proveniente dall'Egitto, importata in Germania ( cfr. Report "Tracing seeds, in particular fenugreek (Trigonella foenum-graecum) 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. Il 27 luglio il bilancio si attestava a 3899 casi accertati, tra diarrea emorragica e sindrome emolitico-uremica, con 46 decessi.

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.



## 2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi

Anche quest'anno, come già avvenuto negli anni precedenti, l'Italia è risultato essere il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 553 notifiche (pari al 14.8%). Dopo l'Italia vi è la Gran Bretagna (512), la Germania (415), seguite da Spagna, Polonia ed Olanda (figura 5).

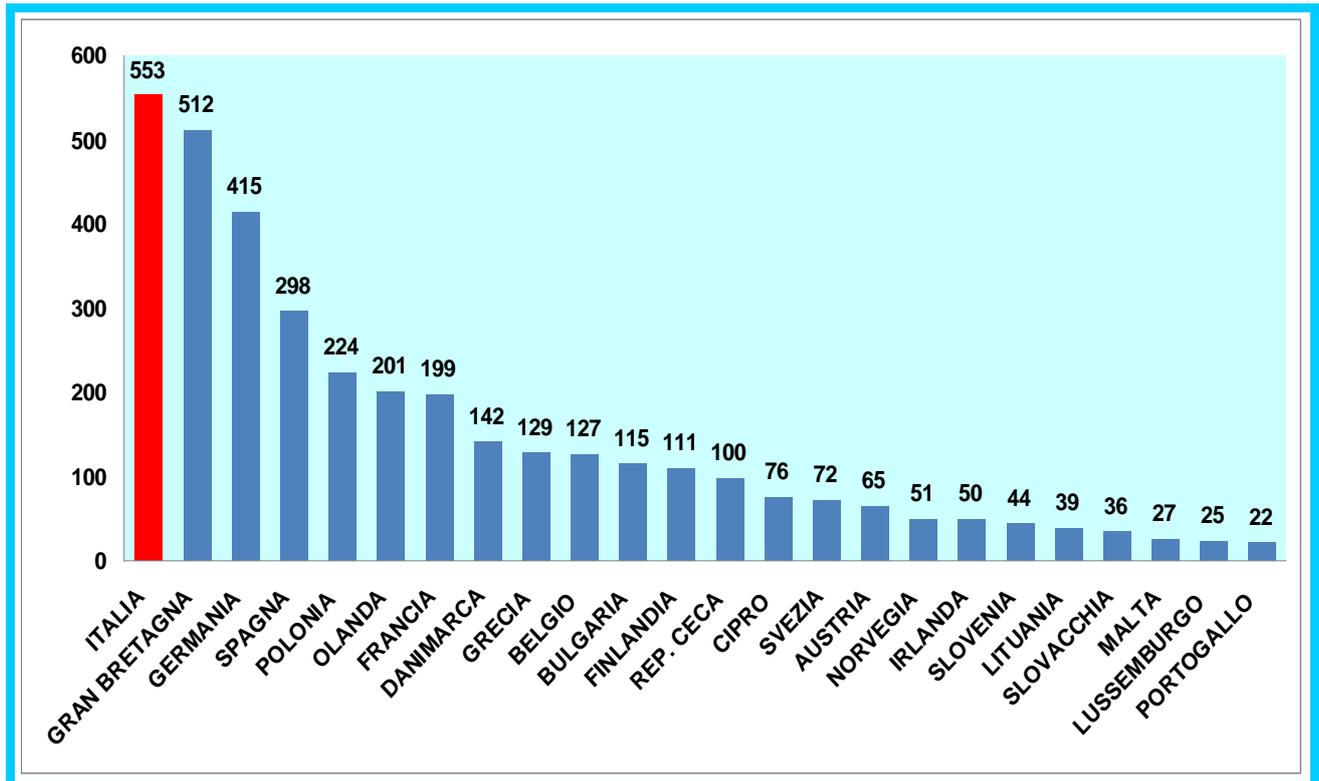


Figura 5



### 3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia

Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 153 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL, Comando Carabinieri per la tutela della Salute e da altre Amministrazioni. Lo scorso anno erano state 205. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 400 irregolarità (343 nel 2010).

In due casi le segnalazioni sono pervenute dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per presenza di arsenico in pet food di origine Tailandese. Il Comando Carabinieri per la tutela della Salute ha trasmesso 18 notifiche, molte delle quali attivate a seguito di lamentele dei consumatori.

Non sono pervenute notifiche da alcune regioni: Basilicata, Molise, Sardegna, Valle D'Aosta e P. Autonoma di Trento (figura 6).

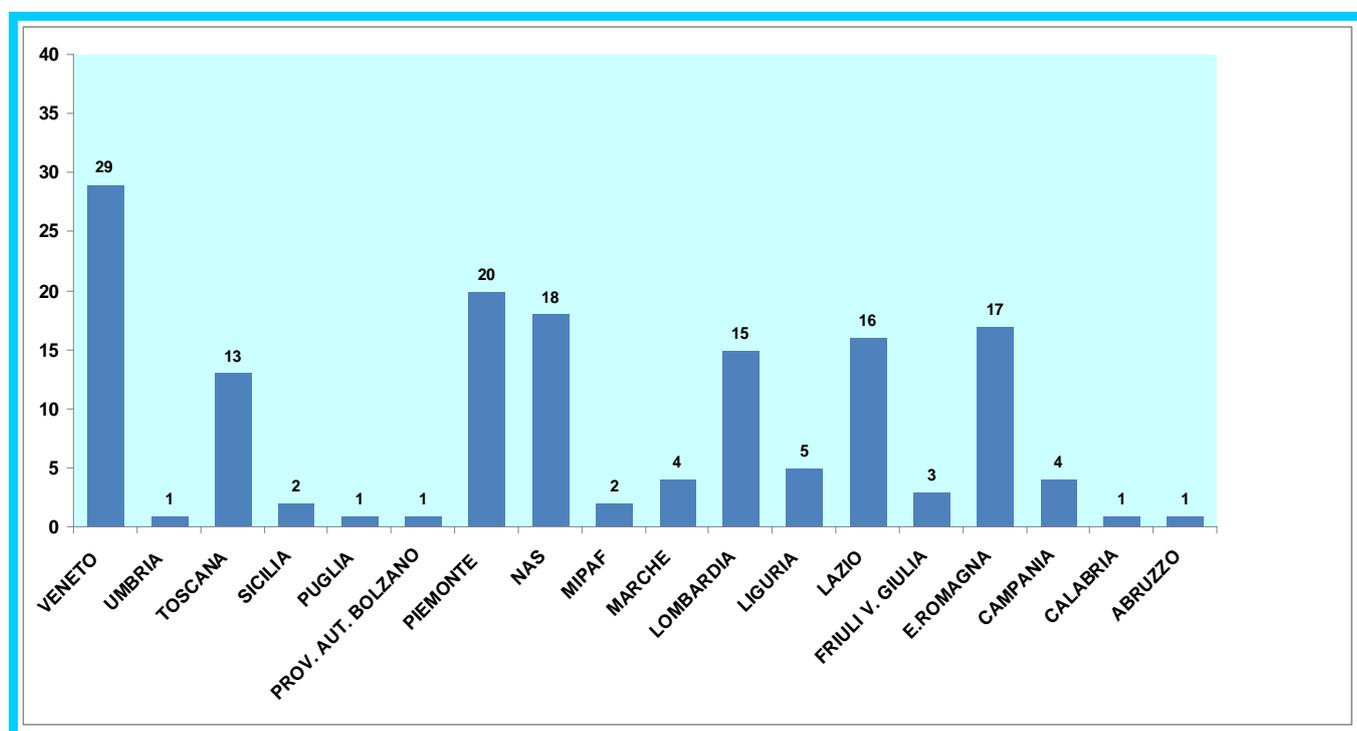


Figura 6



#### 4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 105. Una ulteriore notifica si riferisce alla tossinfezione da salmonella strathcona che resta, come precedentemente descritto, solo un "caso sospetto". Pertanto, l'Italia risulta il **quarto** Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo la Germania, la Spagna e la Francia. Anche nell'anno 2010 l'Italia era risultata il quarto Paese.

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, seguita dall'India e dalla Turchia (figura 7).

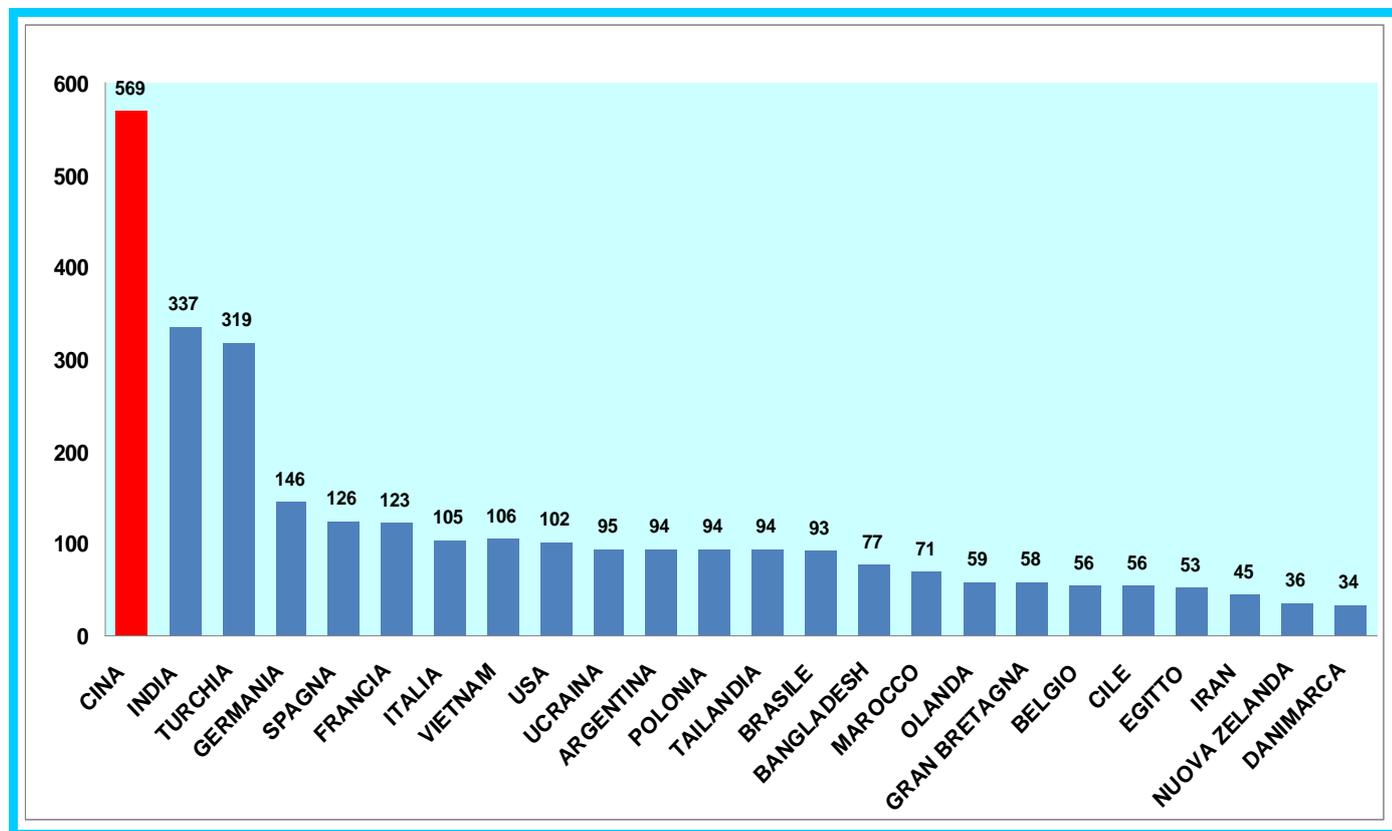


Figura 7



## 5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali

Per quanto concerne le notifiche riguardanti i prodotti nazionali, 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 (figura 8).

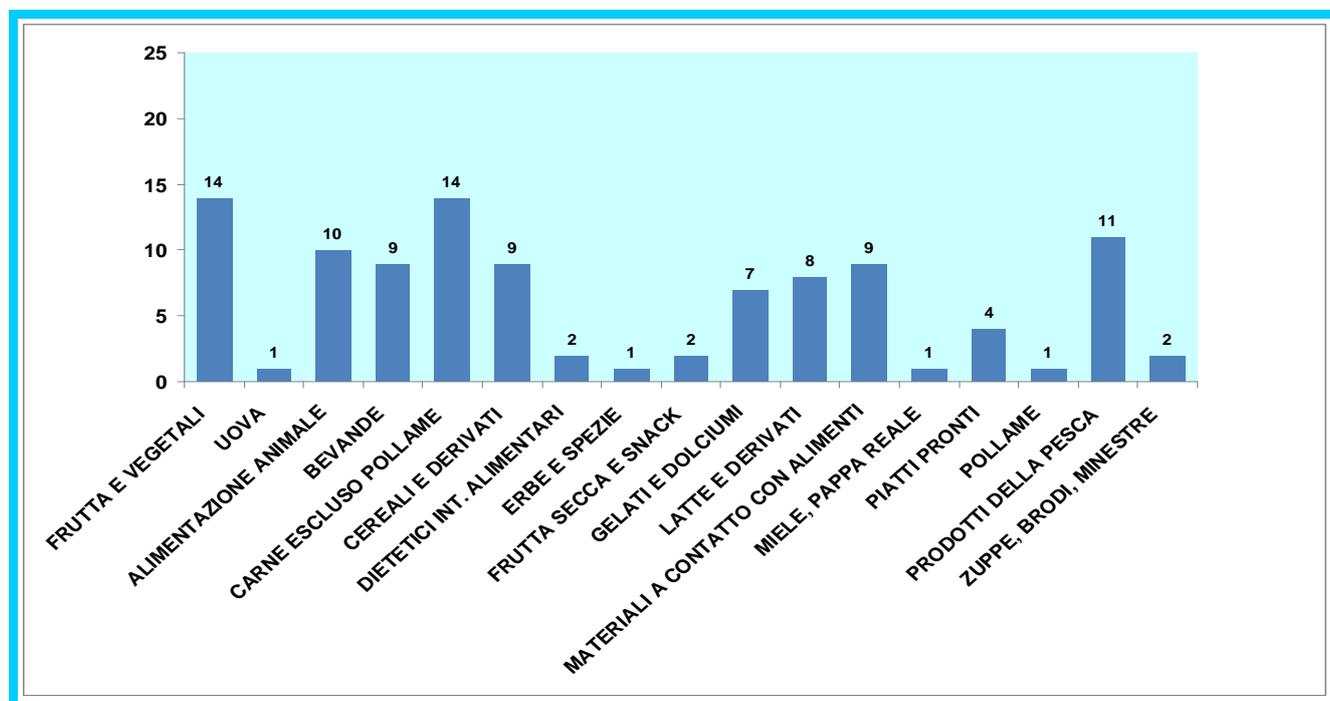


Figura 8

Diverse sono state le Regioni di origine dei prodotti interessati dalle allerta (figura 9).

