

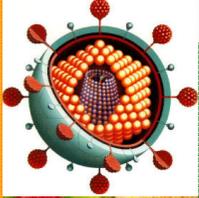


# Ministero della Salute

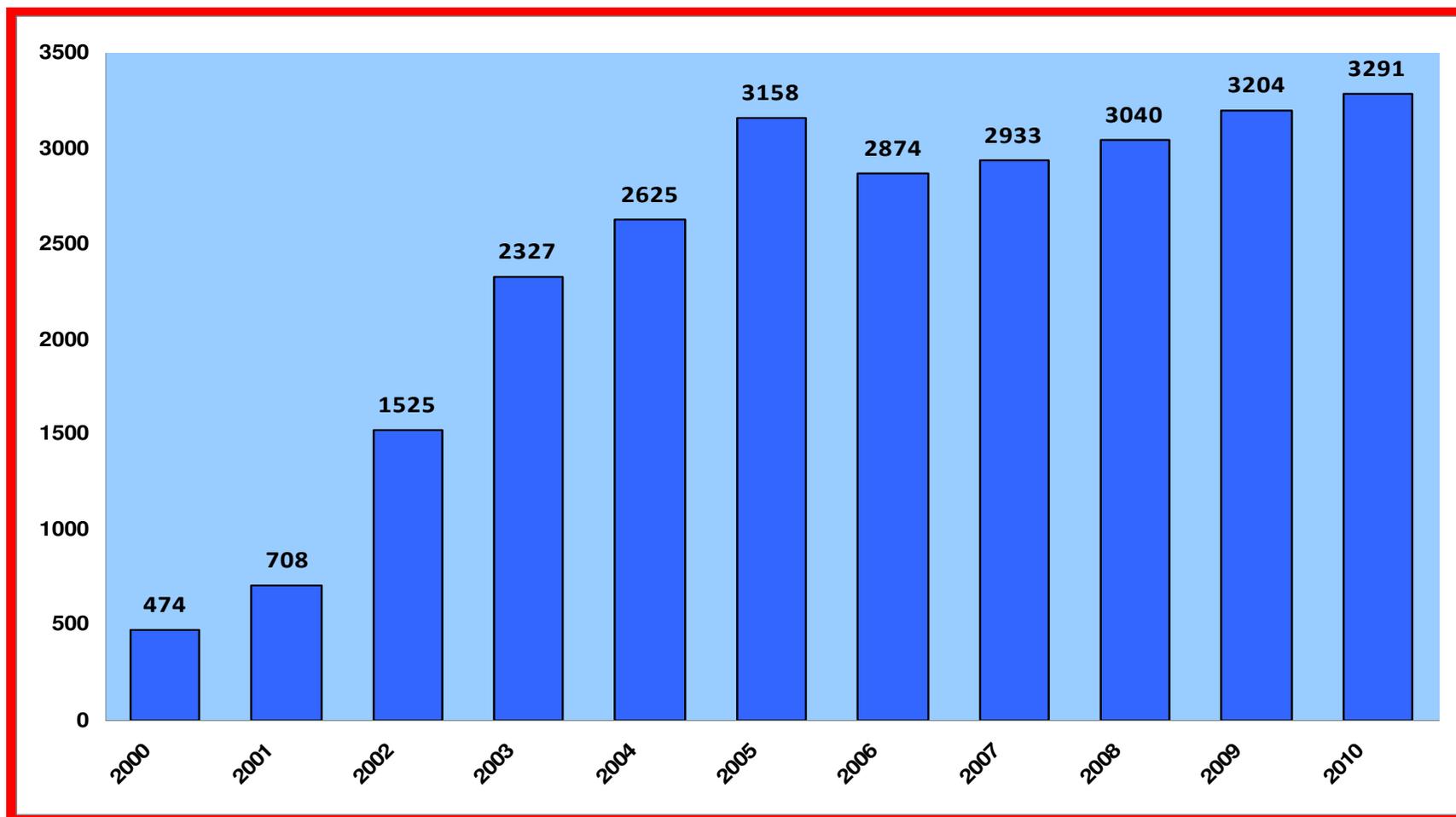
Dipartimento per la Sanità Veterinaria, la Nutrizione e la  
Sicurezza degli Alimenti

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della  
Nutrizione

**SORVEGLIANZA E RISCHI EMERGENTI**



Nell'anno 2010 sono state trasmesse, attraverso il Sistema di allerta rapido comunitario (RASFF) 3291 notifiche. Anche per quest'anno si conferma un aumento del trend.



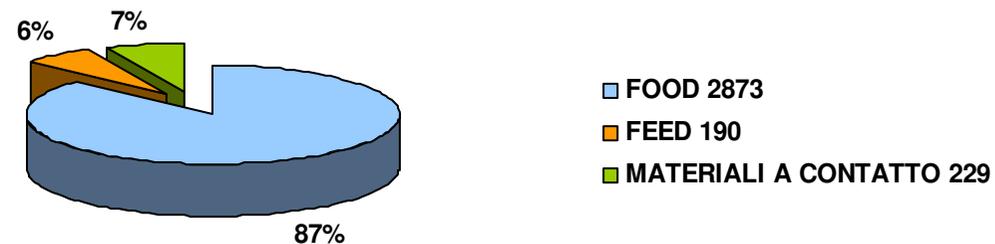
In particolare

2873 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2813 lo scorso anno)

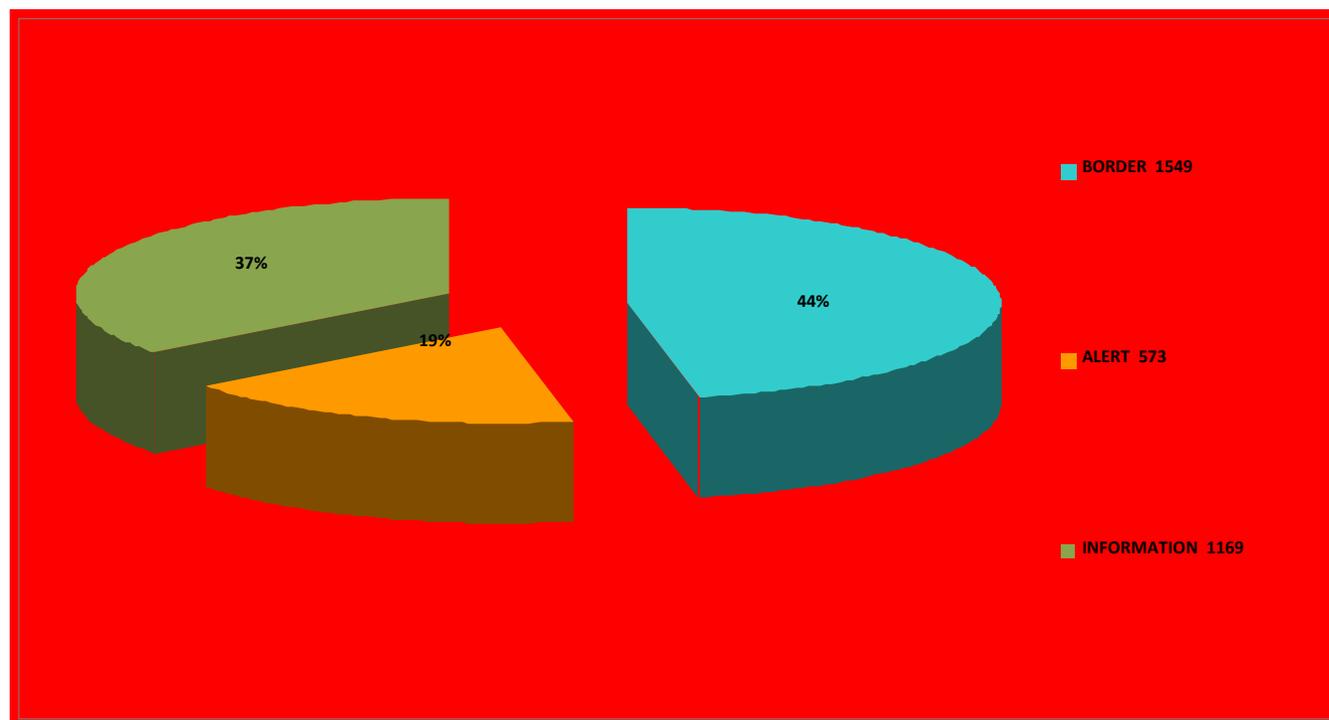
190 l'alimentazione animale (201 nell'anno 2009)

