



UNIVERSITÀ
DI TORINO

La Sicurezza Alimentare: il controllo degli alimenti e la sicurezza del consumatore



Prof.ssa Chiara Emilia Cordero

La Commissione europea mira a garantire un elevato livello di sicurezza alimentare e salute degli animali e delle piante all'interno dell'UE attraverso misure integrate sull'intera filiera e un monitoraggio adeguato, garantendo al tempo stesso un mercato interno efficace.

From Farm to Fork - Dal Campo alla Tavola



Safety



Animals



Plants



Azioni

- ✓ sistemi di controllo efficaci per valutare la conformità alle norme all'interno dell'UE e nei paesi terzi in relazione alle loro esportazioni verso l'UE;
- ✓ gestire le relazioni internazionali con i paesi extra UE e le organizzazioni internazionali in materia di sicurezza alimentare;
- ✓ gestire le relazioni con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA - Parma) e garantire una gestione del rischio su base scientifica.



> L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare

La strategia integrata dell'UE ha lo scopo di assicurare un alto livello di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e salute delle piante nell'ambito dell'Unione europea attraverso misure coerenti "dai campi alla tavola" e un monitoraggio adeguato, garantendo al tempo stesso l'efficace funzionamento del mercato interno

> Responsabilità dell'operatore

L'operatore del settore alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

> Controlli integrati

Il regolamento 882/2004 rappresenta la norma quadro per l'organizzazione dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali

> Allerta rapido

Il Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (SARAM) fornisce informazioni rapide su rischi per il consumatore individuati di recente

> Rintracciabilità

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

> Etichettatura

Chi acquista un prodotto alimentare deve poter ricevere una serie d'informazioni utili a identificare la tipologia del cibo, la quantità e la qualità del prodotto in vendita

From Farm to Fork

CONTROLLING THE SAFETY OF THE AGRI FOOD CHAIN



Cosa controlliamo:

- ✓ ormoni
- ✓ residui chimici
- ✓ contaminanti chimici
- ✓ contaminanti biologici (batteri, virus, parassiti)
- ✓ igiene dei processi
- ✓ etichettatura
- ✓
- ✓ benessere animale e salute delle piante
- ✓ frodi

From Farm to Fork

CONTROLLING THE SAFETY OF THE AGRI FOOD CHAIN



Chi controlla:

- ✓ 100.000 - 120.000 esperti, imparziali, indipendenti e formati
- ✓ controllano circa 25 MILIONI di operatori del settore alimentare che producono e distribuiscono cibo ed alimenti
- ✓ 500 MILIONI di consumatori

Alimenti di origine animale
residui, contaminanti, sostanze vietate

Alimenti di origine vegetale
residui, contaminanti, micotossine



Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti - MOCA
conformità compositiva, assenza di cessioni, sicurezza d'uso

Prodotti alimentari
processati
contaminanti, additivi,
etichettatura

Alimenti di origine animale residui, contaminanti, sostanze vietate

Residuo: sostanza chimica con rilevanza tossicologica (tossica) autorizzata per il trattamento degli animali (farmaci veterinari) o nella produzione degli alimenti. Esso è tollerato al di sotto di un LIMITE MASSIMO RESIDUALE (LMR) che è stabilito a livello Europeo sulla base dell'analisi del rischio.

Contaminante: sostanza chimica con rilevanza tossicologica che può formarsi durante un processo oppure può accidentalmente contaminare l'alimento nelle varie fasi della produzione. Esso è tollerato al di sotto di un LIMITE MASSIMO (LM) stabilito dall'UE.
Es: micotossine nello stoccaggio dei cereali; metalli pesanti e contaminanti dall'ambiente, cessione dai MOCA.

Alimenti di origine vegetale residui, contaminanti, micotossine

Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti - MOCA
conformità compositiva, assenza di cessioni, sicurezza d'uso

Sostanza vietata: sostanza chimica vietata per ragioni di pratiche etiche e benessere animale, oppure perchè connotata da un rischio tossicologico per il consumatore. In quanto VIETATA essa non deve essere rilevabile negli alimenti. Limite di prestazione dei metodi di misura armonizzato a livello Europeo

