

RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO IN RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ DELLA REGIONE CAMPANIA ANNO 2008-2010

dott.ssa Colarusso, dott.ssa Peirce, dott.ssa Pellicanò

INTRODUZIONE

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nella Direttiva 92/59/ CEE del consiglio europeo recepita col decreto legislativo 115/95, relativa alla sicurezza generale dei prodotti e nel regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, 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.

Con il sistema di allerta, istituito sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione europea e gli Stati Membri dell'Unione, sono notificati in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

In regione Campania la normativa di riferimento oltre alla disposizioni comunitarie è la Deliberazione N. Deliberazione n.1745 del 20 novembre 2009 concernente le *Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e mangimi - Regolamento CE n 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002.*

Nella presente relazione si riporterà un'analisi delle allerte che hanno interessato direttamente o indirettamente la regione Campania, si valuterà la tipologia di rischio individuato ,la tipologia di prodotto, il luogo di produzione e tutti i fattori ritenuti utili per una esaustiva valutazione del rischio.

I dati sono stati raccolti dall'archivio del Team Allerte della Regione Campania ed integrati per il solo anno 2010 dall'estrazioni di Gisa.

L'analisi viene condotta nel primo capitolo anno per anno, per ciascun anno viene fatto il focus su:

- allerte in entrata ed in uscita dalla Regione Campania
- prodotti regionali oggetto di allerte
- categorie di contaminanti riscontrati
- categorie di alimenti

Nel secondo capitolo tutti i dati verranno confrontati per stabilire eventuali criticità e quindi fornire un elemento utile alla programmazione dei controlli nonché spunti per migliorare l'analisi dei dati stessa.

Capitolo 1

SISTEMA ALLERTA ANNO 2008

La Campania complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2008, in 65 allerte alimentari, pervenute sia dalla Commissione europea che dagli Assessorati alla Sanità delle regioni italiane. Le notifiche hanno interessato per il 95% l'alimentazione umana (62 notifiche) e per il 5% l'alimentazione animale (3 notifiche).

1.1 Prodotti destinati all'alimentazione umana

Come rappresentato dal grafico 1, del totale delle notifiche, 21 sono state attivate direttamente dalla regione Campania (allerte in uscita), mentre le restanti 41 l'hanno vista coinvolta indirettamente (allerte in entrata).

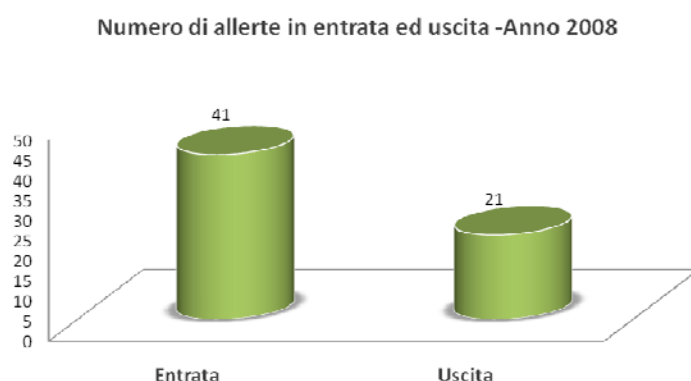


Grafico 1

Nei grafici di seguito si riporta una specifica sia sulle allerte attivate dalla regione Campania che su quelle che la hanno coinvolta indirettamente in relazione alla tipologia di rischio (grafico 2) ed alla tipologia di prodotto (grafico 3). I rischi riscontrati più di frequente sono stati di tipo chimico e microbiologico, i prodotti maggiormente interessati quelli ittici, carnei e lattiero-caseari.