229 la migrazione di materiali a venire a contatto con gli alimenti

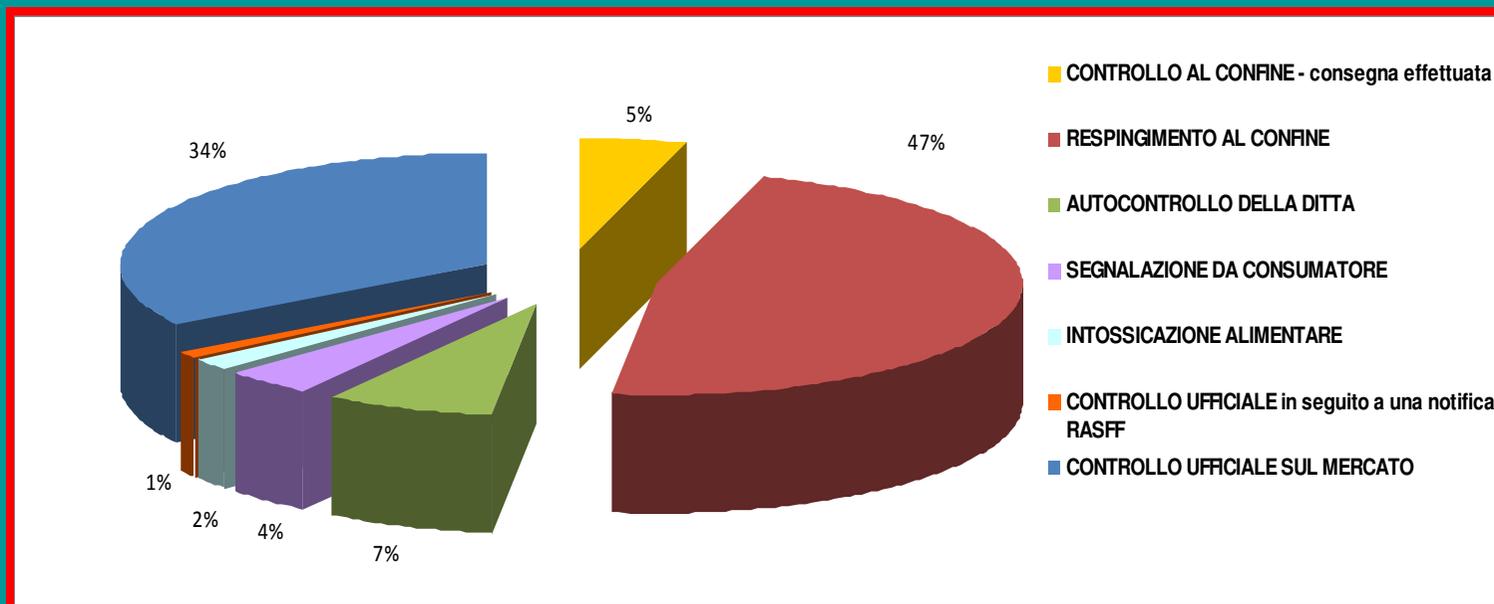
La Commissione ha, altresì, trasmesso 62 *News*, seguite da 129 *follow-up*. Il numero delle *News* è aumentato rispetto allo scorso anno (42).



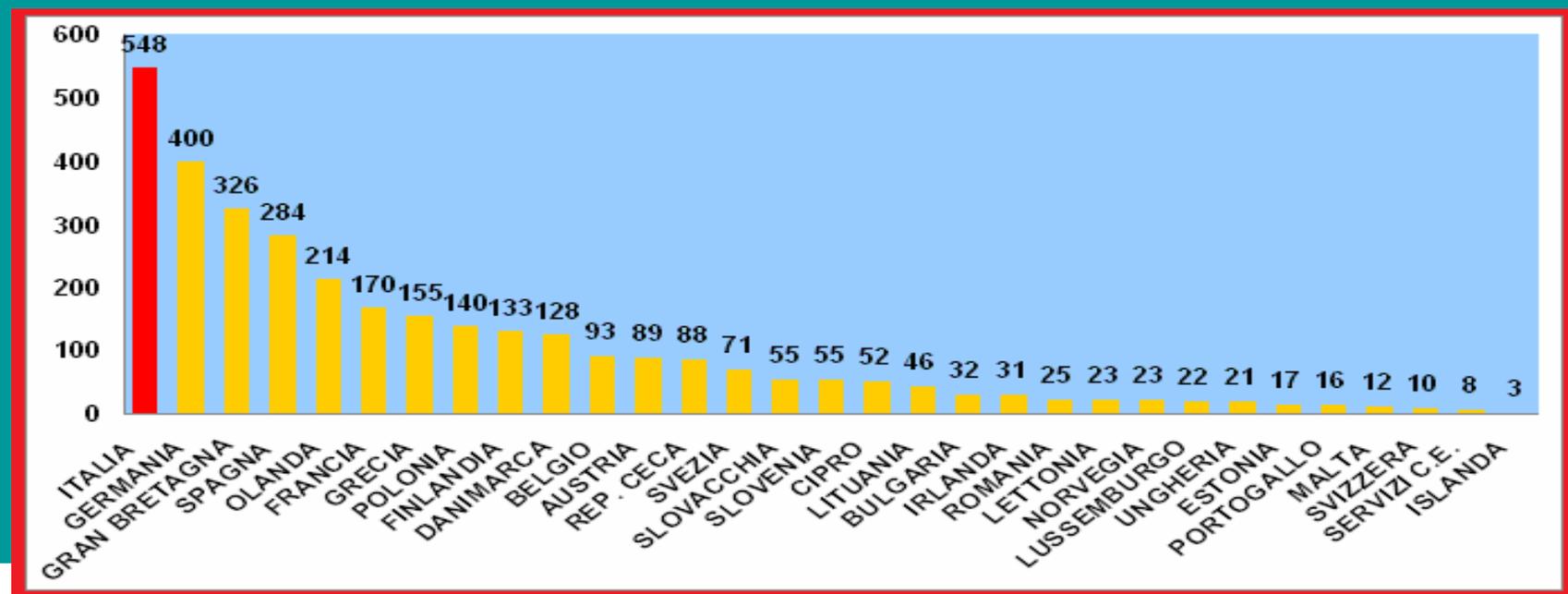
Tra le notifiche ricevute, 573 sono state delle *Alert notification*, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1169 sono state delle *Information notification* mentre 1549 si riferiscono ai *respingimenti* ai confini (Figura 3). Sono stati trasmessi anche numerosi addendum, relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni, per un totale di *5224 follow-up*.