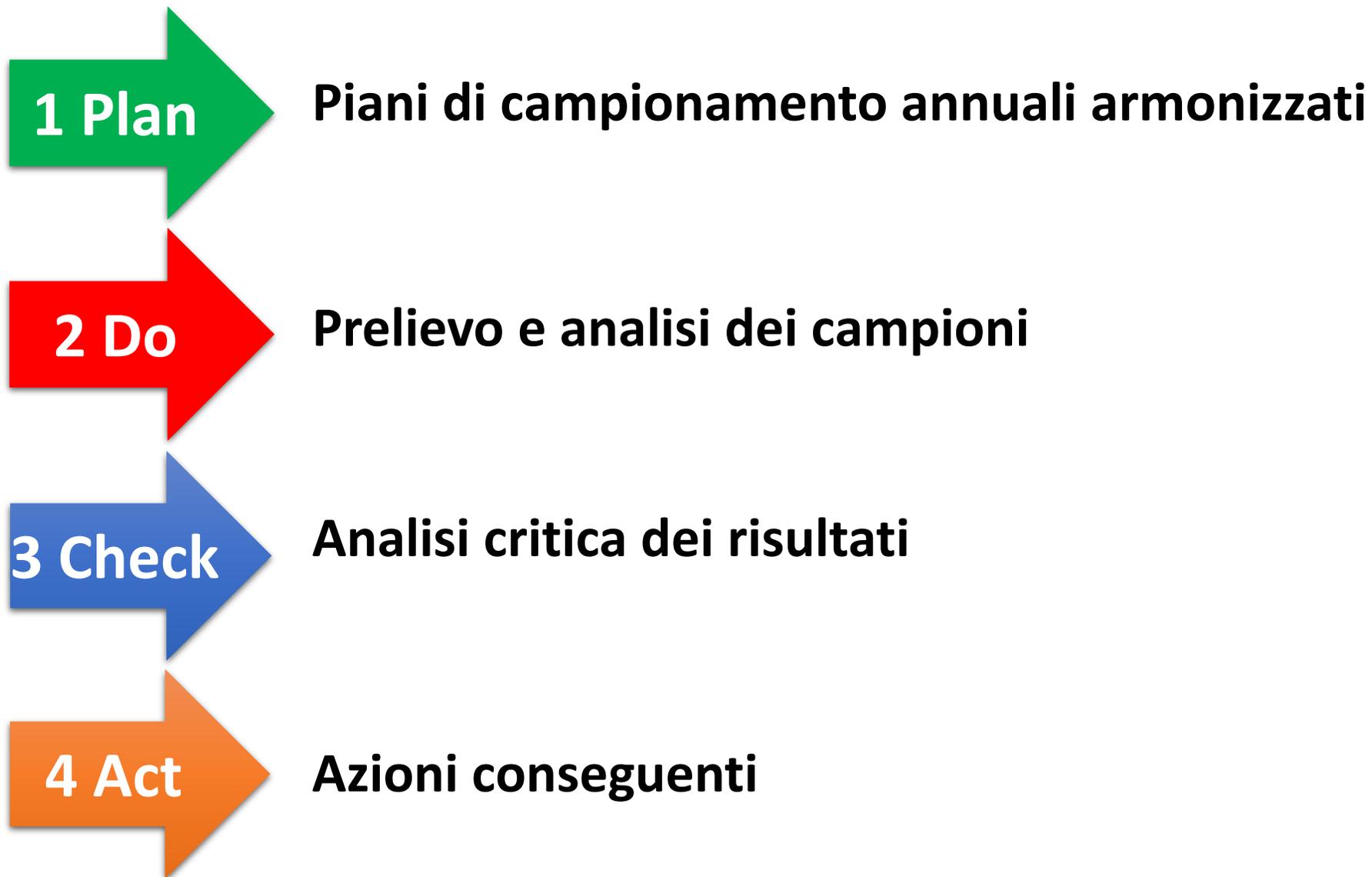
Additivo: sostanza di varia natura (chimica o biologica es. gli enzimi) autorizzata nella preparazione e commercializzazione dei alimenti. Ciascun additivo è regolato per la dose massima ammessa; dose che garantisce la sicurezza del consumatore.

Prodotti alimentari
processati
contaminanti, additivi,
etichettatura

Chi dispone i controlli ?



Come si organizzano i controlli ?



Come si organizzano i controlli ?



1 Plan

Piani di campionamento annuali armonizzati



Come si effettuano i controlli ?

2 Do

Prelievo e analisi dei campioni

CAMPIONAMENTO

- ✓ gestito per PIANI con PROGRAMMAZIONE
- ✓ prevede SEMPRE campioni ufficiali
- ✓ abbinamenti **matrice**/**ricerca** previsti dai piani
- ✓ quantità minima di matrice indicata nei piani
- ✓ temperatura di conservazione prevista dai piani
- ✓ verbale redatto nelle modalità previste dai piani

CHI CAMPIONA?

Servizi di Igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN)

Ispettori - Team di esperti dell'ASL di competenza (medici, veterinari, biologi, tecnici della prevenzione) con il compito di ispezione e prelevamento campioni ufficiali.

Servizi Veterinari delle ASL, Posti di Controllo **Frontalieri** (PCF) per merci da Paesi Terzi, **Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari** (UVAC) per merci da Paesi UE, **NAS Carabinieri, Guardia di Finanza**

Come si effettuano i controlli ?

2 Do

Analisi dei campioni ufficiali



Chi analizza i campioni ufficiali?

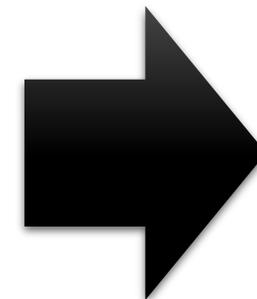
2 Do

Laboratori di Controllo ufficiale

Secondo il Regolamento (EC) n. 625 / 2017

I laboratori coinvolti nel controllo ufficiale devono essere CERTIFICATI - o meglio ACCREDITATI secondo una norma ISO che è la 17025. Tale norma garantisce corrette pratiche di gestione, adeguate competenze tecniche e corrette prassi di laboratorio.

I metodi di misura dovranno essere VALIDATI e ACCREDITATI ovvero fornire risultati affidabili a tutela dei consumatori e dei produttori di alimenti.



Esempio pratico per capirsi....

Quando devo effettuare delle analisi cliniche (esame del sangue, delle urine ecc.) posso rivolgermi ad un laboratorio privato ed accedere alla tariffa convenzionata con il SSN....



I laboratori privati riconosciuti con il rimborso del SSN sono accreditati secondo la norma ISO 15189 che è specifica per i laboratori biomedici e clinici.

Perchè è importante?

Perchè dal referto delle analisi cliniche il medico curante e lo specialista prendono decisioni sulla terapia, la cura e l'intervento medico.

I RISULTATI DEVONO ESSERE AFFIDABILI

Chi analizza i campioni ufficiali?

2 Do

Laboratori di Controllo ufficiale

In Italia la rete nazionale degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali IZS rappresenta il riferimento per le analisi dei campioni ufficiali in ambito di sicurezza alimentare:

- ✓ campioni di alimenti di origine animale e vegetale
- ✓ campioni di mangimi destinati agli allevamenti di animali da reddito

e non solo....

Cosa fa chi analizza i campioni ufficiali?

2 Do

Laboratori di Controllo ufficiale



Laboratorio



Test di screening
Rapido, affidabile



NEGATIVO
Alimento sicuro
Controllo OK

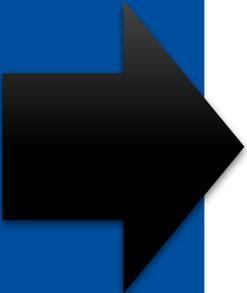
POSITIVO
Sospetto rischio per
il consumatore
Ulteriore test di
conferma
molecolare



Campioni conservati per
analisi di seconda istanza
(revisione fatta dall'Istituto
Superiore di Sanità) e per la
magistratura

Esempio pratico per capirsi....