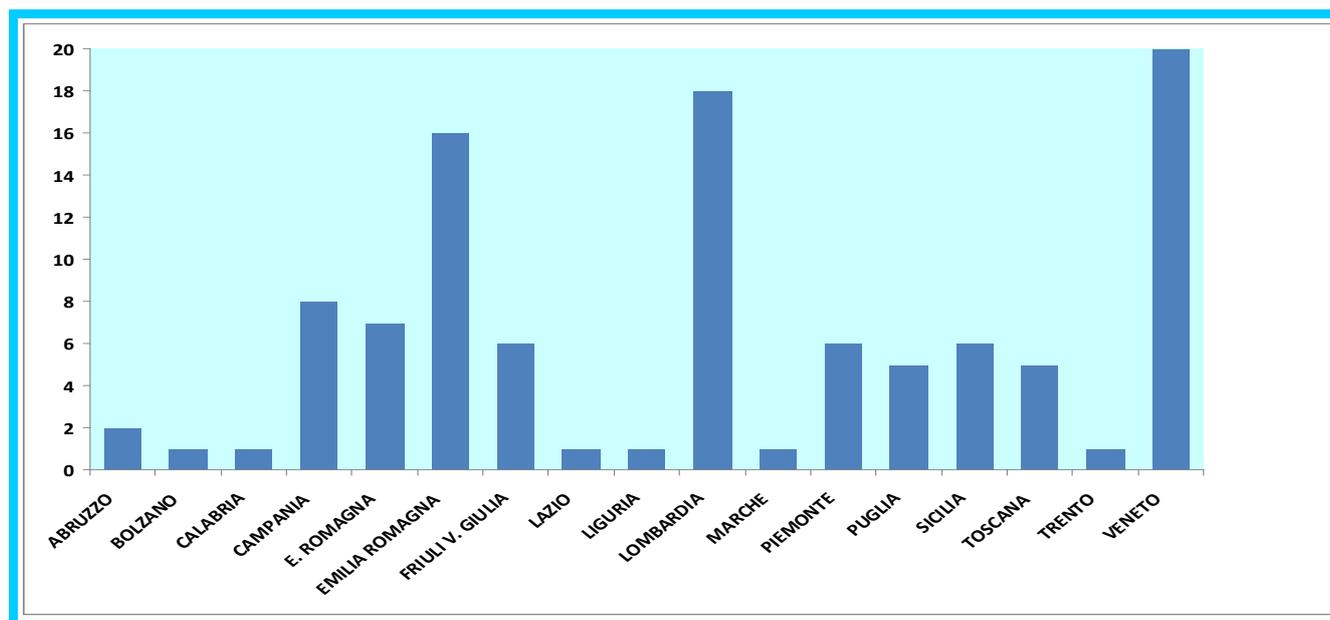


Figura 9



Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea (figura 10), 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.

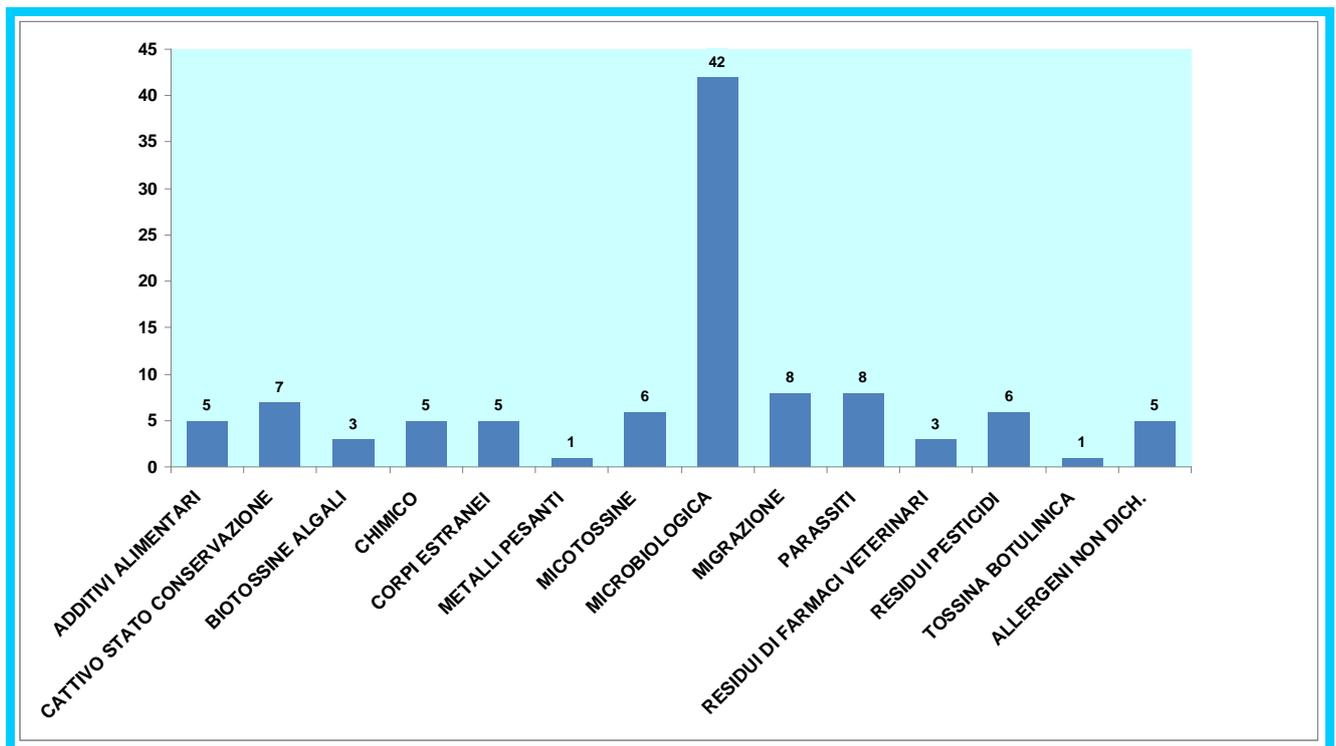


Figura 10

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.



La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti, compresi i prodotti per l'alimentazione animale (figura 11).

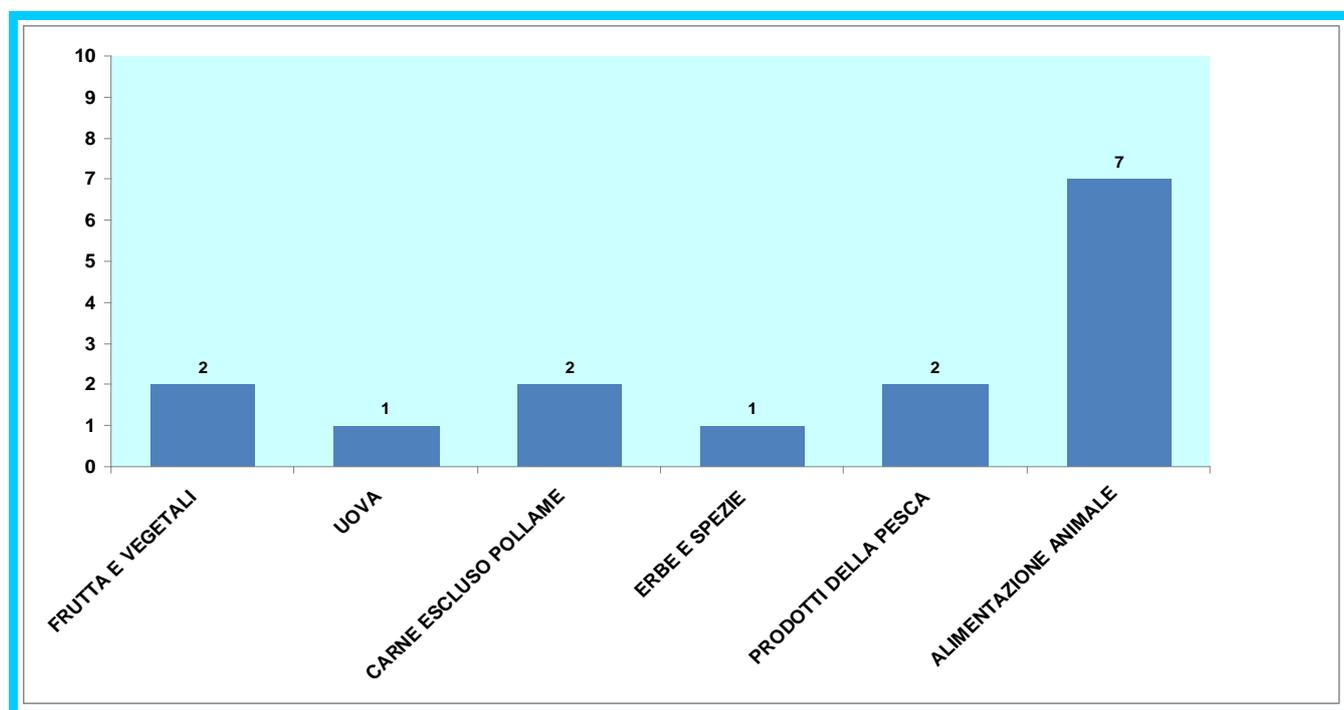


Figura 11

## 6. Criticità emerse nella gestione delle allerta a livello regionale

A livello regionale risultano ancora presenti alcune criticità nella gestione del sistema di allerta. Infatti la tracciabilità non è risultata, a volte, efficace, comportando un rallentamento nella rintracciabilità, nelle indagini e negli interventi mirati (ritiro, richiamo). Si assiste ancora ad una lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati, in particolare per quanto riguarda le liste di distribuzione dei prodotti contaminati e la completezza delle informazioni relativamente alla compilazione delle schede di notifica. Infatti, in taluni casi è stato necessario effettuare un gran numero di solleciti e di comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolar modo sui provvedimenti adottati in ambito territoriale).



## 7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano ancora 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 (figura 12).

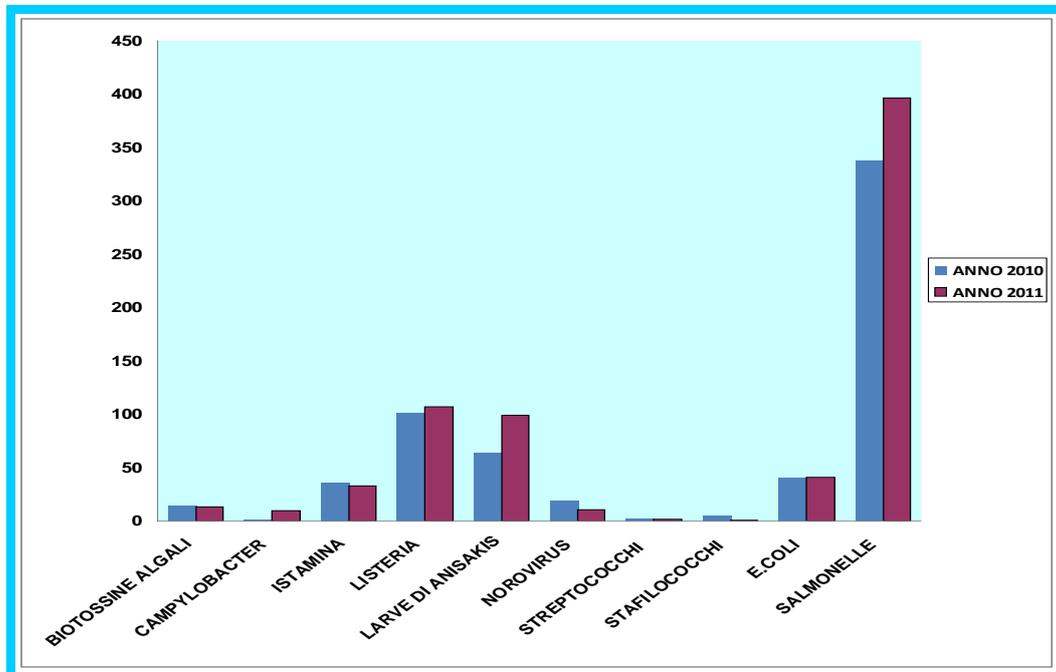


Figura 12

Da notare anche un aumento del numero delle segnalazioni per Listeria e per il 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 (figura 13). Un significativo aumento di segnalazioni si riferisce, tra le classi di alimenti, ad erbe e spezie.