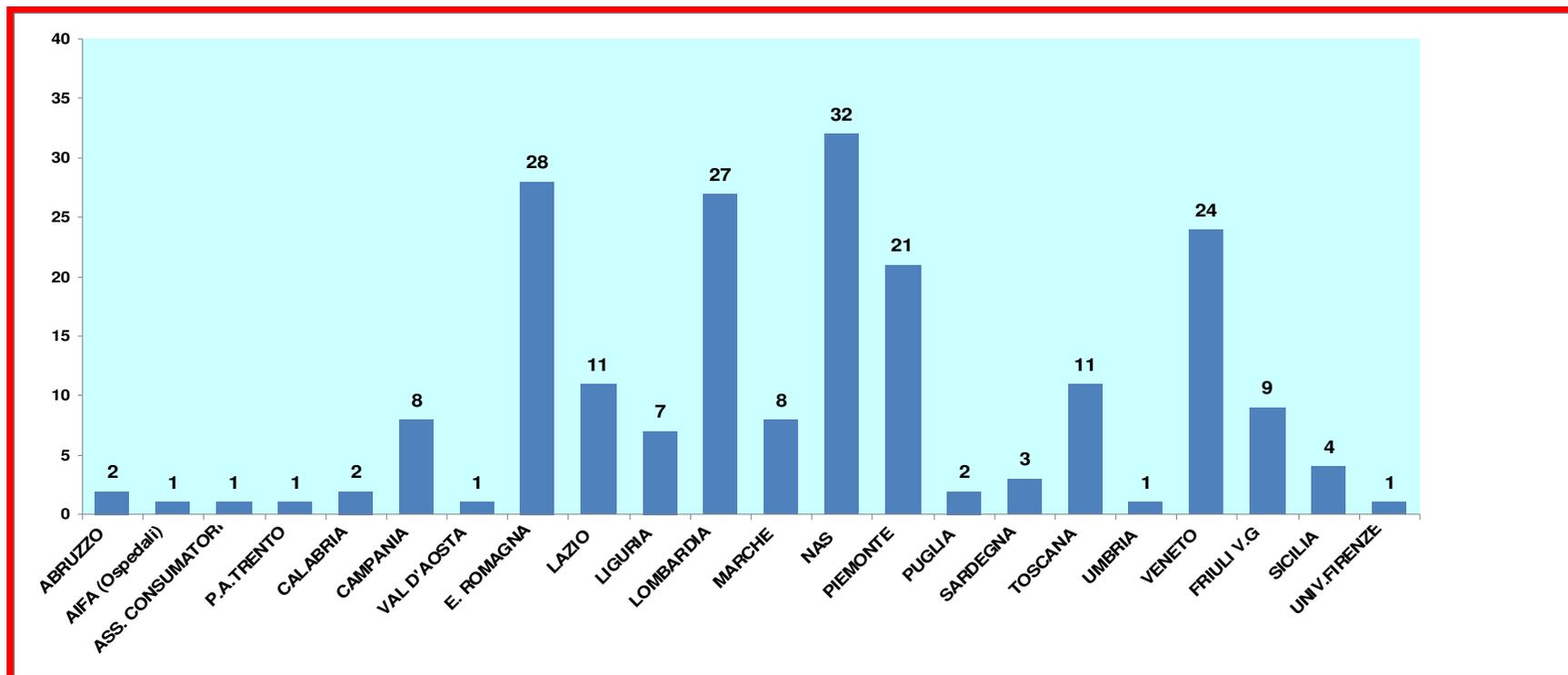
- Oltre ai controlli ufficiali si sottolinea che il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 7% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre il 2% sono collegate ad intossicazioni alimentari di consumatori.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



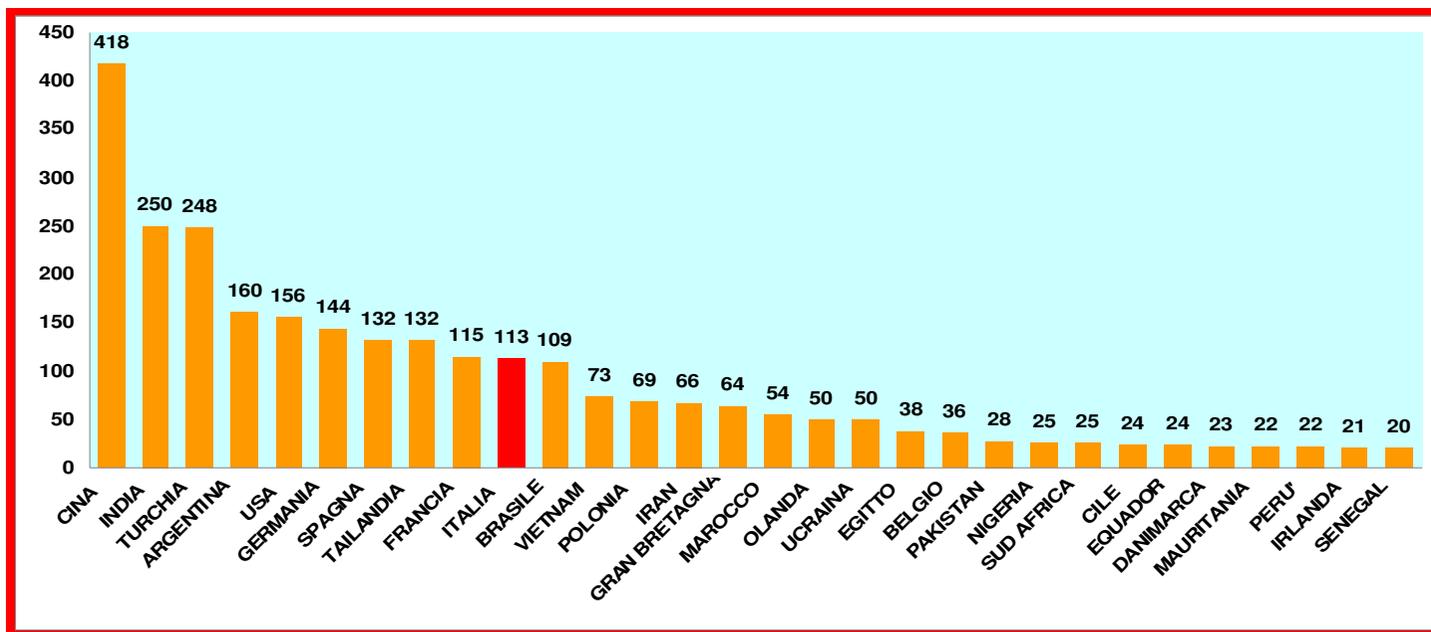
Anche quest'anno, come già avvenuto negli anni precedenti, l'Italia è risultato essere il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 548 notifiche (pari al 16.7%). Dopo l'Italia vi è la Germania (400) e la Gran Bretagna (326), seguite da Spagna, Olanda e Francia



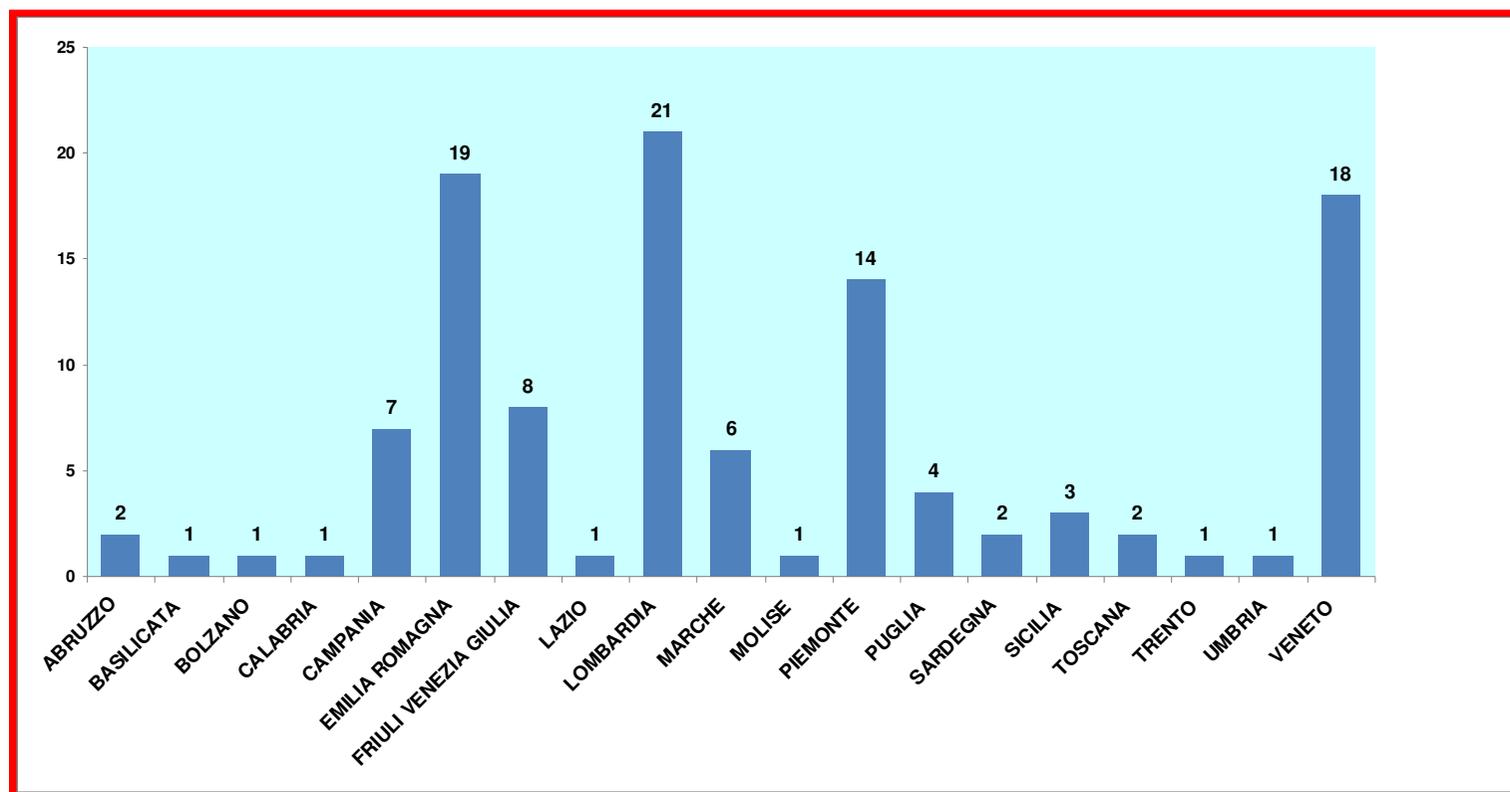
- Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 205 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL, Comando Carabinieri per la tutela della Salute e da altre Amministrazioni. Anche in questo caso si assiste ad un incremento del numero delle notifiche attivate a seguito dell'attività di vigilanza, se comparate con quelle degli anni precedenti (137 nel 2009, 118 nel 2008 e 107 nel 2007).
- Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 343 irregolarità (334 nel 2009, 350 nel 2008 e 389 nel 2007).