In questo periodo di post-pandemia quando ho sintomi ascrivibili all'infezione da virus Sars-Cov19 effettuo un test rapido solitamente in Farmacia oppure in ambiente domestico.



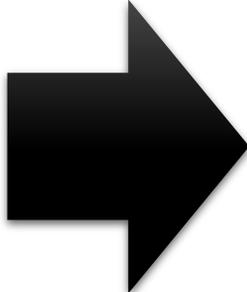
Mi fido del risultato del test perchè il test rapido è stato certificato da un ente preposto.

Se il test è negativo....

Se il test è positivo....

Perchè nel primo periodo si effettuavano test molecolari?

Perchè ad inizio pandemia non erano ancora stati predisposti, testati e certificati i test rapidi. Il test molecolare, come per la sicurezza alimentare, è un test più sofisticato che NON LASCIA DUBBI sul RISULTATO



Cosa fa chi analizza i campioni ufficiali?

2 Do



Terminate le misure, il Laboratorio ufficiale redige un **REFERTO - RAPPORTO DI PROVA** sul quale sono riportati i risultati e tutti gli elementi che supporteranno le azioni successive

Il Laboratorio Mare A è accreditato Accredia al numero 0947 L
Questo significa che siamo annualmente sottoposti a un controllo che verifica il rispetto dei requisiti tecnici e relativi al sistema di gestione necessari per offrire dati e risultati accurati e tecnicamente validi

MARE.A
ACCREDITED
ACCREDITIA
LAB N° 0947 L

Laboratorio Analisi - Inserito nell'Elenco dei Laboratori Accreditati dalla Regione Emilia-Romagna al n. 008/RN/003
Sede Operativa - Via Enrico Toti, 2 - Cattolica (RN) - Partita IVA 02870040401 - Tel. 0541 830442 - Fax 0541 830450 - Sito Internet www.mare-a.com - Email info@mare-a.com

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N. 1000/20 del 01/01/20 N. ricezione: 2000/01 Verb. prel. N. 30000A
Questo è il numero del Rapporto di prova: è il numero da comunicare al Laboratorio in caso di necessità Spett.le: AZIENDA MARIO ROSSI S.R.L.
Via Verdi, 1 47841 Cattolica RN

Committente: AZIENDA MARIO ROSSI S.R.L. Via Verdi, 1 47841 Cattolica RN

CAMPIONE: Padina Loto 000A

Dati relativi al campionamento: Prelievo eseguito da MARE A SRL; -- Punto di prelievo: CELLA --; prelievo in data 01/01/20 alle ore 09,00 (Istruzione Operativa IO 7102 Campionamento Alimenti); temperatura al prelievo(°C): TA

Ricevuto in laboratorio il 01/01/20 alle ore 11,00 a temperatura (del contenitore o del testimone) TA(°C) (trasporto effettuato da MARE A SRL); contenuto in confezione originale

Le analisi sono iniziate il 01/01/20 e sono terminate il 05/01/20. I campioni vengono eliminati al termine delle analisi.

Il presente rapporto di prova si compone di numero 2 pagine - è vietata la riproduzione parziale senza autorizzazione del laboratorio; i risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato, come pervenuto al laboratorio.

RISULTATI ANALITICI

| parametri di tipo microbiologico | risultato | unità di misura | espr. come | incertezza - limiti fiduciali (K=2, p=95%) - U.M. |
|---|-------------------------------|-----------------|---|---|
| Conta di lieviti Metodo di prova: AOAC 997.02 | inf. a $1,0 \times 10^1$ (10) | ufc/g | Te perisce il risultato in formato numerico catso | |
| Questo numero è il risultato della prova. Per comodità puoi leggere direttamente il risultato tra parentesi | | | | |
| Conta di microrganismi a 30°C Metodo di prova: AFNOR 3M 01/01-09/89 | $1,2 \times 10^2$ (120) | ufc/g | Te perisce il risultato in formato numerico catso | $4,2 \times 10^1$ - $3,3 \times 10^2$ ufc/g |
| Questo range di valori NON rappresenta l'intervallo in cui deve essere compreso il risultato per essere conforme ma esprime l'affidabilità del metodo utilizzato. | | | | |
| Conta di muffe Metodo di prova: AOAC 997.02 | $1,1 \times 10^2$ (110) | ufc/g | Te perisce il risultato in formato numerico catso | $4,8 \times 10^1$ - $2,5 \times 10^2$ ufc/g |
| Enterobatteriacee Metodo di prova: AFNOR 3M 01/06-09/97 | inf. a $1,0 \times 10^1$ (10) | ufc/g | Te perisce il risultato in formato numerico catso | |
| Escherichia coli beta glucuronidasi positivo Metodo di prova: Nordfal Compact dry EC n.36 2008 | inf. a $1,0 \times 10^1$ (10) | ufc/g | Te perisce il risultato in formato numerico catso | |
| Listeria monocytogenes Metodo di prova: AFNOR UNI 03/04-04/05 | assente | in 25 g | | |
| Salmonella spp Metodo di prova: AFNOR BRD 07/11-12/05 | assente | in 25 g | | |

L'asterisco indica prova non accreditata da ACCREDITIA

rapporto di prova N. 8071/20 - Pagina 1 di 2

M01_PP 01 rev. 058 del 30-07-20

Se trovate un asterisco vicino ad un parametro NON significa che quel parametro sia non conforme. La presenza dell'asterisco indica una prova non accreditata.

Cosa fa chi analizza i campioni ufficiali?



RAPPORTO DI PROVA

È un documento univoco e immutabile, contraddistinto da un numero progressivo annuale;

contiene i dati del campione, del prelevatore, del proprietario, della prova e dei risultati ottenuti.

deve rispettare nella forma i requisiti richiesti dalla norma UNI ISO 17025 e recare il marchio Accredia.