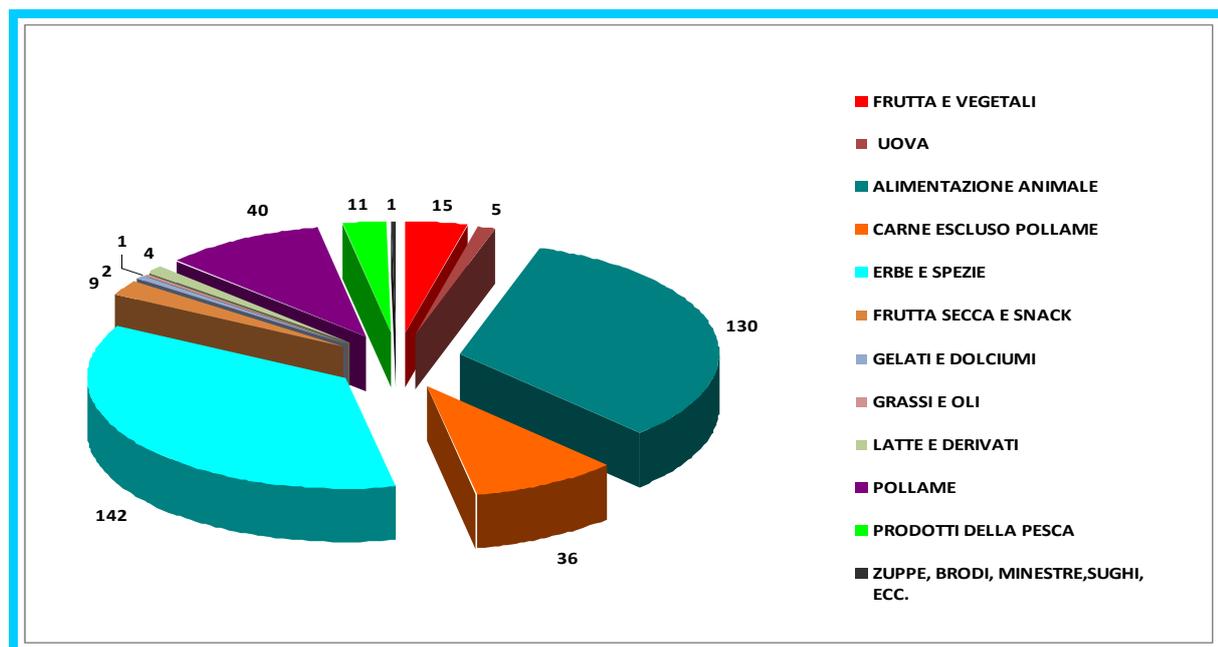


Figura 13



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 (figura 14).

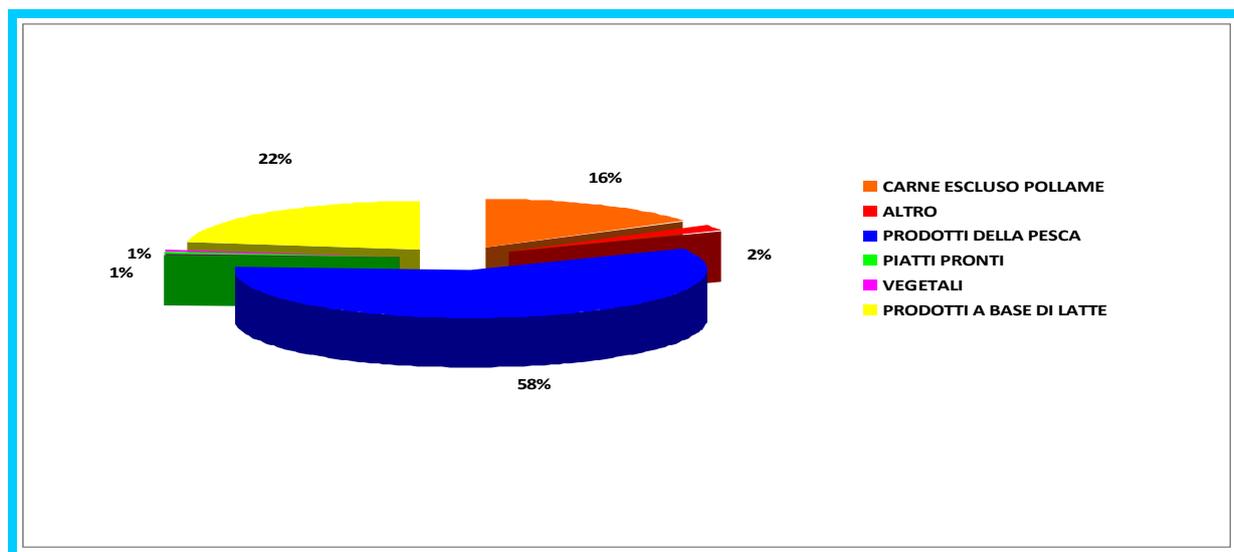


Figura 14

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 (figura 15).

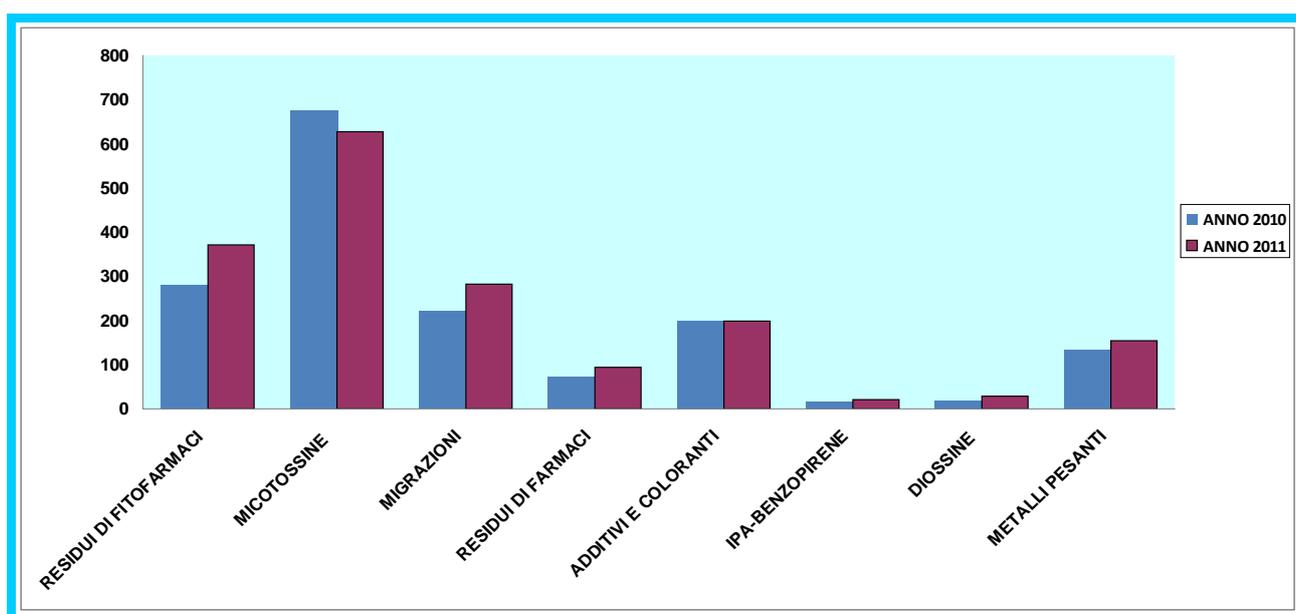


Figura 15



Per i residui di fitofarmaci la distribuzione per classi di alimenti è riportata nella figura 16.

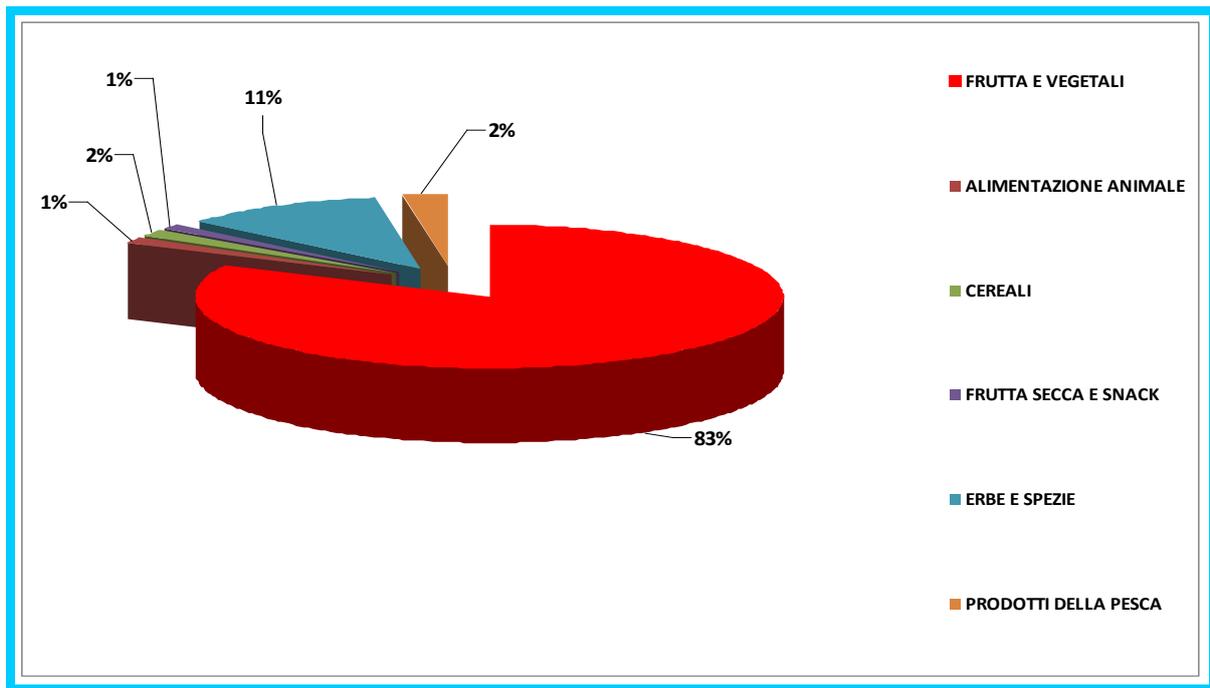


Figura 16

La maggior parte delle notifiche sulle micotossine (figura 17) si riferisce alle aflatossine (92%), seguite da ocratossina A, DON e fumonisine.

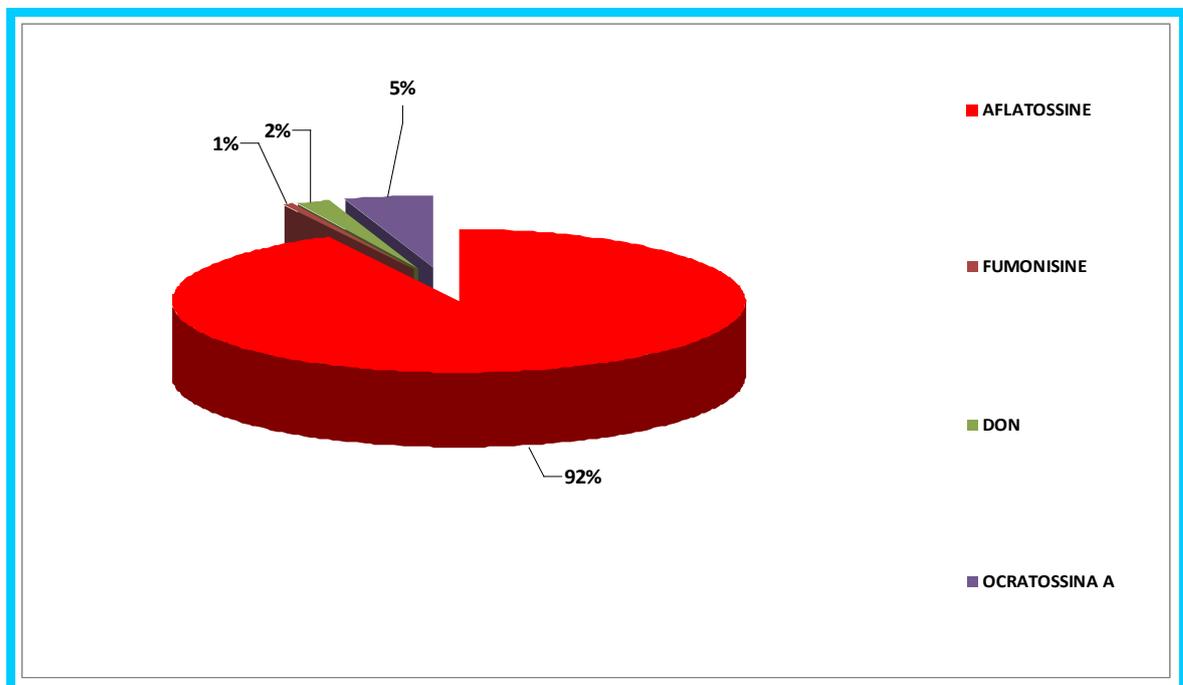


Figura 17



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 (figura 18).

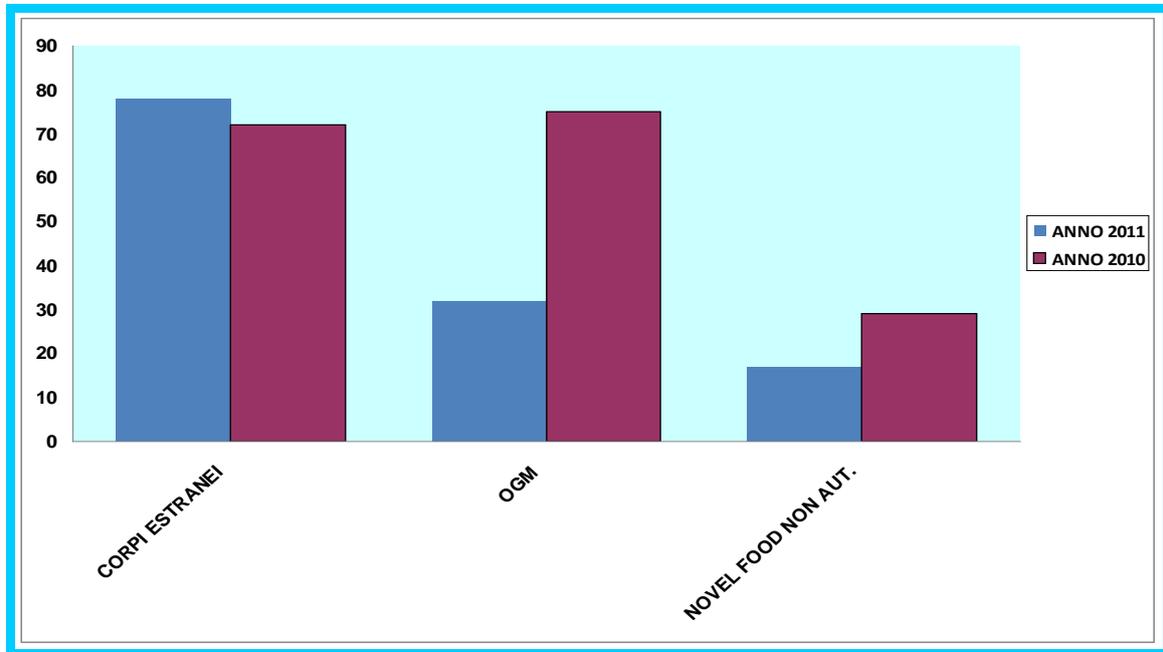


Figura 18

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 (figura 19).