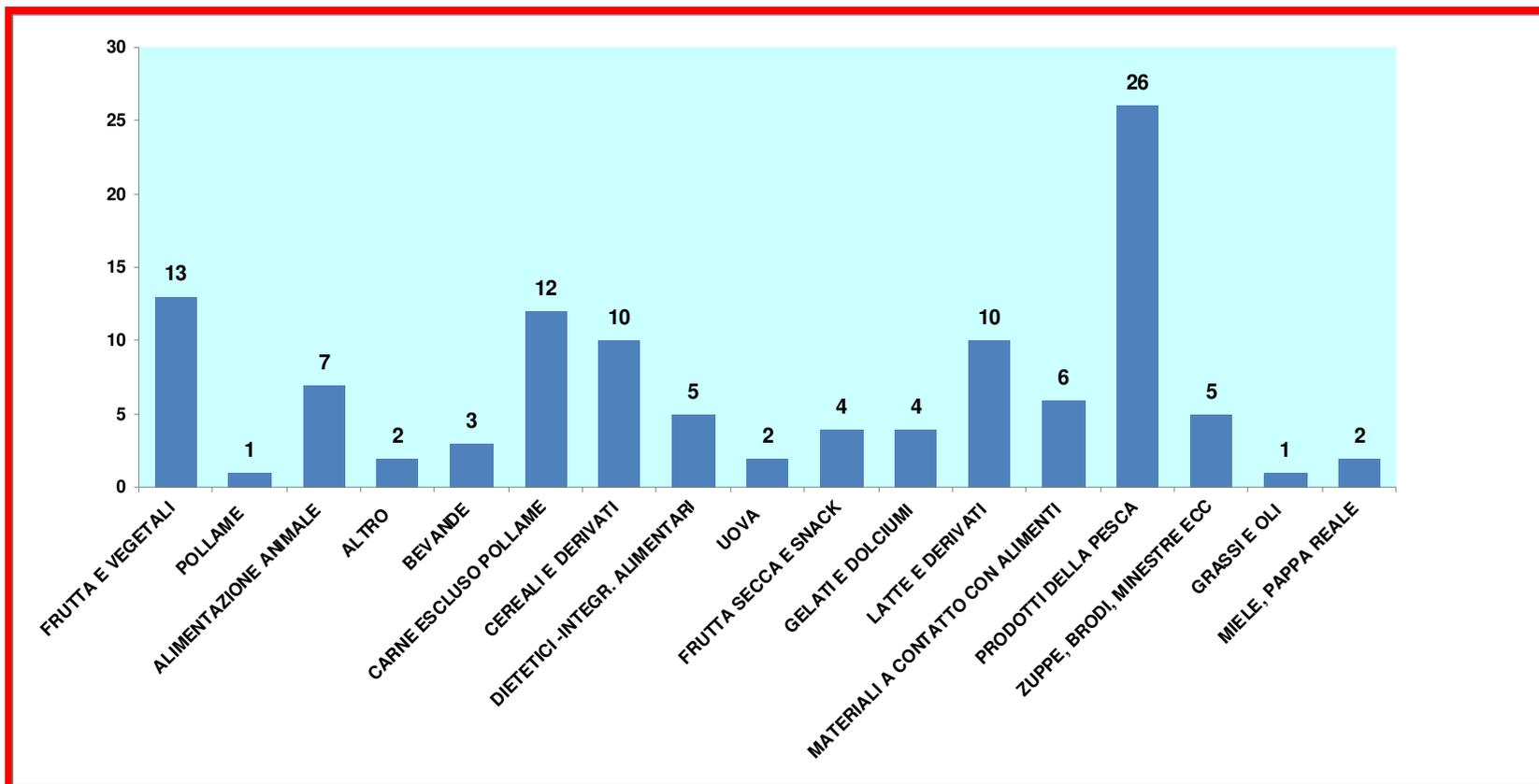
- l'Italia risulta il **quarto** Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Spagna e la Francia. Anche nell'anno 2009 l'Italia era risultata il quarto Paese, dopo la Germania, la Francia e la Spagna.
- Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta il decimo Paese.
- Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina seguita dall'India, dalla Turchia e dall'Argentina



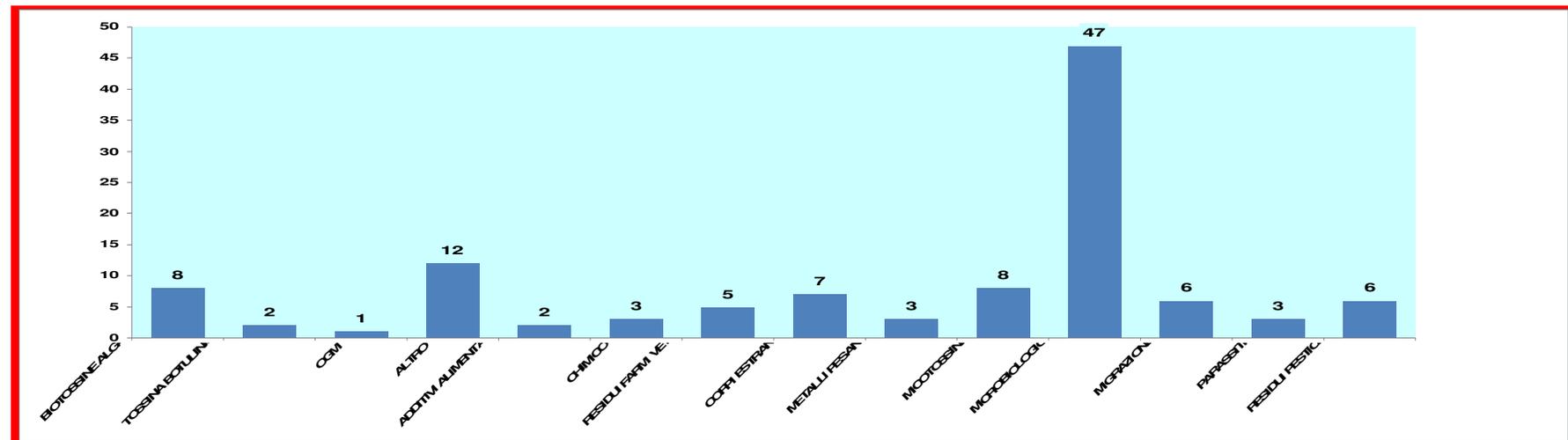
- Diverse sono state le Regioni di origine dei prodotti interessati dalle allerta