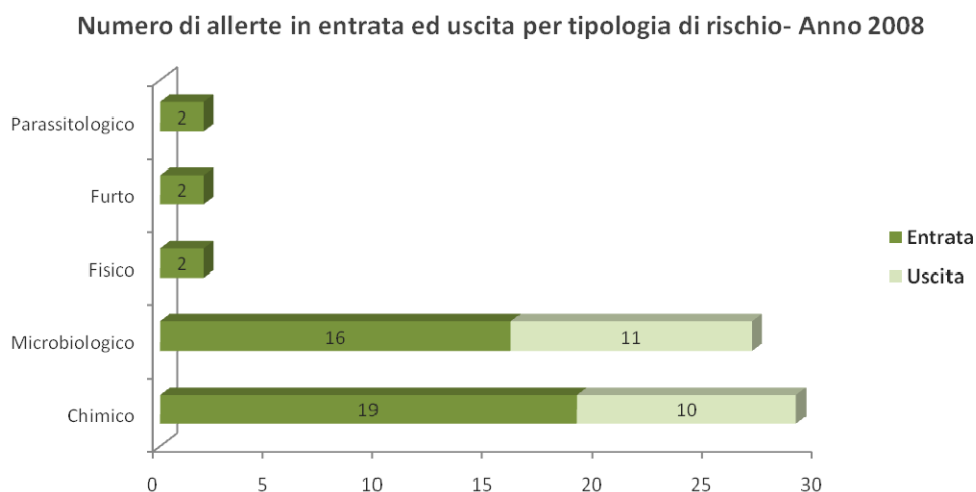


Grafico 2

Numero di allerte in entrata ed uscita per categoria di prodotto - Anno 2008

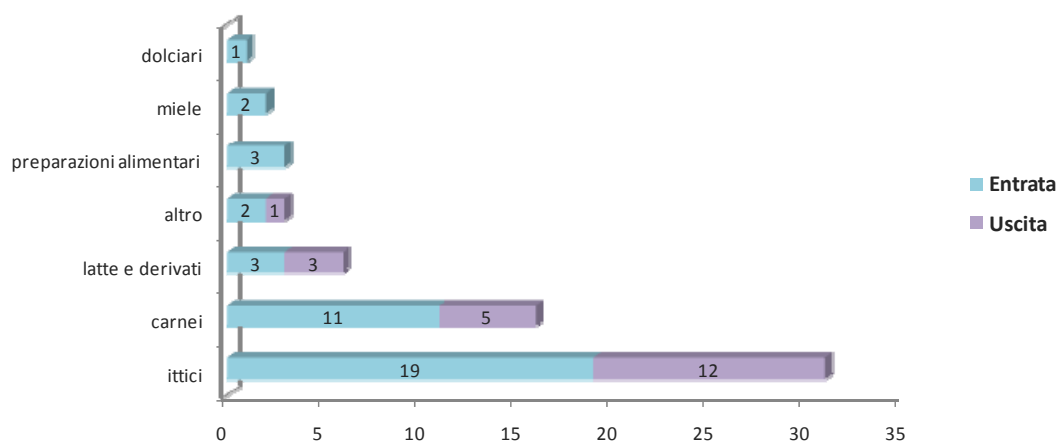


Grafico 3

Gli Enti che hanno notificato sono riassunti nella tabella 1, dove sono riportate anche la specifiche di alimento interessato e tipologia di rischio associata.

A.S.L. ATTIVAZIONE2	TIPOLOGIA DI RISCHIO	MATRICE
ASL BN	Chimico	salsiccia corona piccante
ASL CE1	Microbiologico	carne suina fresca
ASL CE2	Microbiologico	cozze
ASL CE2	Chimico	carne suina
ASL CE2	Chimico	mozzarella di bufala
ASL CE2	Microbiologico	mitili
ASL CE2	Chimico	pesce spada
ASL NA1	Microbiologico	cozze
ASL NA1	Chimico	pesce spada
ASL NA2	Microbiologico	mitili
ASL NA2	Chimico	mozzarella di bufala
ASL NA4	Microbiologico	mitili
ASL NA4	Chimico	prodotti a base di latte di bufala
ASL SA2	Microbiologico	wurstel Wuber
ASL SA3	Microbiologico	carne di pollo
ASL SA3	Microbiologico	mitili
ASL SA3	Chimico	pesce spada
ASL SA3	Chimico	pesce spada
nd	Microbiologico	feci di ovaiole

Tabella 1

Nel grafico 4 è riportata la distribuzione delle allerte in funzione del luogo di produzione o confezionamento dell'alimento. In particolare, gli alimenti sono stati prodotti o confezionati in Italia nel 58% dei casi. Il 19% del totale delle notifiche ha interessato alimenti prodotti o confezionati in Campania.