Il Laboratorio Mare A è accreditato Accredia al numero 0947 L
Questo significa che siamo annualmente sottoposti a un controllo che verifica il rispetto dei requisiti tecnici e relativi al sistema di gestione necessari per offrire dati e risultati accurati e tecnicamente validi



Laboratorio Analisi - Inserito nell'Elenco dei Laboratori Accreditati dalla Regione Emilia-Romagna al n. 008/RN/003
Sede Operativa - Via Enrico Toti, 2 - Cattolica (RN) - Partita IVA 02870040401 - Tel. 0541 830442 - Fax 0541 830450 - Sito Internet www.mare-a.com - Email info@mare-a.com

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N. **1000/20** del 01/01/20 N. ricezione: 2000/01 Verb. prel. N. 30000A
Questo è il numero del Rapporto di prova: è il numero da comunicare al Laboratorio in caso di necessità Spett.le: AZIENDA MARIO ROSSI S.R.L.
Via Verdi, 1 47841 Cattolica RN

Committente: AZIENDA MARIO ROSSI S.R.L. Via Verdi, 1 47841 Cattolica RN

CAMPIONE: Padina Loto 000A

Dati relativi al campionamento: Prelievo eseguito da MARE A SRL; -- Punto di prelievo: CELLA --; prelievo in data 01/01/20 alle ore 09,00 (Istruzione Operativa IO 7102 Campionamento Alimenti); temperatura al prelievo(°C): TA

Ricevuto in laboratorio il 01/01/20 alle ore 11,00 a temperatura (del contenitore o del testimone) TA(°C) (trasporto effettuato da MARE A SRL); contenuto in confezione originale

Le analisi sono iniziate il 01/01/20 e sono terminate il 05/01/20. I campioni vengono eliminati al termine delle analisi.

Il presente rapporto di prova si compone di numero 2 pagine - è vietata la riproduzione parziale senza autorizzazione del laboratorio; i risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione esaminato, come pervenuto al laboratorio.

RISULTATI ANALITICI

| parametri di tipo microbiologico | risultato | unità di misura | espr. come | incertezza - limiti fiduciali (K=2, p=95%) - U.M. |
|--|---|-----------------|--|--|
| Conta di lieviti Metodo di prova ADAC 997.02 | inf. a 1,0 x 10¹ (10) | ufc/g | La paronessa il risultato in formato numerico cataso | |
| Questo numero è il risultato della prova. Per comodità puoi leggere direttamente il risultato tra parentesi | | | | |
| Conta di microrganismi a 30°C Metodo di prova AFNOR 3M 01/01-09/89 | 1,2 x 10 ² (120) | ufc/g | La paronessa il risultato in formato numerico cataso | 4,2x10¹ - 3,3x10² ufc/g |
| Questo range di valori NON rappresenta l'intervallo in cui deve essere compreso il risultato per essere conforme ma esprime l'attendibilità del metodo utilizzato. | | | | |
| Conta di muffe Metodo di prova ADAC 997.02 | 1,1 x 10 ² (110) | ufc/g | La paronessa il risultato in formato numerico cataso | 4,8x10 ¹ - 2,5x10 ² ufc/g |
| Enterobacteriaceae Metodo di prova AFNOR 3M 01/06-09/97 | inf. a 1,0 x 10 ¹ (10) | ufc/g | La paronessa il risultato in formato numerico cataso | |
| Escherichia coli beta glucuronidasi positivo inf. a Metodo di prova Nordfal Compact dry EC N.36 2008 | 1,0 x 10 ¹ (10) | ufc/g | La paronessa il risultato in formato numerico cataso | |
| Listeria monocytogenes Metodo di prova AFNOR UNI 03/04-04/05 | assente | in 25 g | | |
| Salmonella spp Metodo di prova AFNOR BRD 07/11-12/05 | assente | in 25 g | | |

L'asterisco indica prova non accreditata da ACCREDITIA

rapporto di prova N. 8071/20 - Pagina 1 di 2

M01 - RP 01 rev. 058 del 30-07-20

Se trovate un asterisco vicino ad un parametro NON significa che quel parametro sia non conforme. La presenza dell'asterisco indica una prova non accreditata.

Cosa fa chi analizza i campioni ufficiali?

2 Do

RAPPORTO DI PROVA

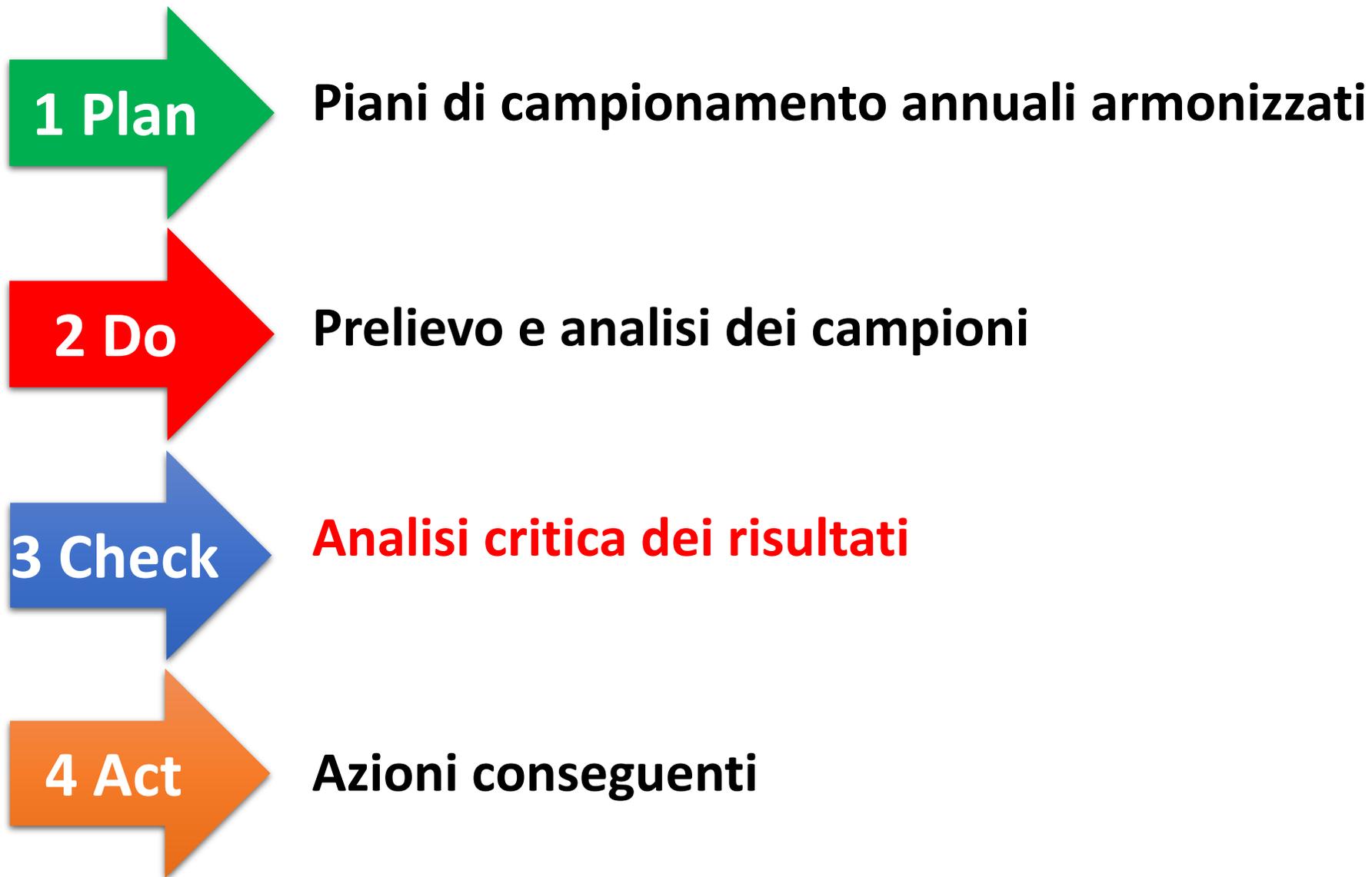
È un documento univoco e imm modificabile, contraddistinto da un numero progressivo annuale;