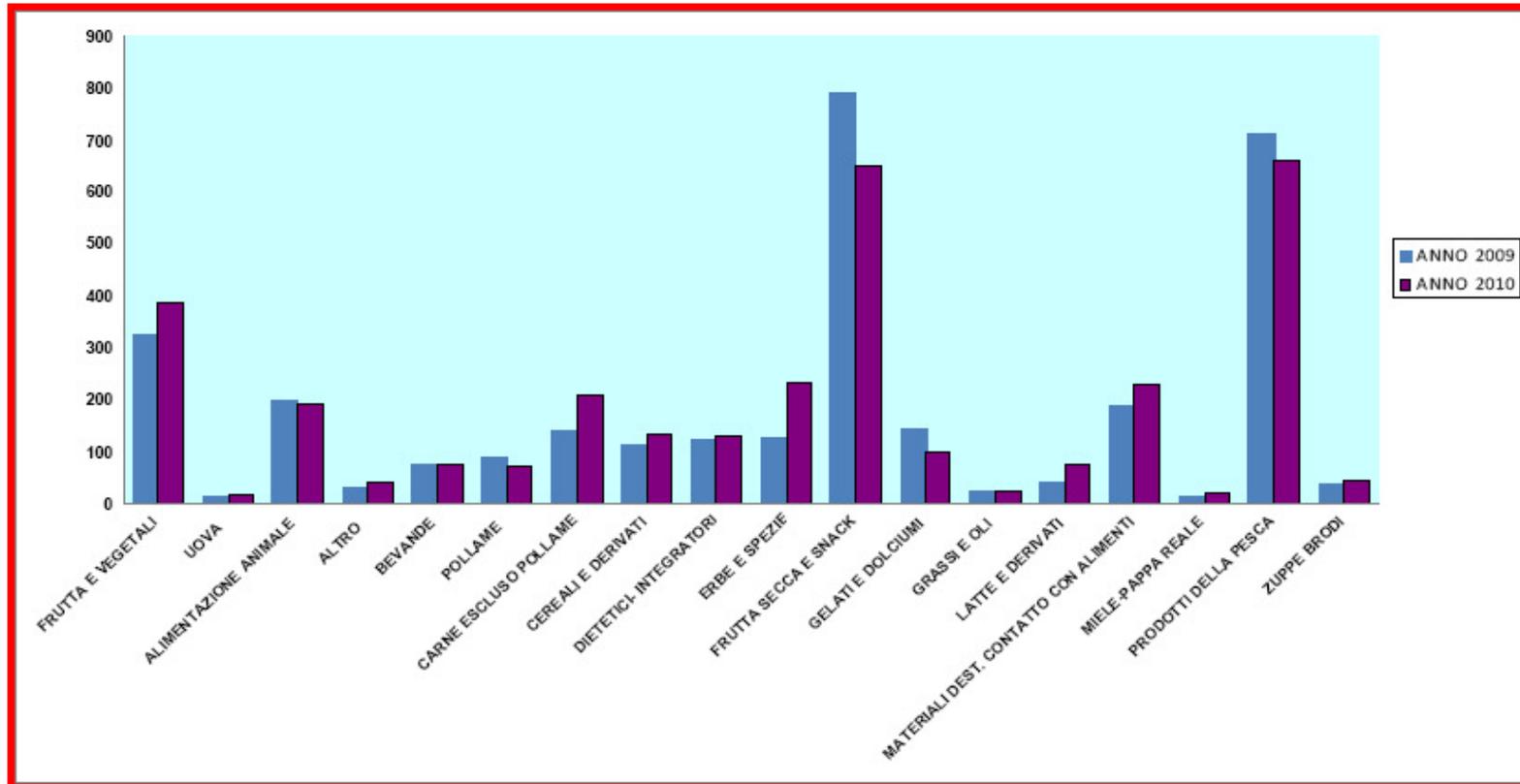


- Per quanto concerne le 113 notifiche riguardanti i prodotti nazionali, si precisa che 58 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.
- La tipologia dei prodotti risultati irregolari è risultata, comunque, abbastanza eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, la frutta e i vegetali e la carne