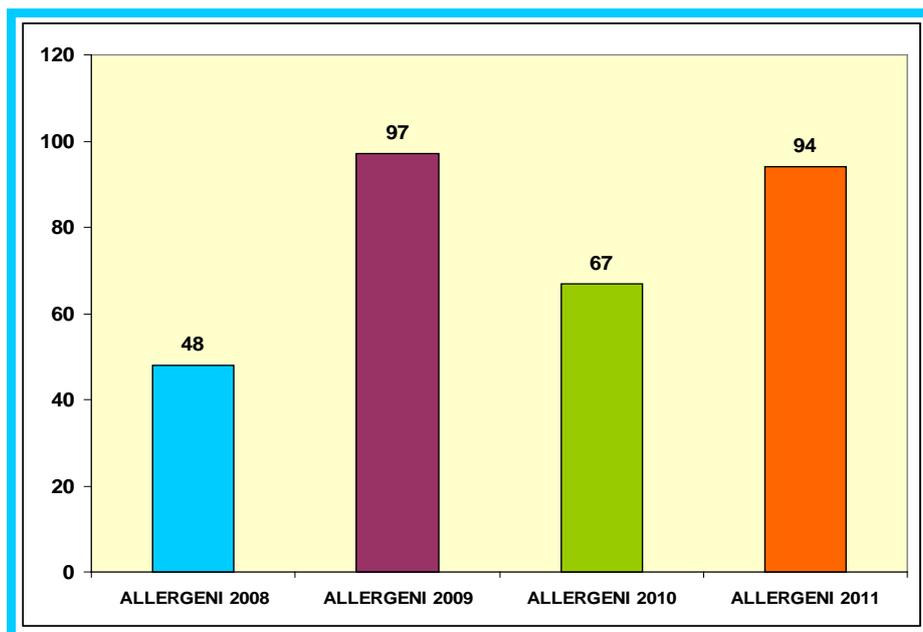


Figura 19



La presenza non dichiarata di allergeni risulta, altresì, comune in molti tipi di alimenti (figura 20).

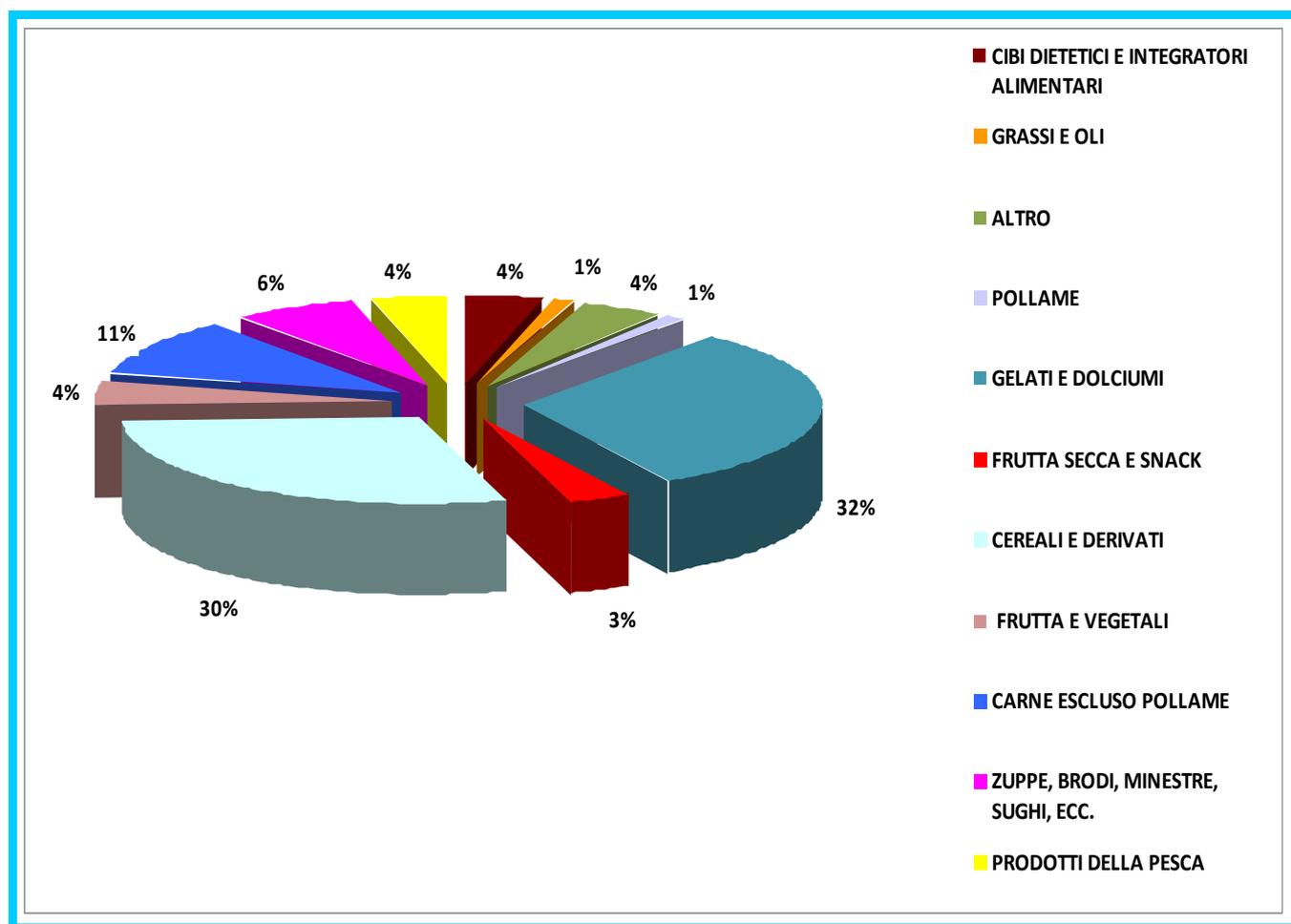


Figura 20

## 8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nella frutta e vegetali e nell'alimentazione animale.

Il numero delle notifiche riguardanti la frutta secca è, comunque, risultato in diminuzione rispetto agli anni precedenti.



Un aumento consistente di irregolarità ha riguardato, inoltre, le erbe e spezie, l'alimentazione animale ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (figura 21).

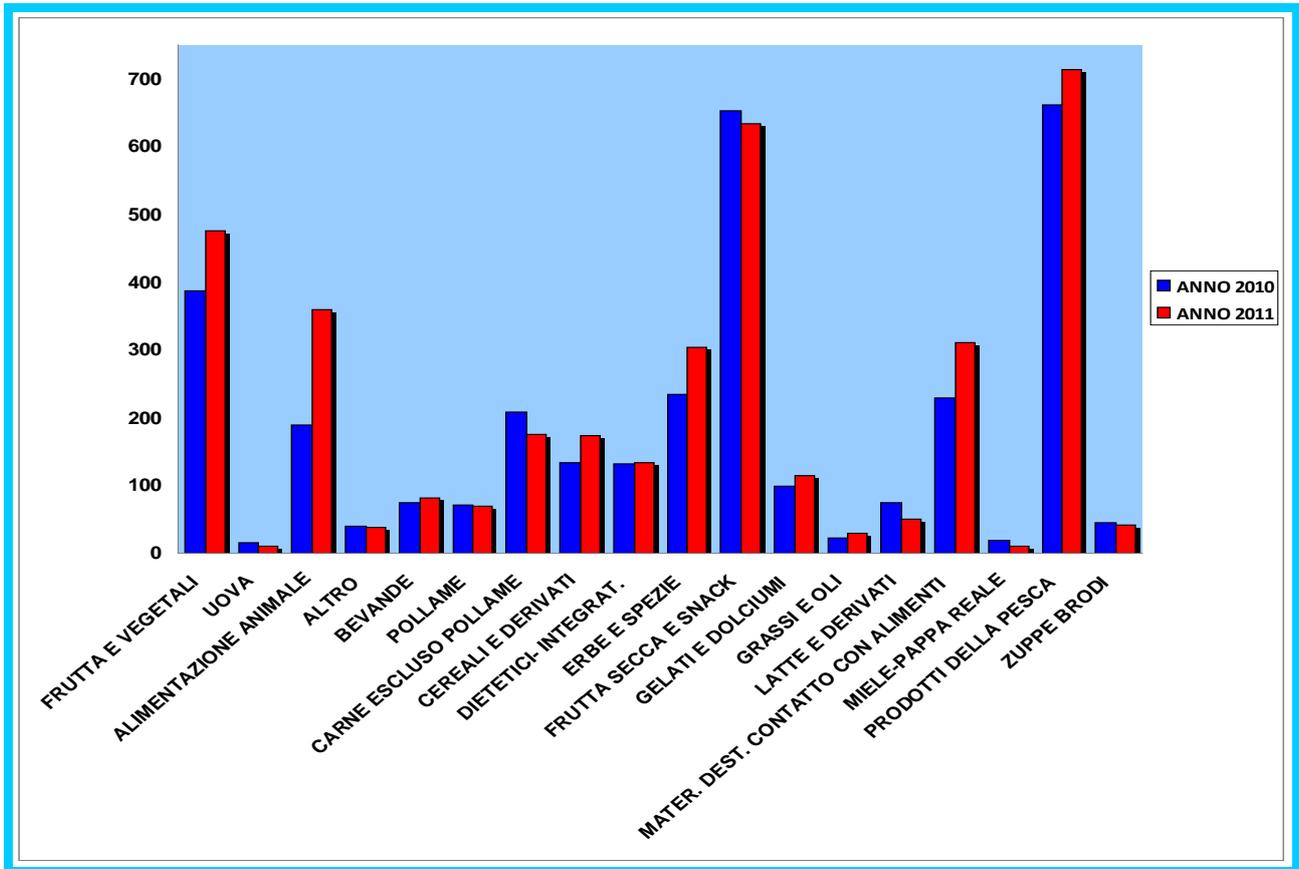


Figura 21

### Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 714, in aumento rispetto alle 661 del 2010.



Il maggior numero di notifiche ha riguardato la presenza di metalli pesanti (117) e parassiti (117), seguite da contaminazioni di natura microbiologica (102), additivi alimentari (48), biocontaminanti (46), residui di farmaci veterinari (36), irraggiamento (13), contaminazioni chimiche (10), residui di pesticidi (9), corpi estranei (5), coloranti (1) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (210) che sono riportati sotto la voce “altro” nella figura 22.

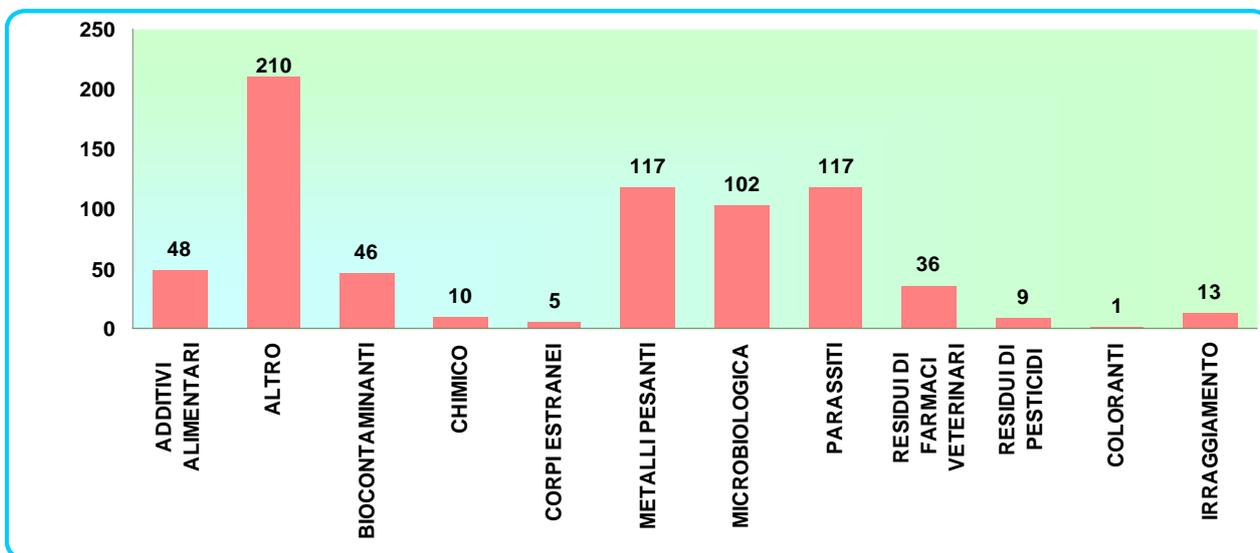


Figura 22

Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

### ***Metalli pesanti***

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (76), soprattutto in pesci, cadmio (40), riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi e in un solo caso piombo. I valori in percentuale sono mostrati nella figura 23.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Spagna (24), la Francia (14) e il Marocco (9).