**Distribuzione delle allerte per luogo di produzione/confezionamento dell'alimento
anno 2008**

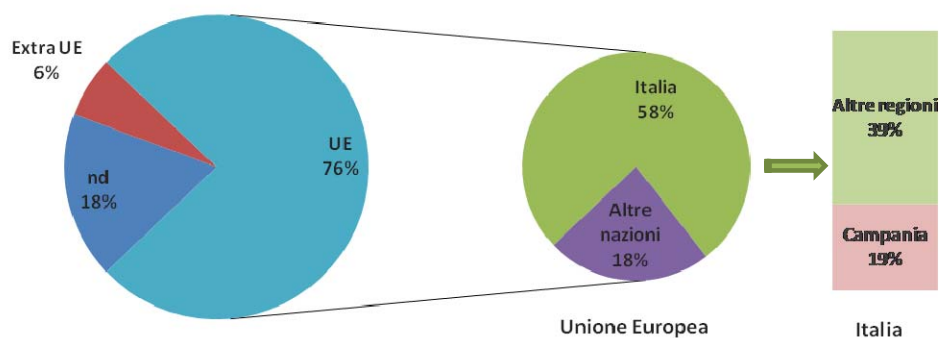


Grafico 4

La tabella 2 seguente mostra le specifiche dei prodotti regionali irregolari.

LUOGO DI PRODUZIONE	A.S.L. ATTIVAZIONE	MATRICE	TIPOLOGIA DI RISCHIO	SOSTANZA
Napoli	ASL CE1	carne suina fresca	Microbiologico	Salmonella
Napoli	ASL CE2	mitili	Microbiologico	Salmonella
Napoli	ASL NA1	mitili	Microbiologico	Salmonella
Napoli	ASL NA2	mitili	Microbiologico	E. coli
Napoli	ASL SA3	mitili	Microbiologico	E. coli
Napoli	ASL CE2	mitili	Microbiologico	E. coli
Napoli	ND	altro	Microbiologico	Salmonella
Napoli	ND	cannolicchi	Microbiologico	E. coli
Napoli	ND	altro	Microbiologico	Salmonella
Napoli	ASL CE2	pesce spada	Chimico	Mercurio
Salerno	ASL SA3	pesce spada	Chimico	Mercurio
Salerno	ASL SA3	pesce spada	Chimico	Mercurio

Tabella 2

Categoria di Contaminante

✓ Contaminanti microbiologici

In relazione alle notifiche pervenute, nel grafico 5 sono mostrati i contaminanti microbiologici.