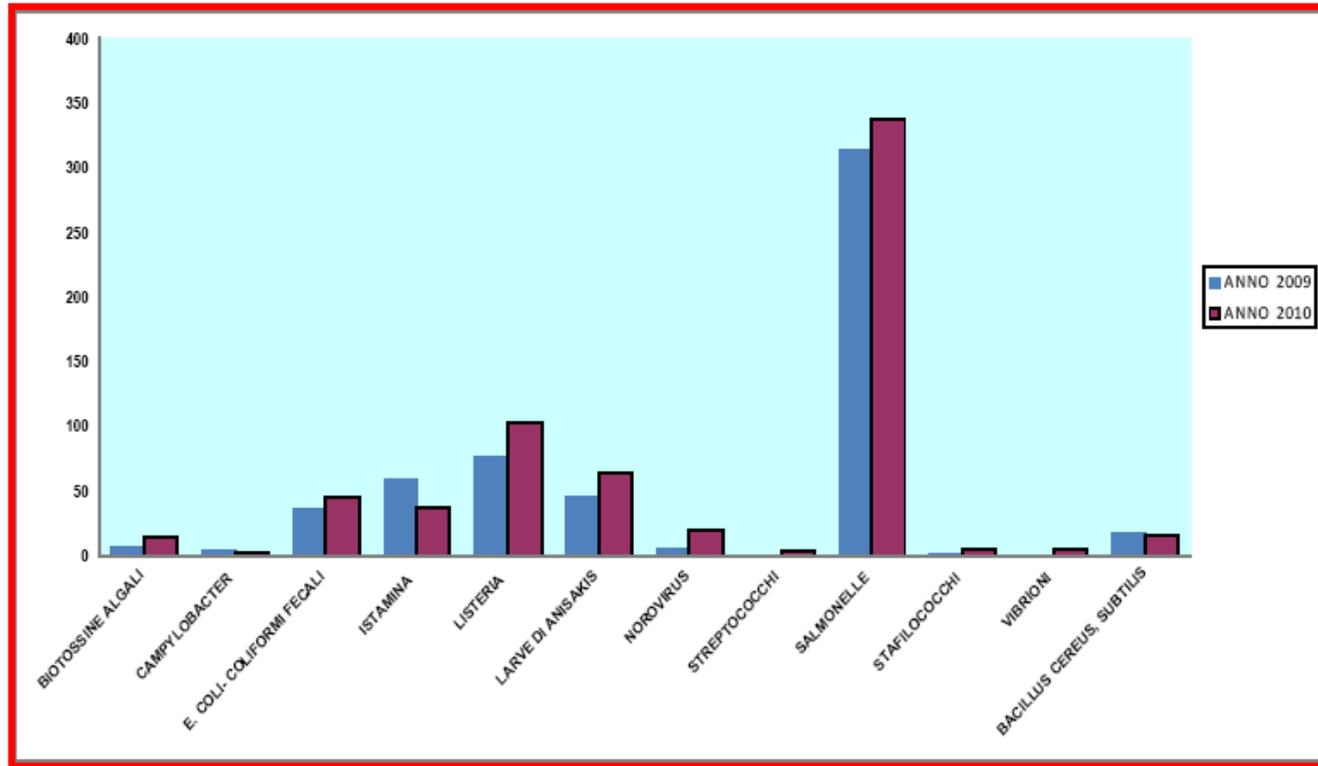


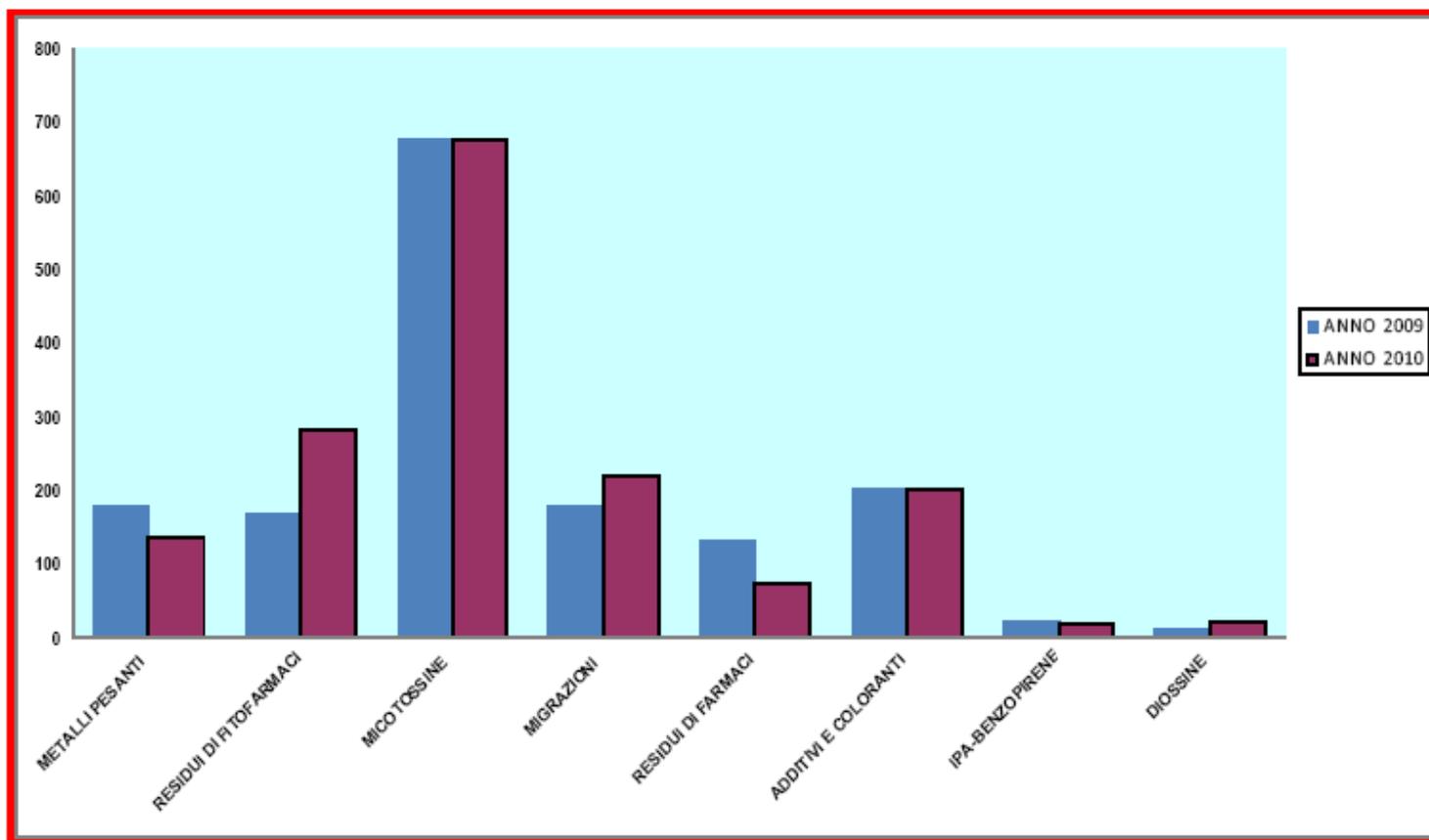
- la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche,
- Si segnalano 8 notifiche per presenza di biotossine algali in molluschi.
- Alcune le allerta per caratteristiche organolettiche alterate, soprattutto in prodotti a base di latte e riportate nella voce “altro”, relative ai casi di colorazione anomala nei formaggi,
- Casi di allergeni non dichiarati in etichetta e corpi estranei.
- In due casi l’allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in conserve vegetali.
- Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatossine (6), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di ocratossina A.
- In un caso c’è stata una notifica per riscontro di un OGM non autorizzato