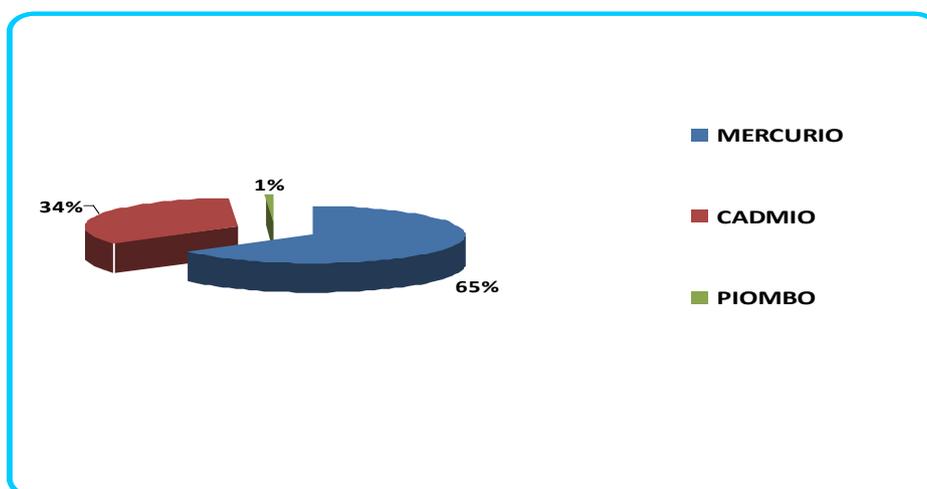


Figura 23



### **Contaminanti microbiologici**

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente *Listeria* (62), *E. Coli* (16) e *Salmonella* (12). La figura 24 mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati e la loro prevalenza in percentuale. L'origine dei prodotti è varia.

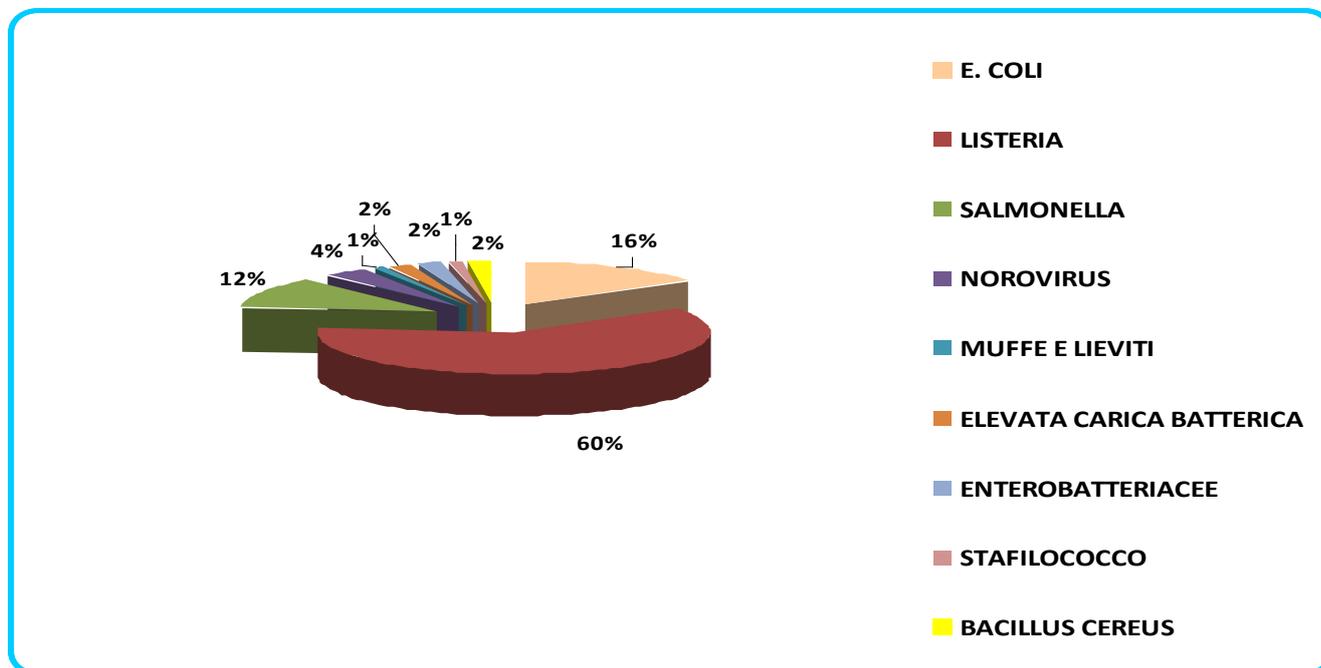


Figura 24

### **Residui di farmaci veterinari**

Le segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari sono state 36; il maggior numero ha riguardato la presenza di nitrofurani (15), cloramfenicolo (10) e leucomalachite verde (7). L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono India (15) e Vietnam (10).

### **Additivi alimentari**

La maggior parte delle notifiche per additivi, riguarda la presenza di monossido di carbonio (20) e solfiti (11). L'origine dei prodotti è varia.

### **Biocontaminanti e tossine**

Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di istamina (33), seguita dalle biotossine algali (13). L'origine dei prodotti è varia.

### **Parassiti**

La maggior parte delle notifiche riguarda la presenza di anisakis e loro larve (99). L'origine dei prodotti è varia.

### **Irraggiamento**

Le segnalazioni riguardano soprattutto crostacei e molluschi provenienti dal Vietnam (9) e dalla Cina (4).

### **Contaminanti chimici**

Le notifiche riguardano principalmente la presenza di diossine e di benzopirene (7). L'origine dei prodotti è varia.



### Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 175, rispetto alle 208 del 2010.



La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (74), principalmente salmonella (37). Le altre contaminazioni sono riassunte nella figura 25.

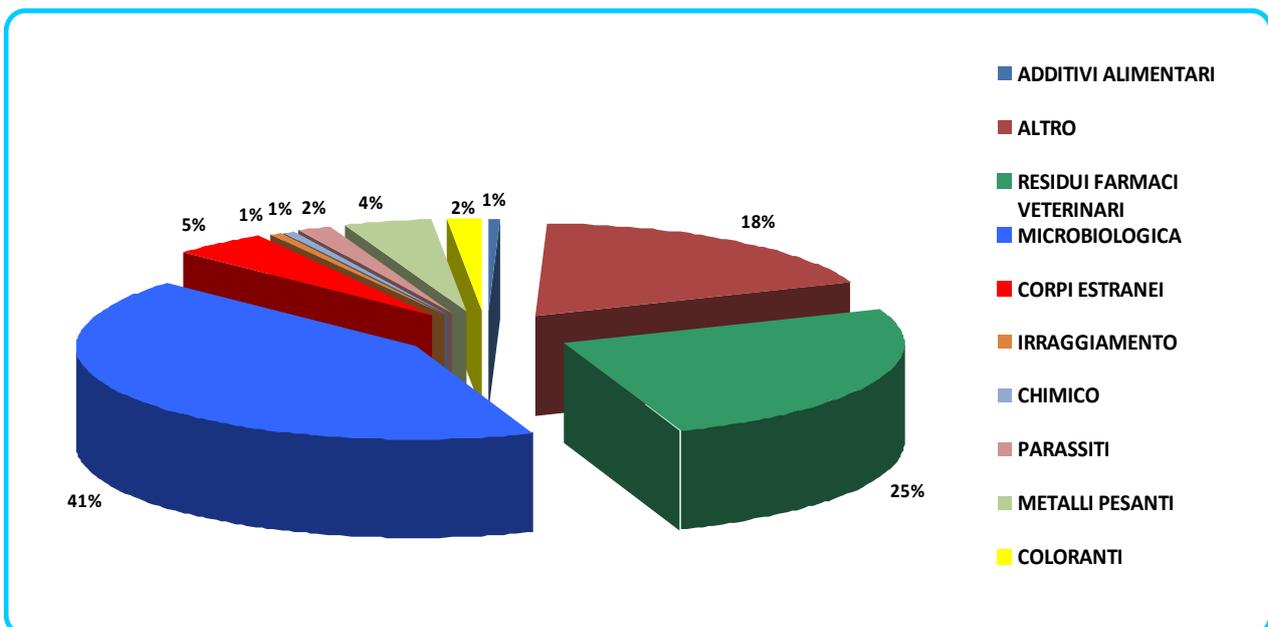


Figura 25



Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportate nella figura 26.

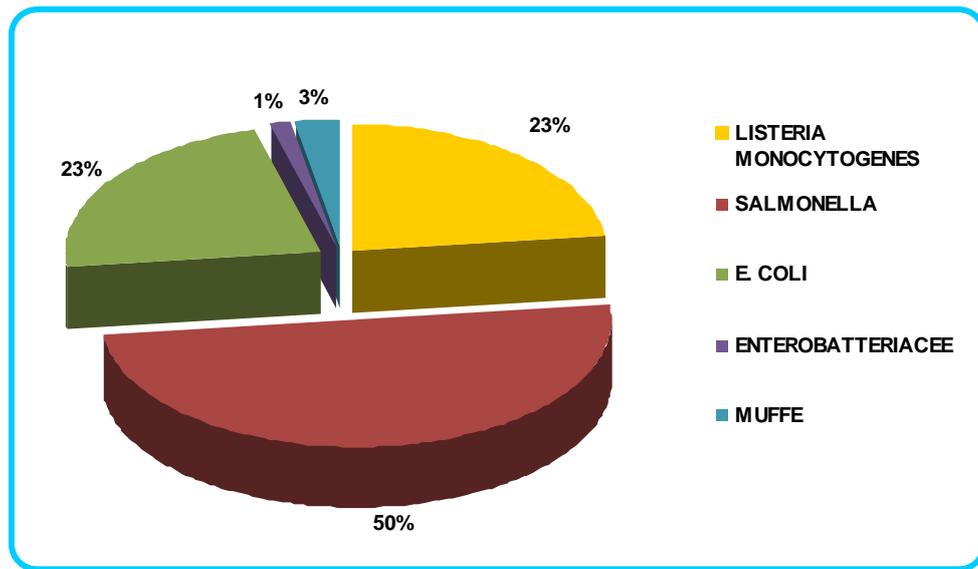


Figura 26

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono: Brasile (36, delle quali 29 per il farmaco veterinario ivermectina), Germania (21), Belgio (14), Francia (14), Italia (14) e Spagna (12).

### Pollame

Nel corso del 2011 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 69, rispetto alle 72 del 2010.



La maggior parte delle notifiche riguardano contaminazioni di natura microbiologica (48), con una netta prevalenza per salmonella (40). Le altre contaminazioni sono riassunte in figura 27. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Germania 17, seguita dal Brasile (16) e dalla Polonia (7).

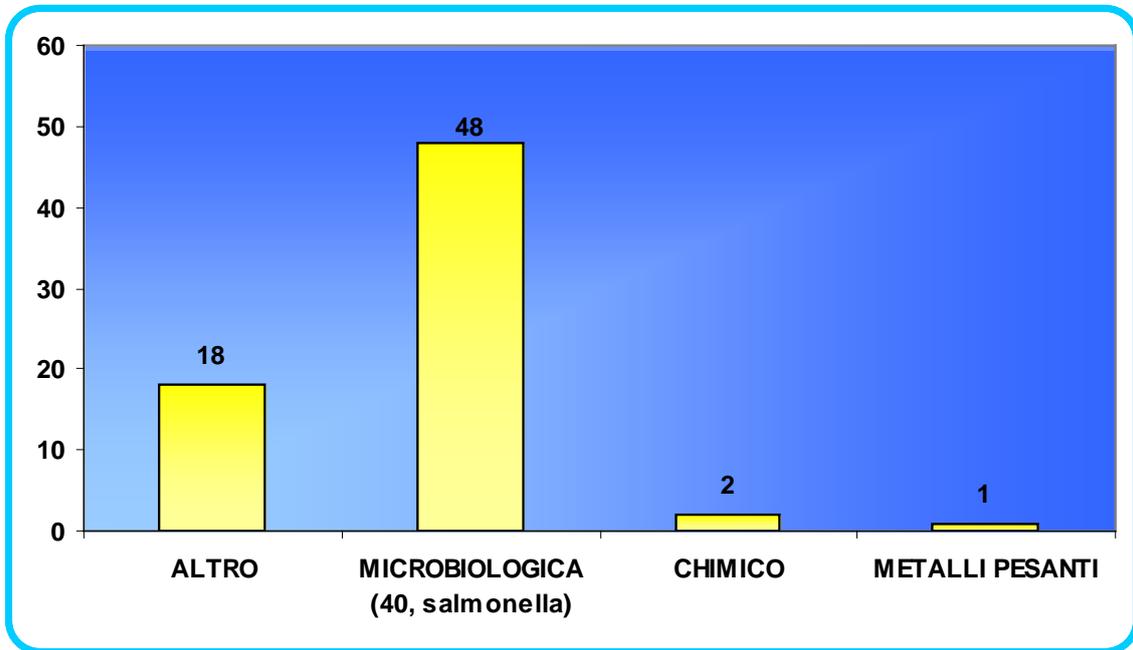


Figura 27

Le notifiche per i contaminanti microbiologici sono riportate nella figura 28 e riguardano principalmente la presenza di Salmonella (40), seguita da Campylobacter (5), E. coli (1), Listeria (1) e Yersinia (1).