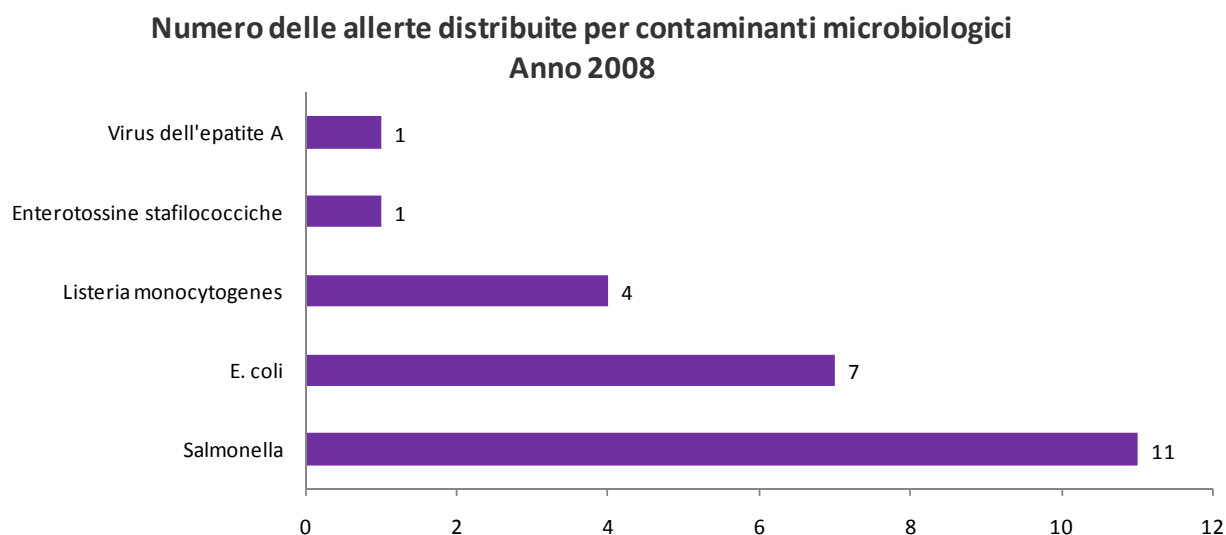


Grafico 5

Il patogeno riscontrato più di frequente è stato la Salmonella (11 notifiche su 62) quindi E.coli (7 notifiche su 62). La Listeria monocytogenes è stata oggetto di 4 allerte, di cui 3 relative a prodotti lattiero-caseari sia freschi che conservati ed una relativa a carne di pollame. Singole allerte sono state attivate per la presenza di Virus dell'Epatite A in campioni di telline e enterotossine stafilococciche in wurstel.

✓ Contaminanti chimici e biocontaminanti

In relazione alle notifiche pervenute nel grafico 6 sono mostrati i contaminanti chimici riscontrati.

Si è registrata una presenza notevole di allerte per la presenza di Mercurio (8 notifiche su 62) e diossine (5 notifiche su 62). Le allerte per la presenza di metalli pesanti sono due, una per cadmio l'altra per piombo.

Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnala la presenza di coloranti non autorizzati, solfiti e nitrati.

Le segnalazioni per biocontaminanti riguardano la presenza di istamina (4) in campioni di conserve di tonno di origine non desumibile.