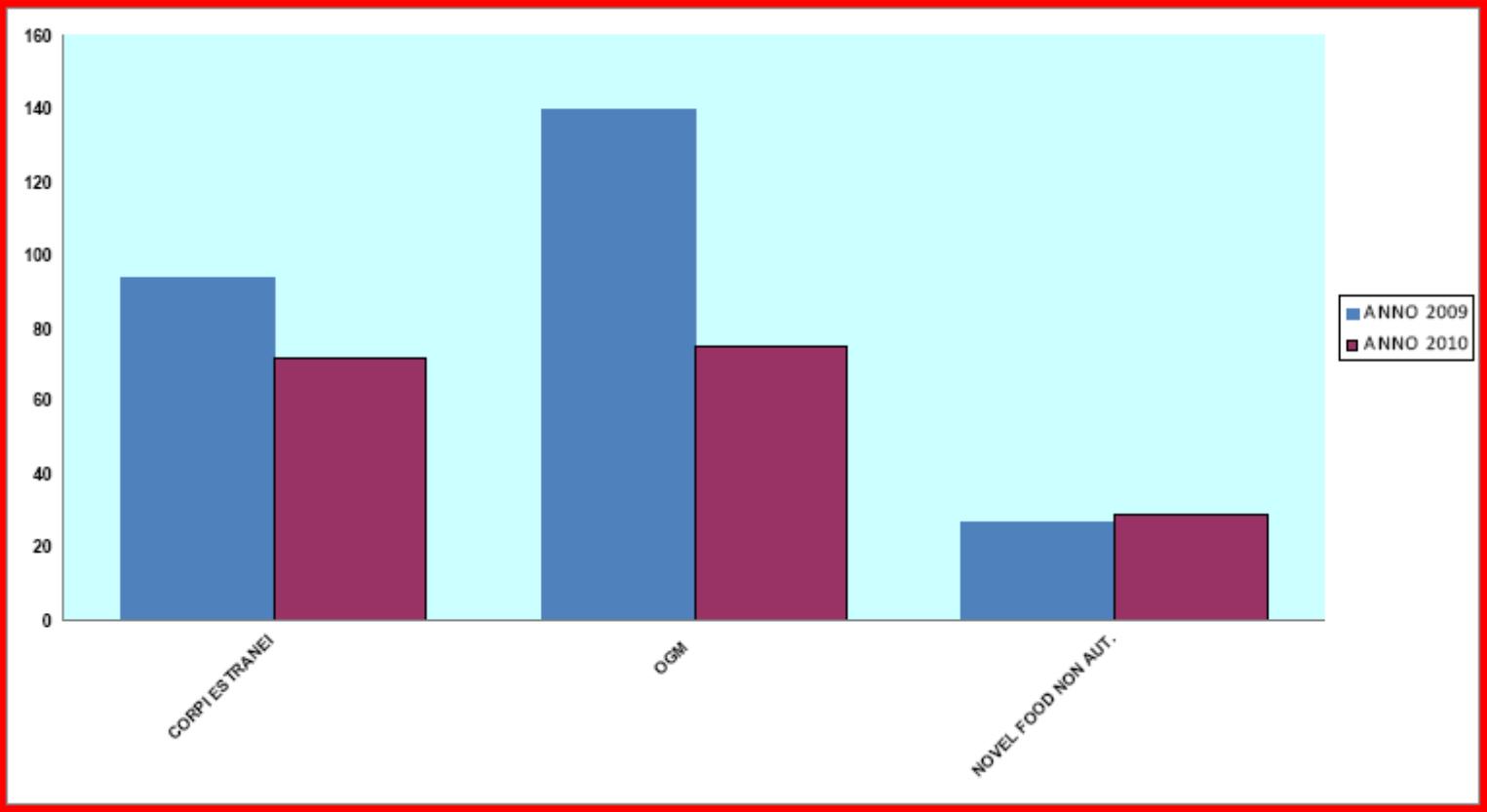




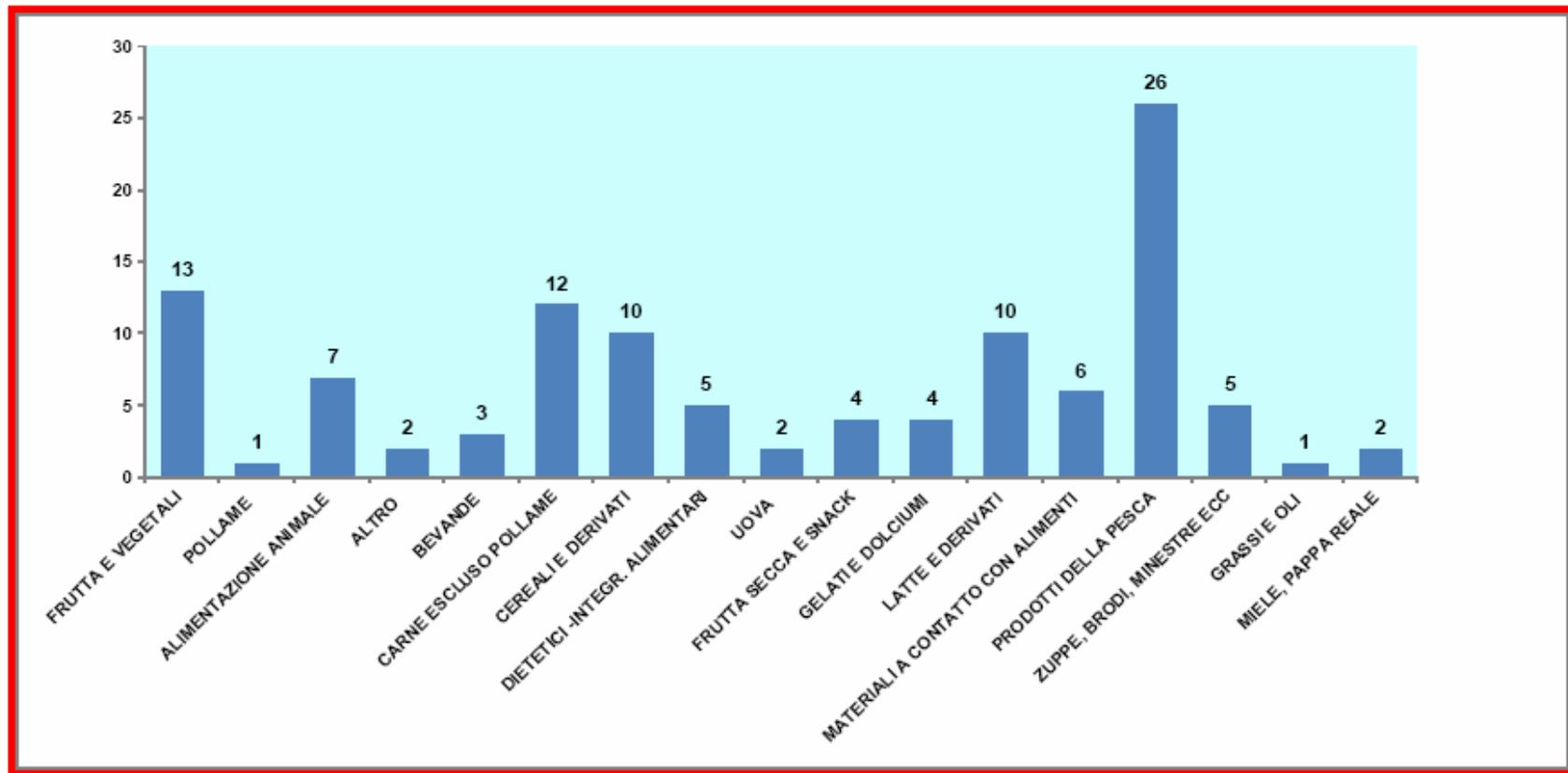
Le principali irregolarità, notificate attraverso il sistema di allerta RASFF, sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, erbe e spezie e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso del 2009 si è assistito ad un trend molto simile, anche se nel corso di quest'anno si è evidenziato una diminuzione delle segnalazioni per frutta secca e snack e per prodotti della pesca ed un aumento delle notifiche per frutta e vegetali, erbe e spezie e carne escluso pollame.