contiene i dati del campione, del prelevatore, del proprietario, della prova e dei risultati ottenuti.

deve rispettare nella forma i requisiti richiesti dalla norma UNI ISO 17025 e recare il marchio Accredia.

| | | | | | |
|--|----------------------|--|--|------------------------|-------------------|
| Tipo Campione | | LATTE E CREMA DI LATTE FRESCHI O CONSERVATI / LATTE CRUD | | | Conferimento N° 1 |
| | | | | | Numero Campioni 1 |
| Data Prelievo | | 04-03-2013 | | | |
| Quesito Diagnostico | | PIANO LATTE CRUDO PER VENDITA AL DISTRIBUTORE (REP5/CSR 2007) | | | |
| Prove effettuate | | | | | |
| AFMCON | | - 10CH046 - Aflatossina M1 / HPLC-FLD (Quantitativo) - MI 10CH046 rev 1/0 2010 | | | |
| Risultati Prove | | | | | |
| Campione N° 1 | di Aliquote 3 | Identificativo IIIII | | | |
| Tipo Prova | Risultato | | Data Inizio Prova | Data Fine Prova | |
| AFMCON | 0.024+/-0.003 µg/Kg | | 07-03-2013 | 08-03-2013 | |
| <p>Note: CONCENTRAZIONE DI AM1 CORRETTA PER IL RECUPERO. RECUPERO MEDIO=92%. INCERTEZZA DI MISURA ESTESA DEL RISULTATO STIMATA CON N=2, K=2, P=95%</p> | | | | | |
| Il Dirigente Responsabile Marilena Gili | | | Il Responsabile dell'Accettazione Pierluigi Teodoro | | |
| <p>Il presente Rapporto di Prova riguarda solo i campioni sottoposti a prova e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta dell'Istituto.</p> | | | | | |
| Pareri ed interpretazioni non sono oggetto dell'accredimento ACCREDIA | | | | pag. 1 / 1 | |

Cosa succede se un campione NON E' CONFORME?



Cosa succede se un campione NON E' CONFORME?

3 Check

Sulla base dei risultati del Laboratorio ufficiale riportati nel **REFERTO - RAPPORTO DI PROVA del campione ufficiale**, il team di esperti SIAN valuterà le azioni da intraprendere.



4 Act

Azioni conseguenti

In caso di non conformità e di rischio per i consumatori si procede con il **richiamo del prodotto**, **l'attivazione del sistema di allerta comunitario**, la sanzione, e l'informazione puntuale ai consumatori del pericolo.



4 Act

Azioni conseguenti

Sistema di Allerta Rapido Europeo per Alimenti e Mangimi RASFF

Il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (**Rapid Alert System for Food and Feed, da cui l'acronimo RASFF**) è una rete tra le autorità sanitarie dei paesi membri dell'Unione Europea, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e la Commissione Europea.