Numero delle allerte distribuite per contaminanti chimici e biocontaminanti

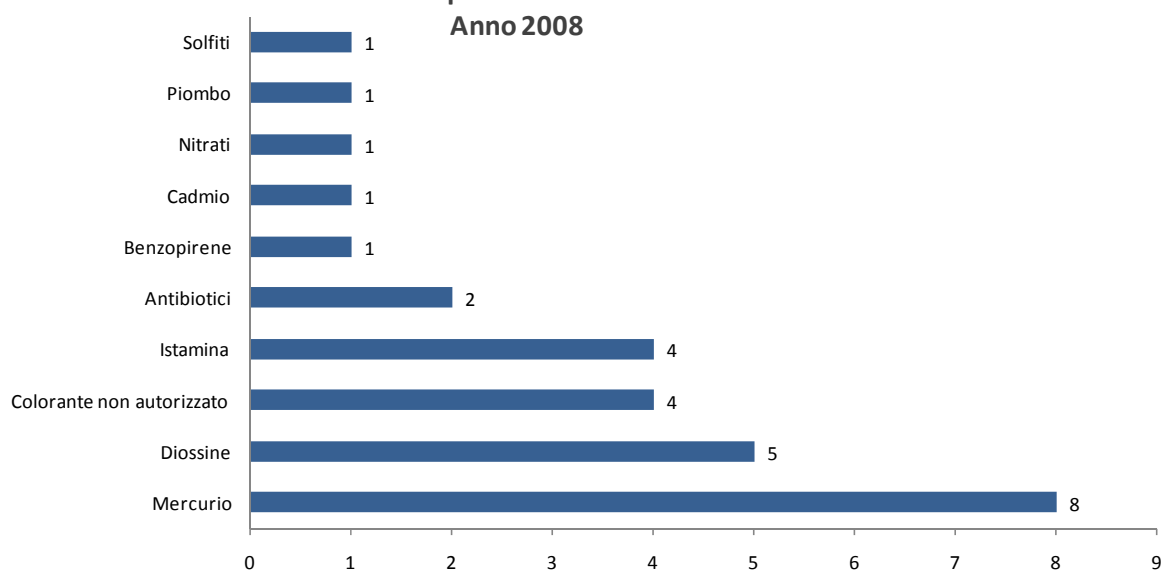


Grafico 6

✓ Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, riguardano la presenza di parassiti, larve di Anisakis in prodotti ittici (2 notifiche), la presenza di corpi estranei o il cattivo stato di conservazione degli alimenti (grafico 7).

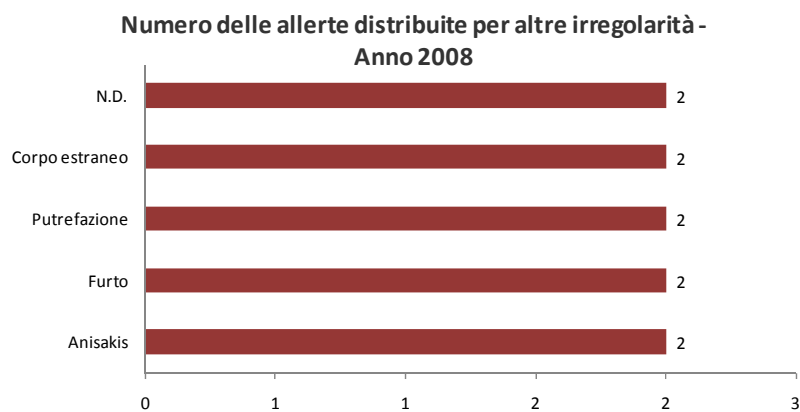


Grafico 7

Classi di alimenti

✓ Considerazioni generali

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno, riferite alle diverse categorie di prodotti, sono riassunte nel grafico 8. Gli alimenti maggiormente inquisiti sono stati i prodotti ittici, seguiti dai prodotti carnei e da quelli lattiero caseari.

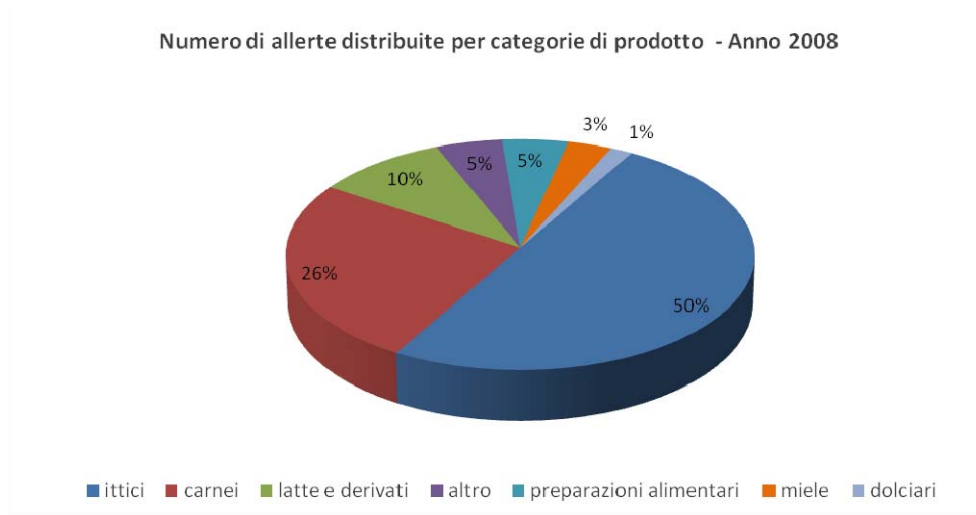


Grafico 8

Nel grafico 9 viene schematicamente riportato il rapporto fra categoria di rischio e tipologia di alimento.