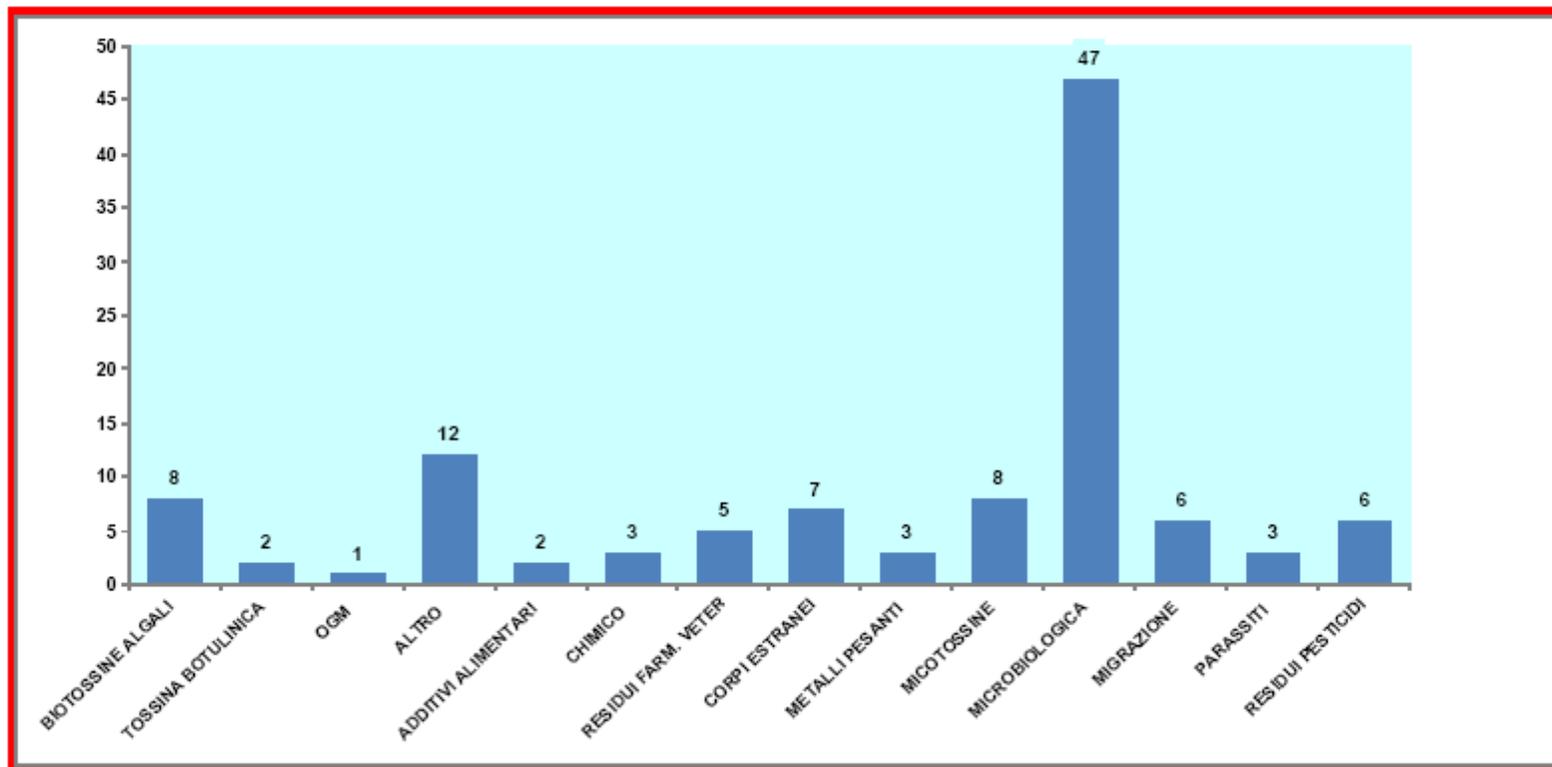


# Prodotti nazionali irregolari

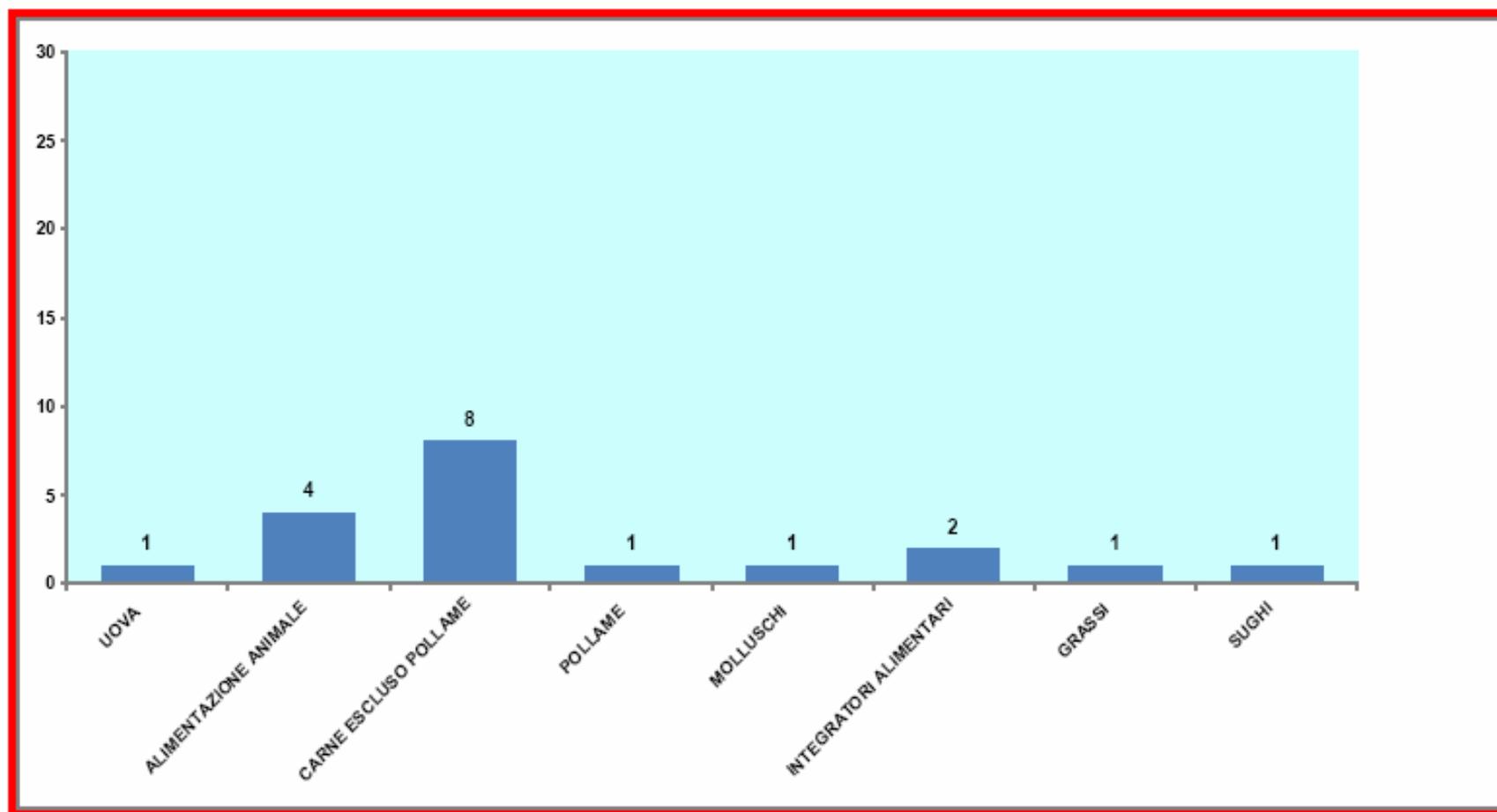


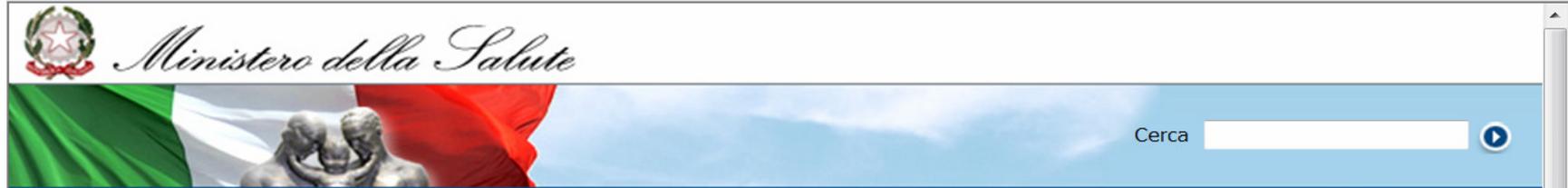
# Prodotti nazionali irregolari

Tabella 4-8 Tipo di rischio riscontrato



**Tabella 4-9** Presenza di Salmonella nelle diverse tipologie di alimenti





Ti trovi in: [Sicurezza alimentare](#) > [Sistema di allerta comunitario](#) > Relazioni RASFF trimestrali ed annuali

## Sicurezza alimentare

- L'allerta rapido (RASFF)
- [Relazioni RASFF trimestrali ed annuali](#)
- Unità di crisi
- Linee guida per la gestione operativa
- Modulistica di notifica del sistema di allerta



### RELAZIONI RASFF

#### Relazioni Annuali

A seguito dell'attivazione del sistema di allerta sono riportate le irregolarità segnalate, distinte per contaminanti microbiologici, contaminanti chimici e irregolarità di altro tipo. Sono anche riassunte, in tale ambito, le attività di vigilanza nazionale e le notifiche pervenute dagli Uffici periferici del Ministero della Salute tramite gli uffici di ispezione frontaliere (PIF), gli uffici veterinari per gli adempimenti Comunitari (UVAC) e gli uffici di sanità marittima ed aerea (USMAF).

Consulta:

- [Annuale 2010](#)
- [Annuale 2009](#) e [allegato 2009](#)
- [Annuale 2008](#) e [allegato 2008](#)
- [Annuale 2007](#) e [allegato 2007](#)
- [Annuale 2006](#) e [allegato 2006](#)
- [Annuale 2005](#)
- [Annuale 2004](#)
- [Annuale 2003](#)

#### Relazioni Trimestrali

- [Primo trimestre 2011](#)

[Sicurezza dai campi alla tavola](#)

[Piani e controlli ufficiali](#)

[Sistema di allerta comunitario](#)

[Controlli alle frontiere](#)

[Esportazione degli alimenti](#)

[Igiene degli alimenti](#)

[Sicurezza microbiologica](#)

[Sicurezza chimica](#)

[Funghi](#)

[OGM](#)

# ANDAMENTO DEL PRIMO TRIMETRE 2011

nel primo trimestre del 2011, sono state trattate 902 notifiche (809 nel corso del primo trimestre 2010).

Le segnalazioni di allerta sono state:

134 notifiche di allarme

291 notifiche di informazione

477 notifiche di respingimento

L'Italia ha effettuato 120 notifiche (142 nel corso dello stesso periodo dell'anno precedente), delle quali 98 sono pervenute dagli Uffici periferici del Ministero: USMAF 57, PIF 27 UVAC 14 notifiche

22 segnalazioni sono pervenute dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per la tutela della Salute (42 nel primo trimestre del 2010).

## Trend delle principali contaminazioni microbiologiche

<b>CONTAMINANTE</b>	<b>NOTIFICHE</b>
<i>Bacillo Cereus/Perfringens</i>	3
<i>Biotossine Algali</i>	1
<i>Muffe</i>	8
<i>Enterobatteriacee</i>	7
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	3
<i>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</i>	4
<i>Listeria</i>	10↓
<i>Larve di Anisakis</i>	12
<i>Norovirus</i>	7↓
<i>Altri parassiti</i>	6
<i>Salmonelle</i>	54↓
<i>Streptococchi</i>	1

## Trend delle principali contaminazioni di tipo chimico

<i>CONTAMINANTE</i>	<i>NOTIFICHE</i>
<i>Metalli pesanti</i>	29 ↓
<i>Residui di fitofarmaci</i>	113 ↑
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	62
<i>Residui di farmaci</i>	34 ↑
<i>Additivi e coloranti</i>	61
<i>Ipa-Benzopirene</i>	4
<i>Diossine</i>	8

## Trend delle principali contaminazioni ricadenti in altre categorie di rischio

<i>ALTRE IRREGOLARITA'</i>	<i>NUMERO DI NOTIFICHE</i>
<i>Corpi estranei</i>	22
<i>OGM non autorizzati</i>	10 ↓
<i>Allergeni</i>	16
<i>Micotossine</i>	222 ↑
<i>Novel Food non autorizzati</i>	2

- Per ulteriori dettagli sulla tipologia dei rischi e prodotti interessati è possibile approfondire sui report trimestrali e annuali che questa Direzione Generale pubblica sul sito del Ministero della Salute
- <http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/archivioDocumentiSicurezzaAlimentare.jsp?lingua=italiano&id=1182>