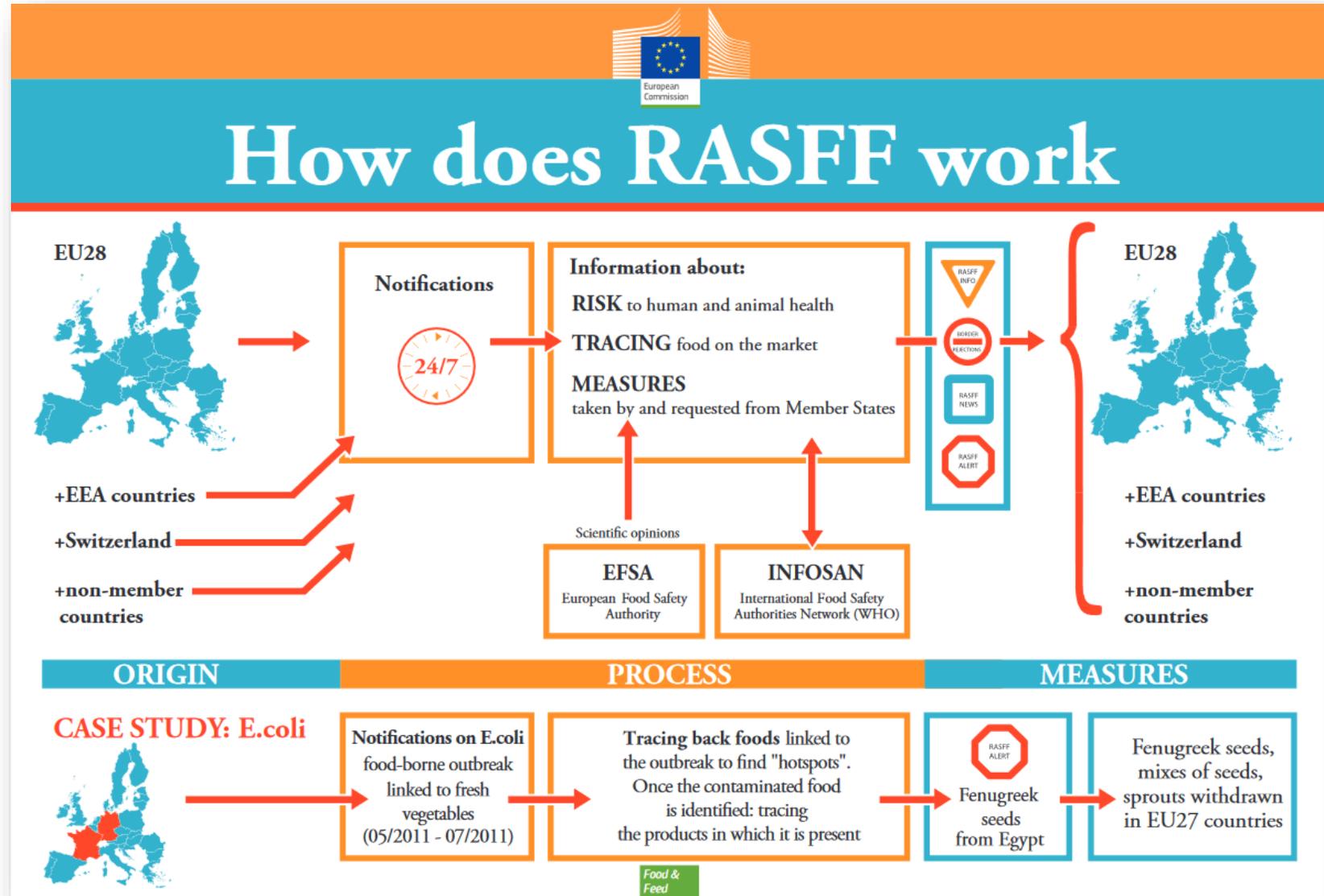
Questo network permette ai diversi stati membri dell'Unione Europea di **condividere rapidamente le informazioni sulla circolazione di alimenti rischiosi nel mercato europeo**, grazie a procedure condivise e armonizzate per scambiarsi segnalazioni su episodi o situazioni che possono costituire un pericolo per i consumatori e quindi far scattare delle allerte.

Grazie al RASFF gli Stati membri e le istituzioni europee sono costantemente informati sulla presenza di rischi alimentari sul territorio in modo da prendere provvedimenti in situazioni di emergenza.

Le segnalazioni condivise attraverso il RASFF vengono inoltre rese pubbliche e consultabili attraverso un sito web dedicato, il RASFF portal.

Azioni conseguenti

Sistema di Allerta Rapido Europeo per Alimenti e Mangimi RASFF



4 Act

Azioni conseguenti

Sistema di Allerta Rapido Europeo per Alimenti e Mangimi RASFF





Azioni conseguenti

Sistema di Allerta Rapido Europeo per Alimenti e Mangimi RASFF

Notifications list

First Previous 100 Notifications 1 to 100 of 61328 Next 100 Last

| | Classification | Date of case | Reference | Notifying country | Subject | Product Category | Type | Risk decision | |
|----|---------------------------|--------------|-----------|-------------------|--|--------------------------------------|------|---------------|-------------------------|
| 1. | alert | 09/10/2020 | 2020.4201 | France | unauthorised substance ethylene oxide (9.1 mg/kg - ppm) in sesame seeds from Germany | cereals and bakery products | food | serious | Details |
| 2. | alert | 09/10/2020 | 2020.4182 | Germany | migration of formaldehyde (239 mg/l) and of melamine (4.2 mg/l) from bamboo cups from Australia | food contact materials | FCM | serious | Details |
| 3. | alert | 09/10/2020 | 2020.4204 | Germany | egg undeclared on spinach noodles from China, via the Netherlands | other food product / mixed | food | serious | Details |
| 4. | alert | 09/10/2020 | 2020.4205 | Germany | ochratoxin A (27.9 µg/kg - ppb) in date syrup from Sweden, via the Netherlands | fruits and vegetables | food | serious | Details |
| 5. | information for follow-up | 09/10/2020 | 2020.4203 | Poland | ketchup from Poland with defective packaging (leaky bottle) | soups, broths, sauces and condiments | food | not serious | Details |
| 6. | information for follow-up | 09/10/2020 | 2020.4202 | Belgium | arsenic (6.5 mg/kg - ppm), cadmium (0.95 mg/kg - ppm) and lead (18 mg/kg - ppm) in complementary feed for piglets from Belgium | compound feeds | feed | not serious | Details |
| 7. | information for follow-up | 09/10/2020 | 2020.4200 | Denmark | unauthorised substances chlorpyrifos (0.05 mg/kg - ppm) and dimethoate (0.04 mg/kg - ppm) in frozen straw mushrooms from Vietnam | fruits and vegetables | food | undecided | Details |

4 Act

Azioni conseguenti Sistema di Allerta Rapido Europeo per Alimenti e Mangimi RASFF

Notification details - 2020.4205

ochratoxin A (27.9 µg/kg - ppb) in date syrup from Sweden, via the Netherlands

| | | | |
|--------------------|--------------|--------------------------------------|---|
| Reference: | 2020.4205 | Notification type: | food - alert - official control on the market |
| Notification date: | 09/10/2020 | Action taken: | |
| Last update: | 09/10/2020 | Distribution status: | information on distribution not (yet) available |
| Notification from: | Germany (DE) | Product: | date syrup |
| Classification | alert | Product category: | fruits and vegetables |
| Risk decision | serious | Published in RASFF Consumers' Portal | has never been published |