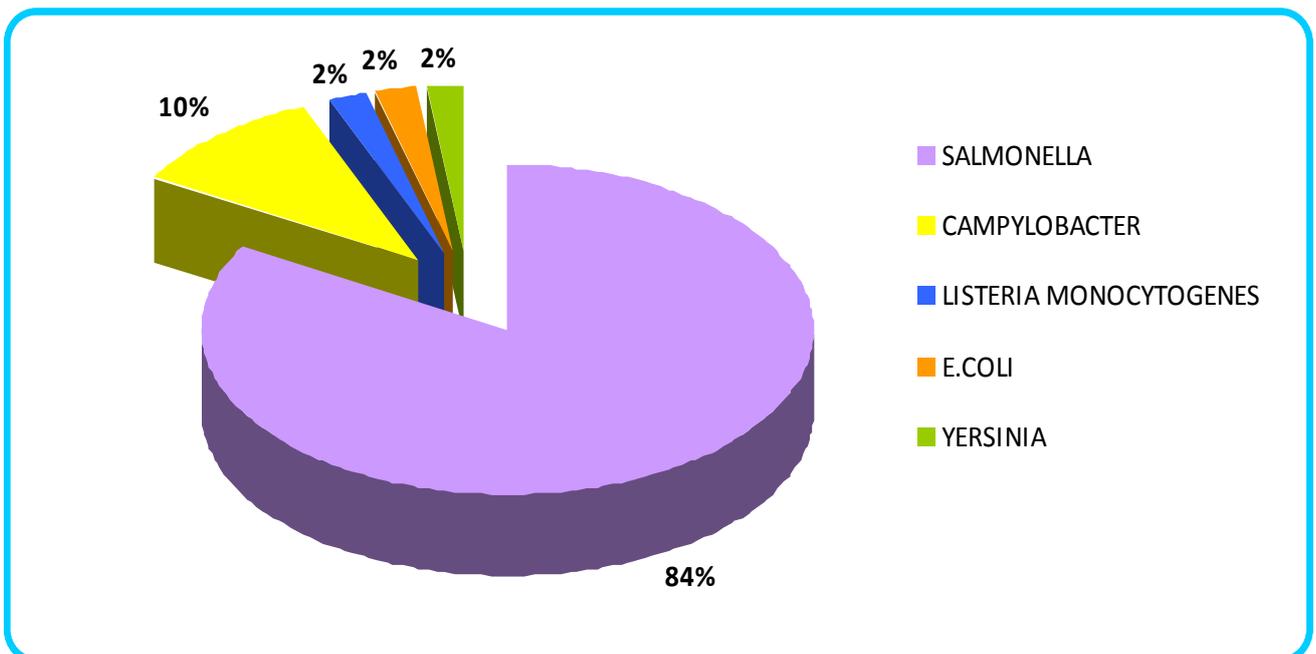


Figura 28



## Latte e derivati

Sono pervenute 50 segnalazioni su prodotti a base di latte rispetto alle 75 del 2010.



I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (34), le principali contaminazioni sono: *Listeria* (24), muffe (4), *Salmonella* (4).  
Le altre contaminazioni sono riassunte in figura 29.

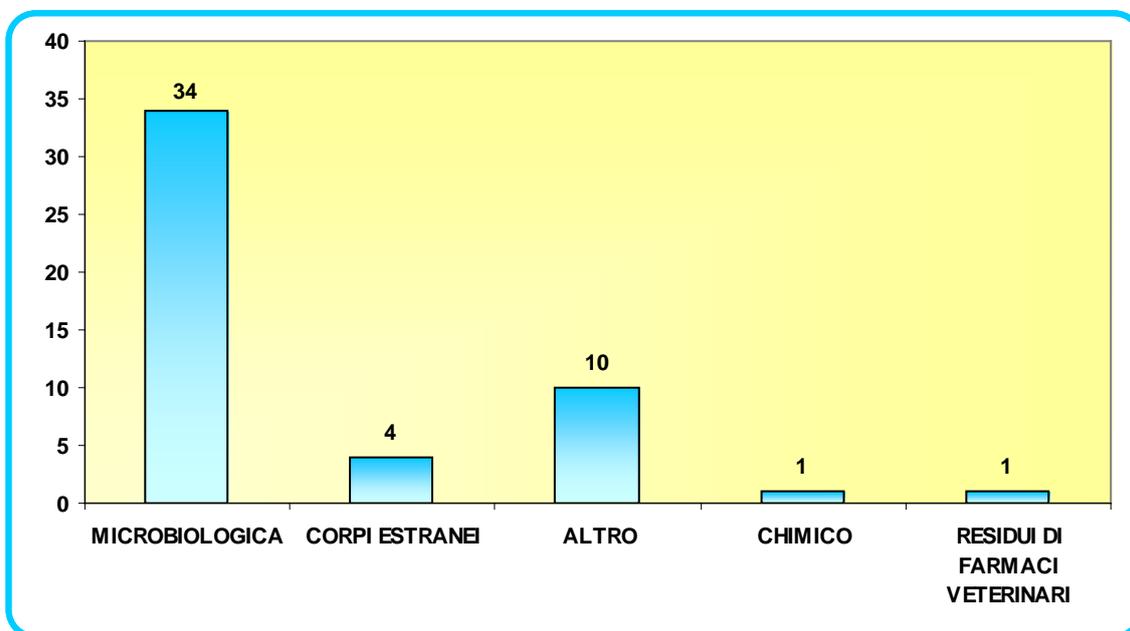


Figura 29

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (13), seguita dalla Germania (11) e dall'Italia (8).



### Miele e pappa reale

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e pappa reale sono state 11, rispetto alle 19 del 2010, la maggior parte per residui di farmaci veterinari (6). Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 30. L'origine dei prodotti è varia, ma quasi la metà provengono dalla Cina (5).

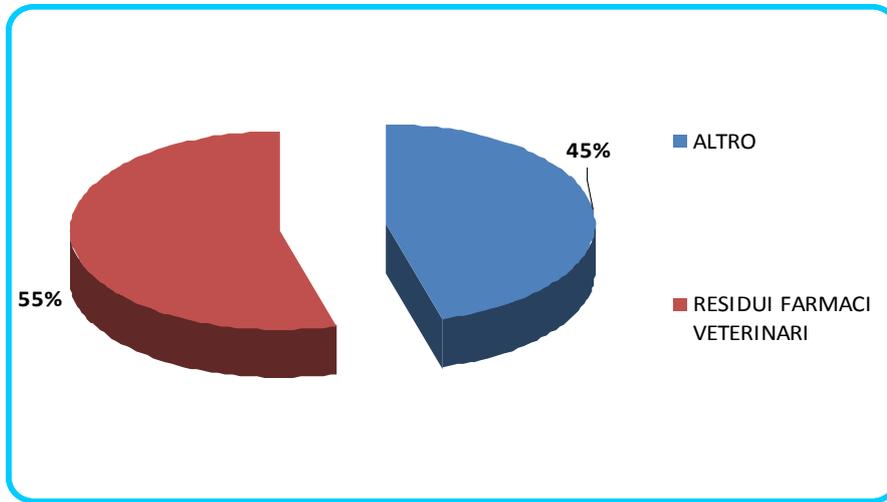


Figura 30

### Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 476, in aumento rispetto alle 388 del 2010. Hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (305), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (51), soprattutto salmonella (15).



Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 31. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (131), seguita dall'India (42) e dalla Cina (36).

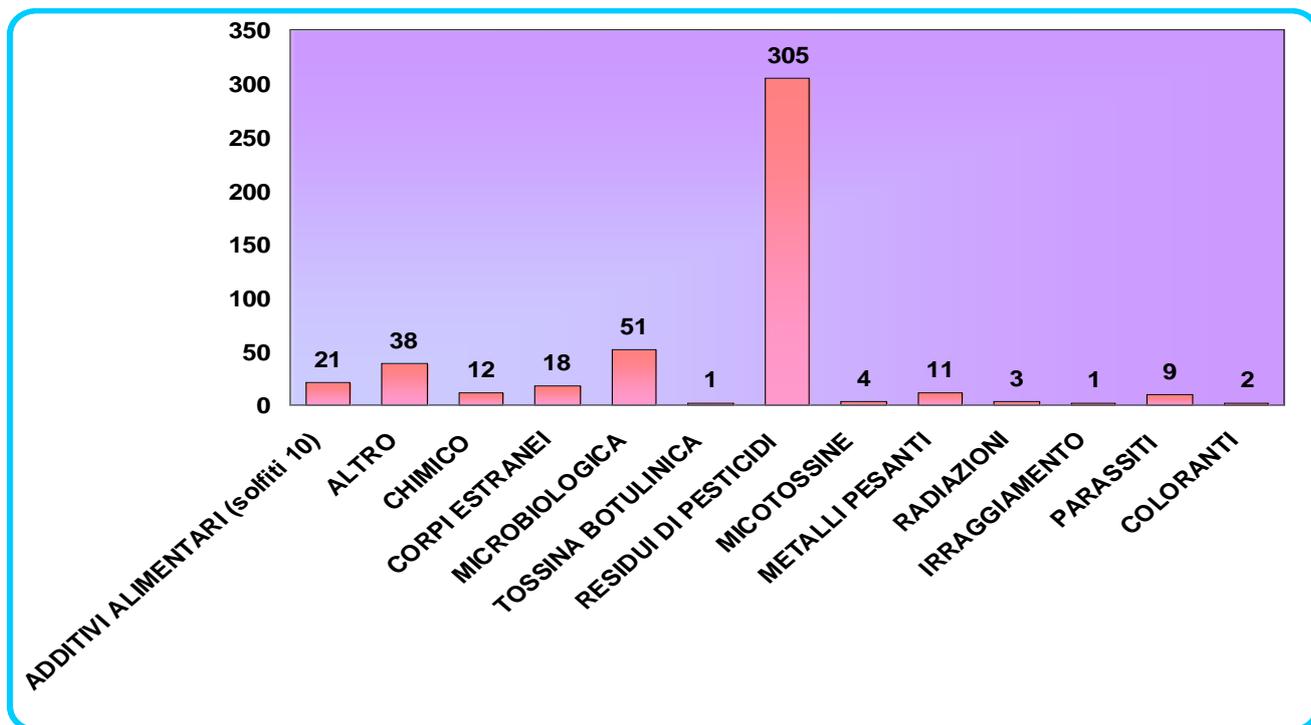


Figura 31

### Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 633, in calo rispetto alle 652 del 2010, quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (389), soprattutto aflatoxine (381).



Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 32.

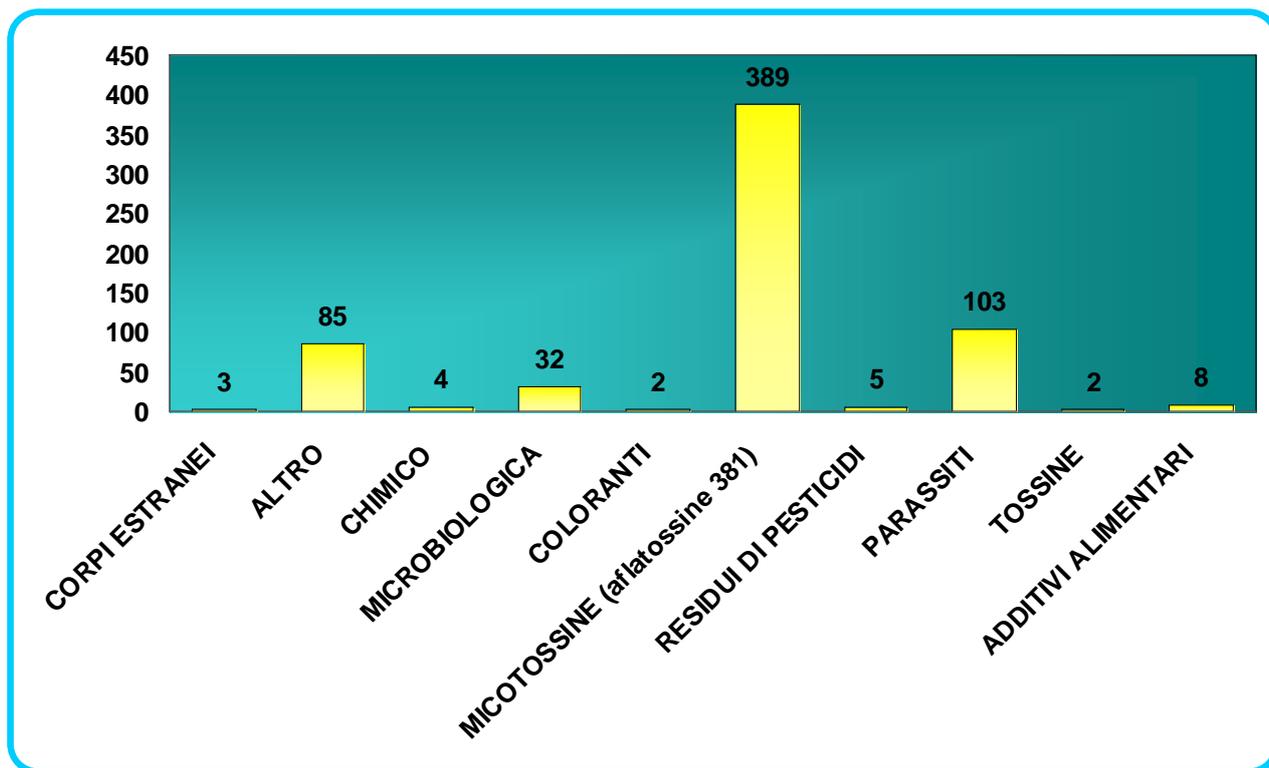


Figura 32

Dei 633 prodotti notificati, 159 provengono dalla Turchia, 101 dalla Cina, 74 dall'Ucraina, 49 dall'India e 45 dall'Iran, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.

### Cereali e derivati

Sono state trasmesse 173 notifiche riguardanti questa classe di alimenti.



Si segnala, in particolare, la presenza di 25 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati, soprattutto in noodles di riso e altri prodotti a base di riso, dalla Cina.



L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda la Cina (70), seguita da Germania (10), Gran Bretagna (9) e Italia (9). Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 33.

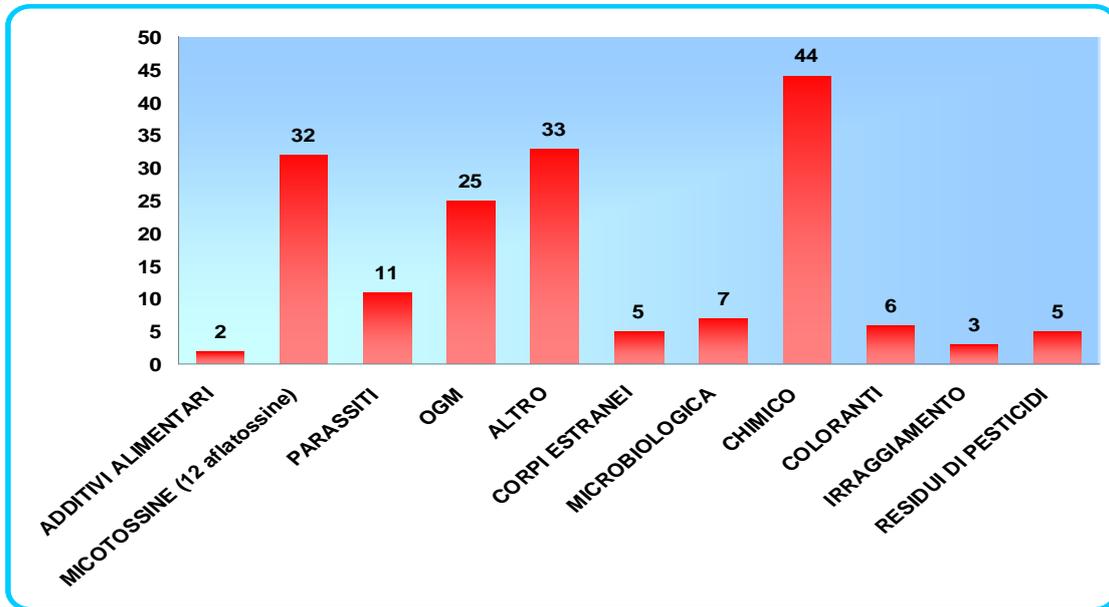


Figura 33

### Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 303 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, in notevole aumento rispetto alle 234 del 2010, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (159, delle quali 141 per Salmonella), contaminazioni da micotossine (69, 55 per aflatossine e 14 per ocratossina "A") seguite da residui di pesticidi (38) e coloranti (14).



Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 34. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (76, delle quali 41 per aflatossine), seguita dal Bangladesh (72, tutte per Salmonella in foglie di paan) e Vietnam (35).

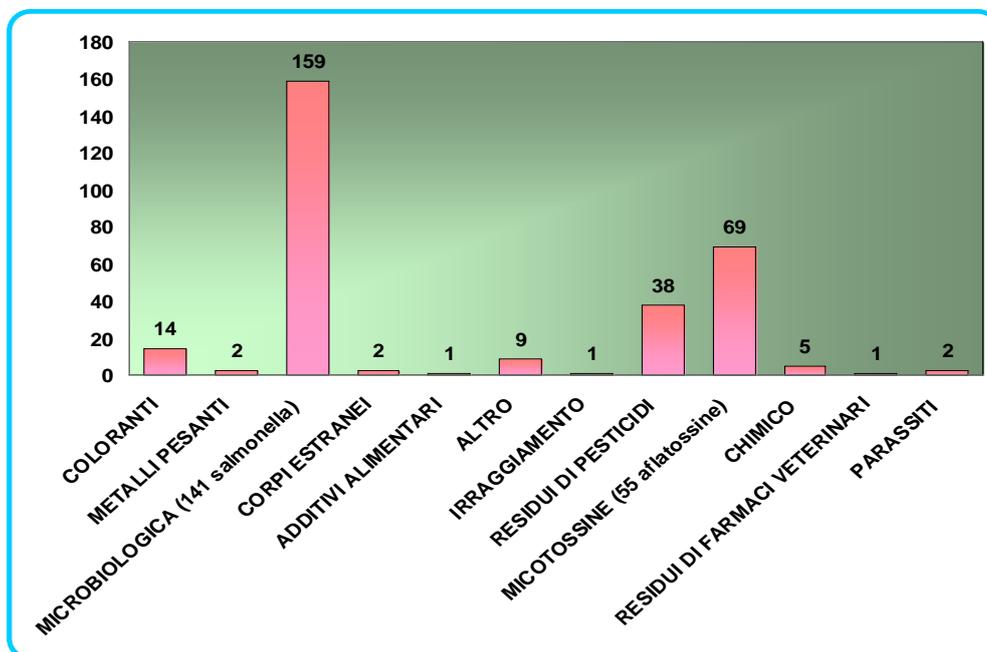


Figura 34

### Cibi dietetici ed integratori alimentari

133 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, stazionarie rispetto alle 132 del 2010. Le principali irregolarità sono rappresentate da sostanze non autorizzate (44, principalmente il sildenafil, il tadalafil e la sibutramina), seguite da irregolarità di natura chimica (27, delle quali 10 per presenza di oro e argento) e Novel Food non autorizzati (12). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte delle notifiche riguardano gli USA (34), seguiti dalla Cina (25). Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 35.

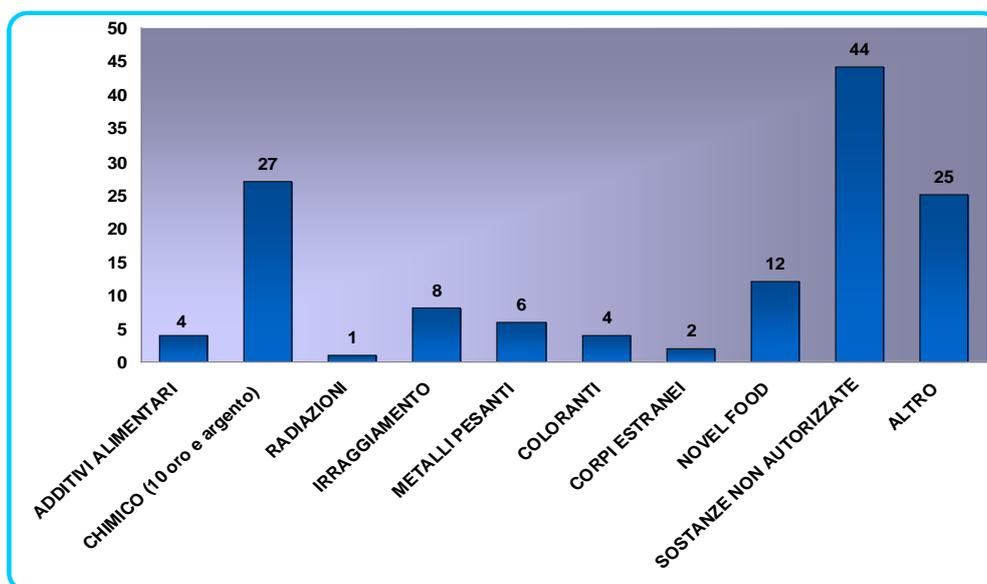


Figura 35



## Gelati e dolciumi

Le 114 notifiche pervenute, in lieve aumento rispetto alle 99 del 2010, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità.



La maggior parte delle notifiche rientranti nel rischio “altro” (48) riguardano la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (34) (figura 36).

L'origine dei prodotti notificati è varia.

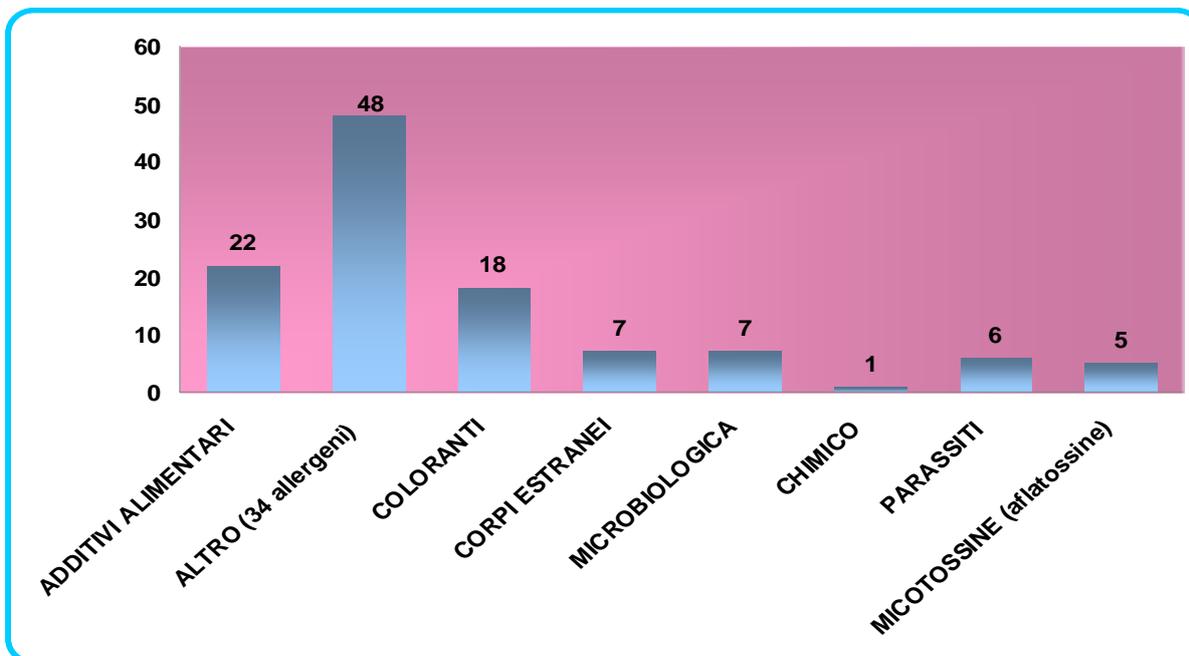


Figura 36



### Grassi e oli

Il numero di segnalazioni pervenute per grassi e oli è lievemente aumentato (28) rispetto allo scorso anno (23). La natura dei rischi riscontrati è varia (figura 37) come anche l'origine dei prodotti.

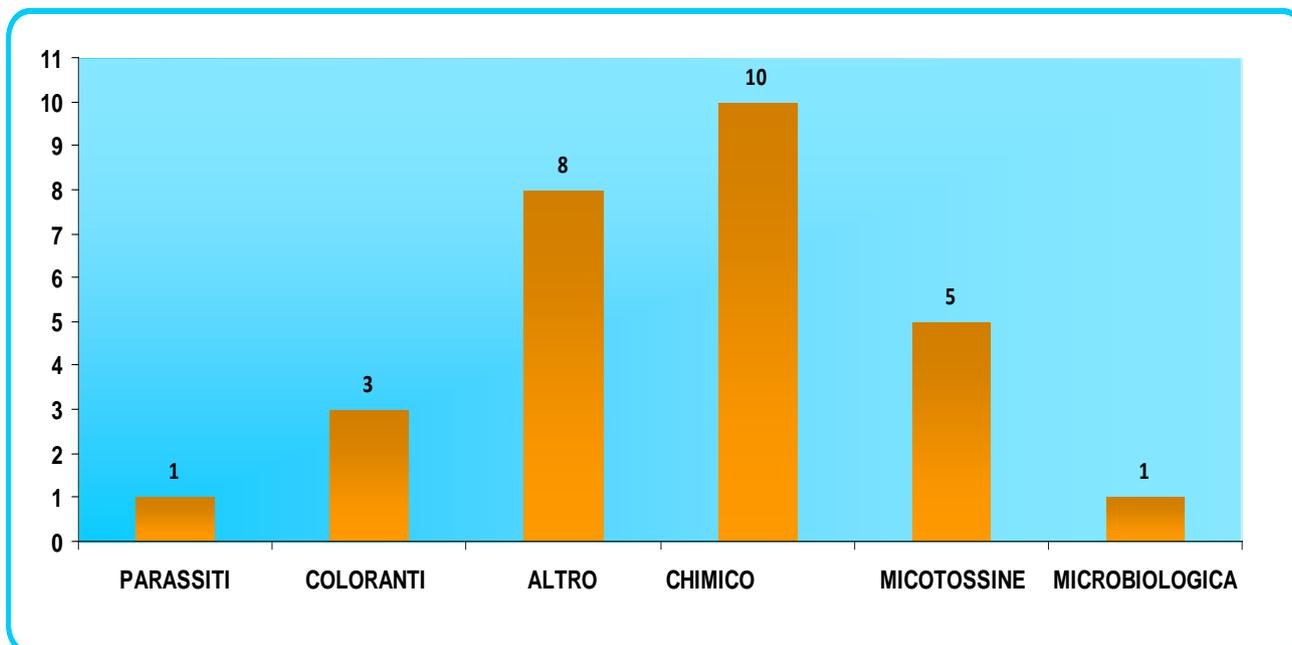


Figura 37

### Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 41 segnalazioni pervenute, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (figura 38). In due casi si è trattato di Clostridium botulinum.

L'origine dei prodotti notificati è varia.

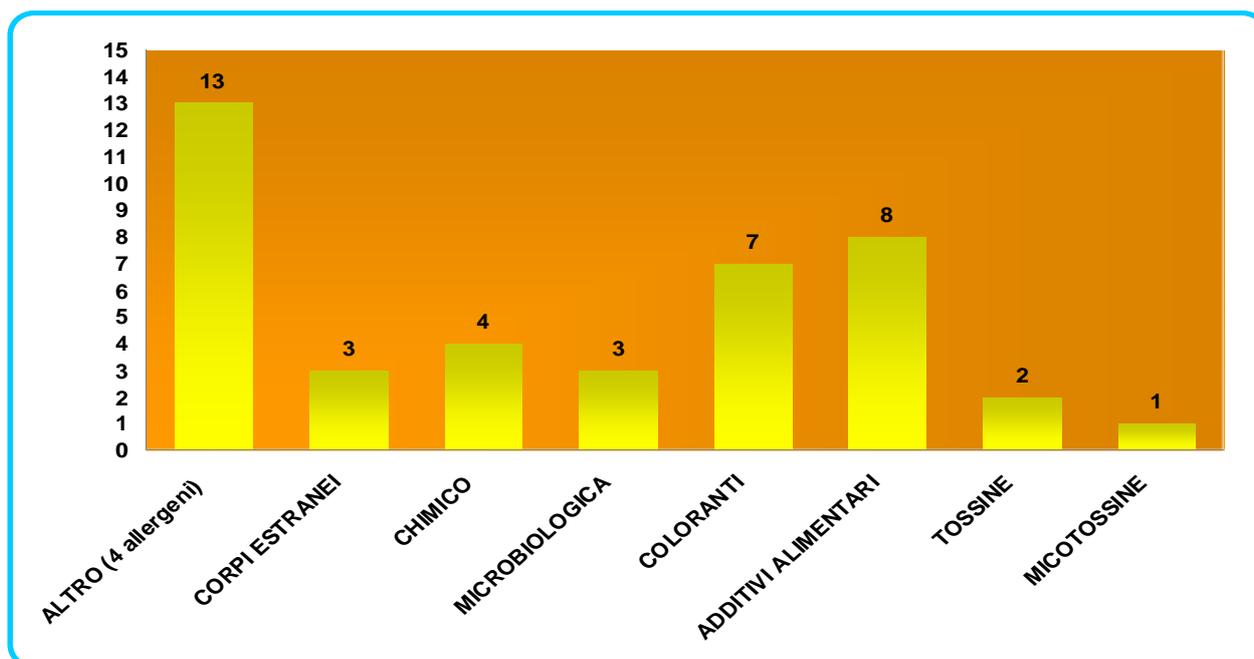


Figura 38



## Bevande

Il numero di segnalazioni pervenute (82), che comprendono anche foglie per infusi, è aumentato rispetto al 2010 (75).