Hazards

| Substance / Hazard | Category | Analytical result | Units | Sampling date |
|--------------------|------------|-------------------|-------------|---------------|
| ochratoxin A | mycotoxins | 27.9 | µg/kg - ppb | 18/08/2020 |

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Germany (D) Netherlands Sweden (O)

4 Act

Azioni conseguenti

Sistema di Allerta Rapido Europeo per Alimenti e Mangimi RASFF



RICHIAMO DEL PRODOTTO

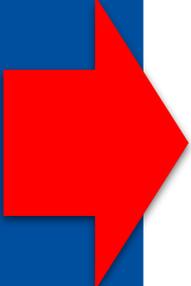
10 Settembre 2013

RITIRO DALLA VENDITA DEL PRODOTTO
"COCKTAIL FRUTTI ROSSI BIO 450g"
Causa Non Conformità microbiologica.
Venduto a partire da Luglio 2013



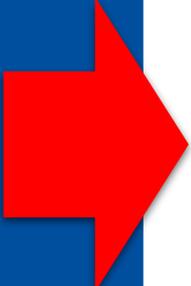
Cod: 68208
Lotto: 123101804A3
Scadenza: 06/2014

Ma mi devo sentire sicuro solo perchè il Controllo Ufficiale è coordinato, integrato sulla filiera ed è imparziale?



NO! Grazie all'**Autocontrollo** i produttori di alimenti trasformati (**Operatori del Settore Alimentare OSA**) sono chiamati a garantire la **conformità** e la **sicurezza** dei prodotti immessi sul mercato.

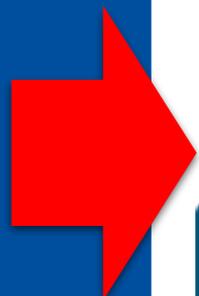
Come fanno? a chi si rivolgono per i controlli?



Fondamentale ricorrere ad **analisi di autocontrollo** certificate e condotte da laboratori che operano secondo le Norme ISO garantendo affidabilità del risultato

Per capirsi meglio qualche esempio....

Le grandi aziende multinazionali con grandi capacità di spesa possono investire in Laboratori di analisi chimica e microbiologica "interni" che operano secondo le norme ISO 17025 controllando materia prime, semi-lavorati, prodotti finiti prima dell'immissione in commercio



**SOREMARTEC ITALIA S.R.L. (37 test methods) - Accredia website
Ferrero Alba**

| Materiale / Prodotto / Matrice | Misurando / Proprietà misurata / Denominazione della prova | Norma/metodo di prova |
|--------------------------------|--|---|
| Alimenti/Food | Arsenico/Arsenic, Cadmio/Cadmium, Piombo/Lead (10 ug/kg - 1000 ug/kg) | UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010 |
| Alimenti/Food | Coliformi/Coliforms | ISO 4832:2006 |
| Alimenti/Food | Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae | ISO 21528-2:2017 |
| Alimenti/Food | Enterobacteriaceae/Enterobacteriaceae | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Alimenti/Food | Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli | ISO 16649-2:2001 |
| Alimenti/Food | Lieviti a 25°C/Yeasts at 25°C, Muffe a 25°C/Moulds at 25°C | NF V08-059:2002 |
| Alimenti/Food | Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | AFNOR BRD 07/10-04/05 |
| Alimenti/Food | Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes | AFNOR ABI 29/05-12/11 |
| Alimenti/Food | Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C | ISO 4833-1:2013 |
| Alimenti/Food | Proteine arachidi (da calcolo)/Protein Peanut (calculation) (1,0 mg/kg - 20,0 mg/kg) | AOAC Ridascreen fast peanut n 030404 2003 |
| Alimenti/Food | Salmonella spp/Salmonella spp | AFNOR BRD 07/06-07/04 |
| Alimenti/Food | Salmonella spp/Salmonella spp | AOAC Foodproof Salmonella n 120301 2003 |
| Alimenti/Food | Salmonella spp/Salmonella spp | ISO 6579-1:2017 |
| Alimenti/Food | Salmonella spp/Salmonella spp | AFNOR ABI 29/02-09/10 |
| Alimenti/Food | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staph | ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003/Amd2:2018 |

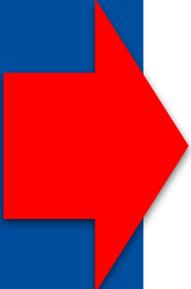
Per capirsi meglio qualche esempio....