Le irregolarità hanno riguardato principalmente la presenza di additivi (20) e sono riportate in figura 39. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono il Giappone (17, quasi tutte per documentazione mancante, a seguito dell'incidente nella centrale nucleare di Fukushima), la Cina (9) e l'Italia (9).

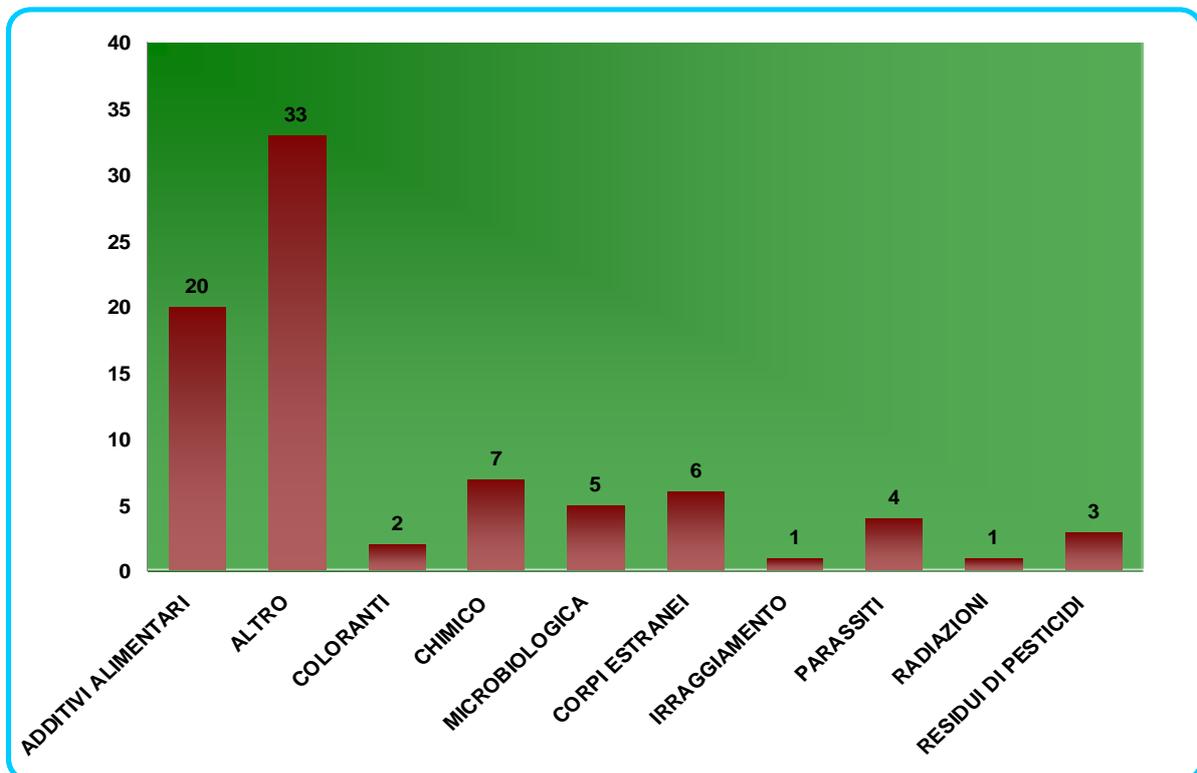


Figura 39



### Materiali a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 310 segnalazioni, in costante aumento rispetto agli anni precedenti (229 nel 2010). Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (282) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide, bisfenolo, benzofenone e 4-metil benzofenone (figura 40). I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (220).

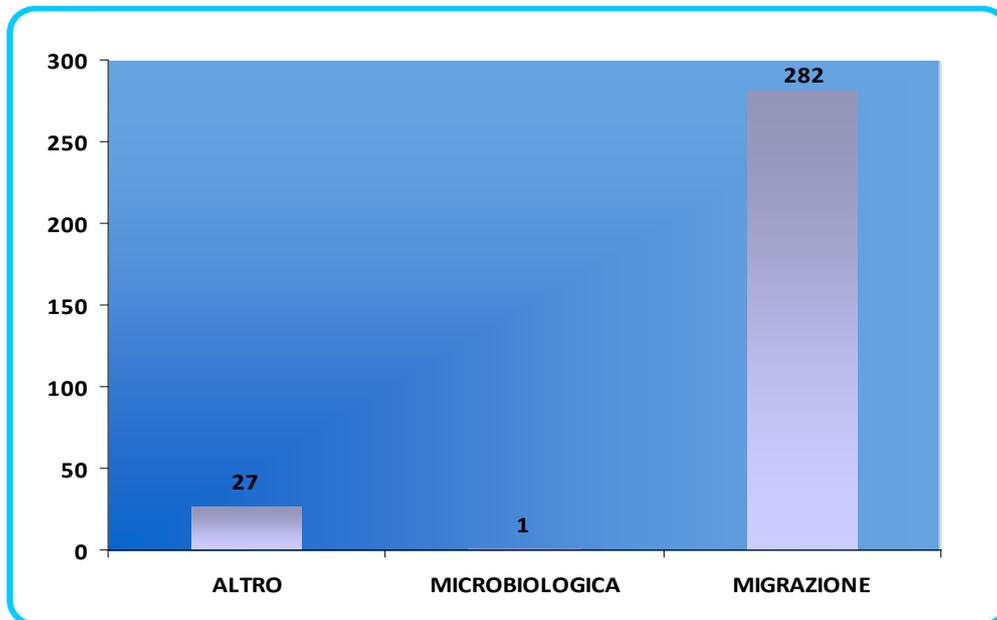


Figura 40

### Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 11 notifiche, in lieve diminuzione rispetto alle 15 del 2010.



In 5 casi è stata rilevata la presenza di salmonella (figura 41). L'origine dei prodotti è varia.

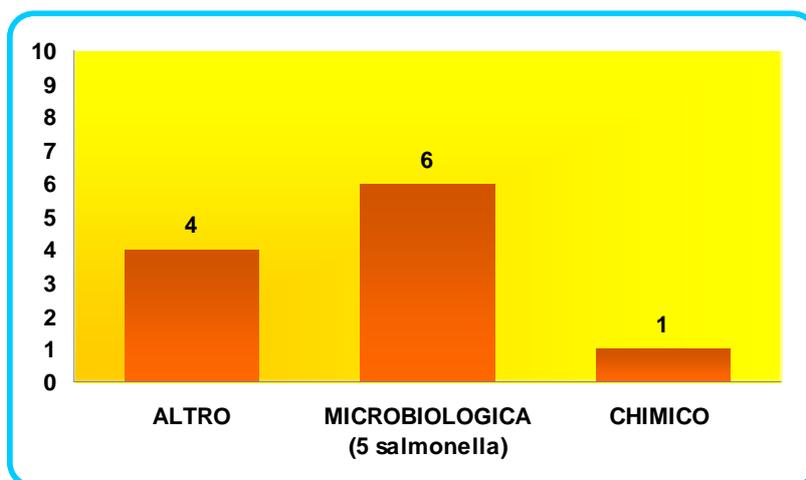


Figura 41

### Altre segnalazioni

Le altre segnalazioni (39), stazionarie rispetto alle 40 del 2010, riguardano prodotti vari, soprattutto piatti pronti e si riferiscono a varie tipologie di rischio. Anche l'origine dei prodotti è varia.

### Alimentazione animale

Sono pervenute 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 segnala il riscontro di micotossine (122, tutte per aflatoxine tranne una notifica per ocratossina A) e contaminazioni chimiche (40), la maggior parte per diossine e diossino-simili (23). L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è l'India (117).

Tutte le segnalazioni sono riassunte in figura 42.

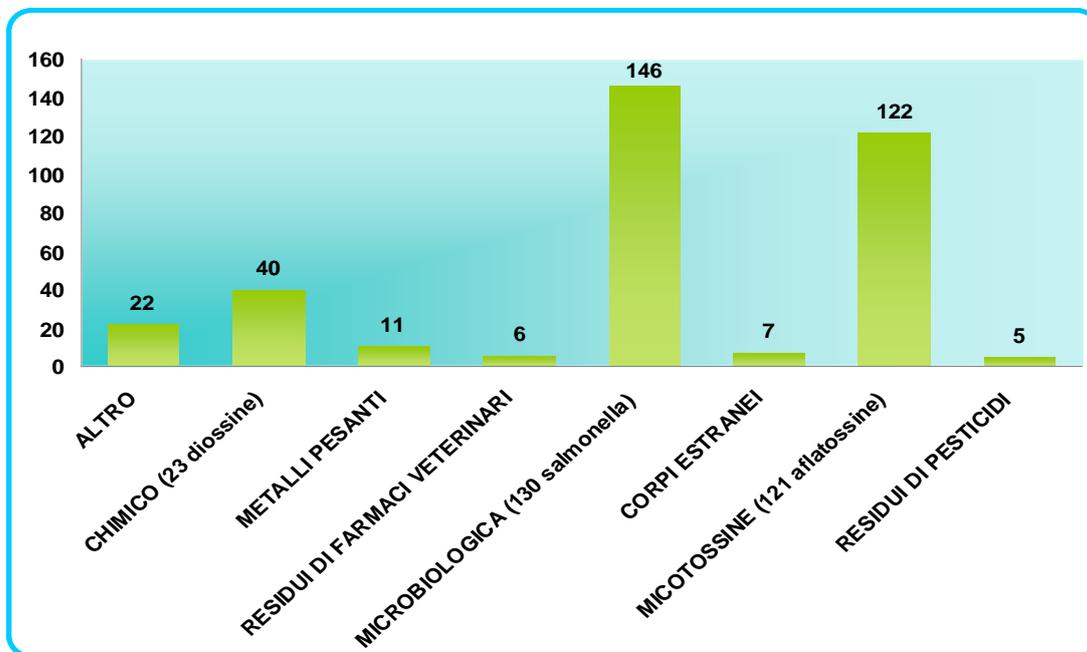


Figura 42

L'Italia ha effettuato 20 notifiche, in aumento rispetto alle 6 del 2010. Come si può constatare dalla figura 43 il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato da Gran Bretagna (96), seguita da Belgio (40) e Germania (36).

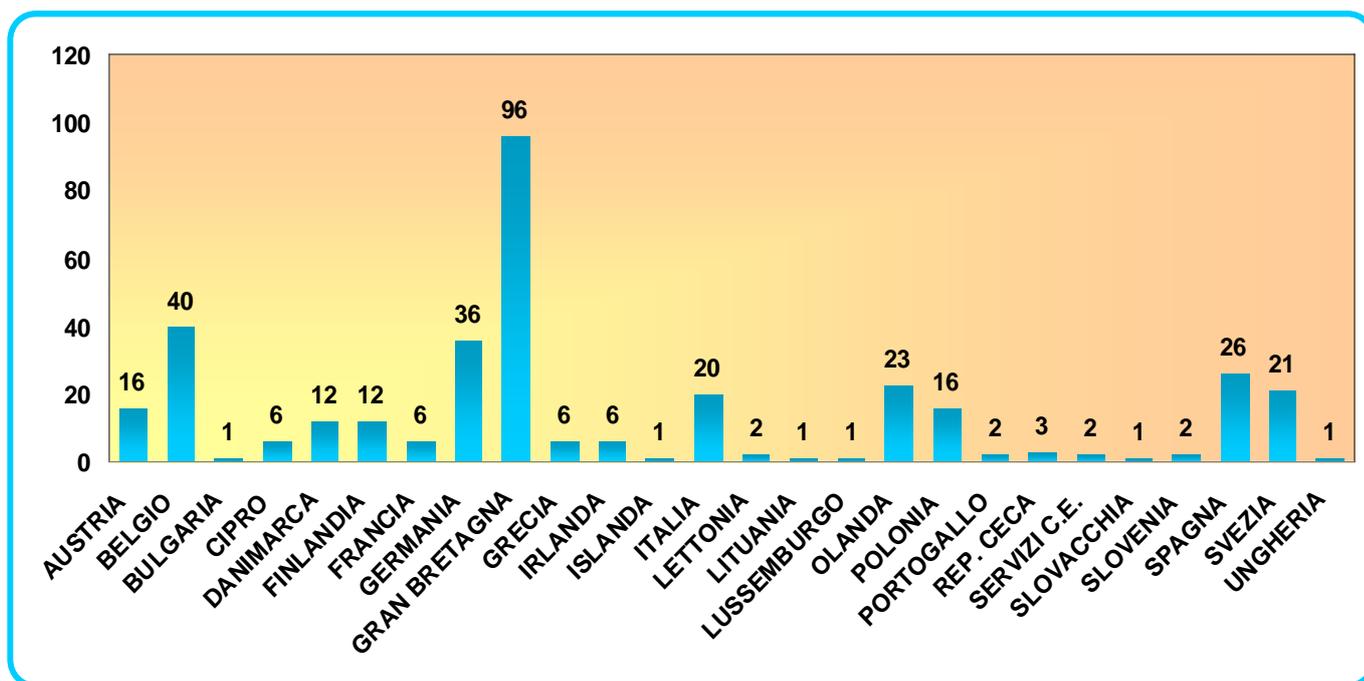


Figura 43



## 9. Conclusioni

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

Per quanto riguarda l'origine, invece, 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. 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 quindi 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.