**SOREMARTEC ITALIA S.R.L. (37 test methods) - Accredia website
Ferrero Alba**

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Bevande/Beverages, Dolci/Sweets | Grado alcolico/Alcohol degree (0,01% - 10,00%) | M.I. 2-0-129-19 2019 Rev.7 |
| Bevande/Beverages, Dolci/Sweets, Prodotti da forno/Bakery products | Grado alcolico/Alcohol degree (0,0010% - 0,0100%) | M.I. 2-0-159-19 2019 rev.2 |
| Cacao/Cocoa, Derivati del cacao/Cocoa products | Umidità/Moisture (0,03% - 2,00%) | AOAC 977.10 1979 |
| Cacao/Cocoa, Derivati del cacao/Cocoa products, Dolci/Sweets | Ceneri/Ash (0,12% - 10,00%) | M.I. 2-0-130-17 2017 Rev. 5 |
| Cacao/Cocoa, Derivati del cacao/Cocoa products, Dolci/Sweets | Grasso/Fat (0,10% - 55,00%) | M.I. 2-0-127-17 2017 Rev.4 |
| Cacao/Cocoa, Derivati del cacao/Cocoa products, Dolci/Sweets | Solidi Totali (da calcolo)/Total solids (calculation), Umidità 105°C/Moisture 105°C (0,08% - 10,00%) | M.I. 2-0-125-17 2017 Rev. 4 |
| Cacao/Cocoa, Derivati del cacao/Cocoa products, Farine/Flours | Gliadina come misura del glutine/Gliadin as a Measure of Gluten (2,5 mg/kg - 5,0 mg/kg) | M.I. 3-4-010-19 2019 rev.6 |
| Caffè/Coffee | Ocratossina A/Ochratoxin A (0,02 ug/kg - 5,00 ug/kg) | M.I. 2-8-019-17 2017 rev. 9 |
| Cereali/Cereals, Derivati dei cereali/Cereal products, Frutta a guscio/Nuts | Aflatossine totali/Total aflatoxins (0,80 ug/kg - 25,00 ug/kg) | UNI EN ISO 16050:2011 |
| Cioccolato/Chocolate, Derivati del cacao/Cocoa products | Grasso/Fat (10,00% - 50,00%) | M.I. 2-0-128-17 2017 rev. 3 |
| Creme da spalmare/Spreadable cream, Oli/Oils | 2-monocloropropanoli esteri (2-MCPD esteri)/2-monochloropropanediol esters (2-MCPD esters) | M.I. 2-1-067-19 2019 rev.6 |
| Dolci/Sweets | Fibra alimentare totale/Total food fiber (1,3% - 15,0%) | M.I. 2-0-105-20 2020 Rev. 6 |
| Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats | Oli minerali degli idrocarburi alifatici saturi (MOSH) C10-C50, Oli minerali degli idrocarburi alifatici insaturi (MOSH) C10-C50 | M.I. 2-1-099-20 2020 Rev.2 |
| Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats | Acidità/Acidity (0,04% - 2,50% espresso in acido oleico) | M.I. 2-1-075-19 2019 Rev. 8 |
| Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats | Numero di perossidi/Peroxide value (0,02 - 13,00) | M.I. 2-1-076-19 2019 Rev. 9 |
| Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli/Oils | Esteri metilici acidi grassi (FAME)/Fatty acids methyl esters (FAME) (0,10% - 100,00% (percentuale)) | M.I. 2-1-088-19 2019 Rev.1 |
| Latte in polvere/Milk powder | Calcio/Calcium (7000 mg/kg - 14000 mg/kg) | M.I. 2-2-044-17 2017 rev. 1 |
| Latte/Milk, Bevande/Beverages, Caramelle/Candies, Cioccolato/Chocolate | Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose, Lattosio/Lactose, Saccarosio/Sucrose (0,20% - 55,00%) | M.I. 2-0-020-17 2017 Rev. 7 |
| Latte/Milk, Cioccolato/Chocolate, Derivati dei cereali/Cereal products | Azoto totale/Total nitrogen, Proteine (da calcolo)/Proteins (calculation) (0,10% - 5,00%) | M.I. 2-0-101-20 2020 Rev. 6 |
| Latte/Milk, Crema a base di latte/Sweet cream, Frutta/Fruit, Latte/Milk | Solidi Totali (da calcolo)/Total solids (calculation), Umidità/Moisture (20,0% - 30,0%) | M.I. 2-0-126-17 2017 Rev. 5 |
| Latte/Milk, Latte in polvere/Milk powder | Aflatossina M1/Aflatoxin M1 (0,020 ug/kg - 1,000 ug/kg) | UNI EN ISO 14501:2008 |
| Latte/Milk, Latte in polvere/Milk powder | Lattosio/Lactose (50 mg/kg - 1000 mg/kg) | M.I. 2-2-048-20 2020 rev.2 |

Ma mi devo sentire sicuro solo perchè il Controllo Ufficiale è coordinato, integrato sulla filiera e imparziale?



Quando le aziende non sono dotate di laboratorio interno è possibile ricorrere a Laboratori Terzi (un pò come i centri di analisi cliniche privati).



Mérieux
NutriSciences



neutron[®]
Part of the Cotecna Group



laemme
group
Soluzioni per la Sicurezza Alimentare



A Tentamus Company

Quali sono le attività dell'Ente per la Sicurezza Alimentare Europeo che ha sede a Parma?

EFSA European Food Safety Authority

<https://www.efsa.europa.eu/it/interactive-pages/scientificprocess/ScientificProcess>

La maggior parte del lavoro dell'EFSA viene intrapreso in risposta a richieste di **consulenza scientifica della Commissione europea, del Parlamento europeo e degli Stati membri dell'UE.**

L'EFSA dispone il proprio programma di lavoro - annuale e pluriennale - in base a priorità concordate con la Commissione europea e altri partner, tenuto conto delle risorse disponibili.

- ✓ Consultazioni per garantire che il programma di attività integri quello dei partner - in particolare quello delle autorità nazionali di sicurezza alimentare degli Stati membri dell'UE - e per evitare sovrapposizioni e duplicazioni di lavoro e sforzi.
- ✓ La consulenza scientifica dell'EFSA è fornita per lo più dai gruppi di esperti scientifici e dal comitato scientifico, i cui membri vengono nominati con pubblica procedura di selezione.
- ✓ Anche il personale EFSA può elaborare atti scientifici per conto dell'agenzia, per esempio revisioni tra pari di sostanze attive nei pesticidi, o risposte a richieste di consulenza urgente. Il personale dell'EFSA monitora e analizza informazioni sui dati su pericoli biologici, contaminanti chimici, consumo di alimenti e rischi emergenti.



UNIVERSITÀ
DI TORINO

Quali sono le attività dell'Ente per la Sicurezza Alimentare Europeo che ha sede a Parma?



Per chi è curioso...

Cerca nel sito

Contatti | Servizi online | FAQ | | | | | |

PROTEGGIAMOCI
ANCHE PER I MOMENTI PIÙ BELLI

Vacciniamoci contro il Covid-19 e l'influenza stagionale

Ministro e Ministero Temi News e media Amministrazione trasparente

Sei in: [Home](#) > [Temi](#) > [Alimenti](#) > [Sicurezza alimentare](#)

Sicurezza alimentare

I temi di questa sezione sono a cura di: **Direzione generale dell'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione**

Web editing: Cinzia Confalone, Deborah De Crinito

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&area=sicurezzaAlimentare&menu=sicurezza



UNIVERSITÀ
DI TORINO

Grazie per l'attenzione