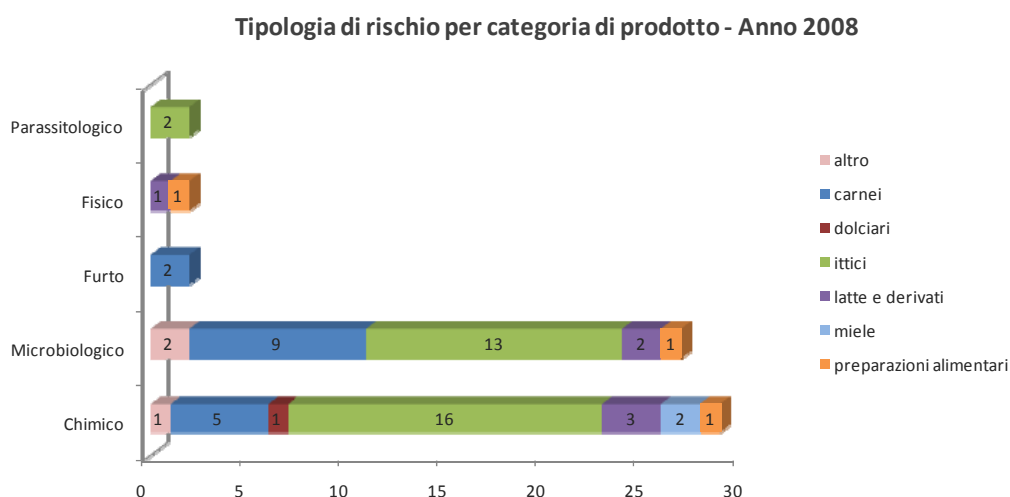


Grafico 9

✓ Considerazioni specifiche

Prodotti della pesca

Nel corso del 2008 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 31. Il maggior numero di notifiche si riferiscono a contaminazioni chimiche (51.6%), quindi microbiologiche (41.9%), mentre le notifiche per la presenza di parassiti costituiscono solo il 6,5% (tabella 3).

	conserve di pesce	prodotti ittici	prodotti ittico confezionato	prodotti ittico congelato	prodotti ittico fresco	prodotti ittico lavorato	molluschi congelato	molluschi fresco	olio animale	Totale complessivo
2008	3	9	1	2	1	1		13	1	31
Anisakis		1		1						2
Benzopirene	1									1
Cadmio		1								1
Diossine									1	1
E. coli								7		7
Istamina	2	1	1							4
Mercurio		5		1	1	1				8
Salmonella								5		5
Solfiti		1								1
Virus dell'epatite A								1		1

Tabella 3

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (8), soprattutto in pesce spada, e cadmio (1) riscontrato soprattutto molluschi.

L'origine dei prodotti è varia, per tre notifiche l'origine è stata la Campania, stessa poi la Spagna (3), Grecia (1), Oceano Indiano (1) non determinata (1).

Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente E. Coli (7), Salmonella (5) e Virus dell'epatite A (1). Tutte le notifiche riguardano molluschi eduli lamellibranchi. Il 46% delle notifiche sono in uscita dalla Regione e nel 38% dei casi si è trattato di prodotti locali (molluschi bivalvi). Altri casi hanno riguardato per lo più prodotti di origine italiana e solo in un caso mitili importati dal Perù.

Additivi alimentari

Nell'anno 2008 vi è una sola notifica per la presenza di solfiti in gamberi rossi attivata dalla regione Sicilia di cui, però, non è desumibile l'origine.

Parassiti

Le uniche segnalazioni pervenute per parassiti riguardano la presenza di Anisakis o sue larve (2).

L'origine dei prodotti riguarda l'Italia in particolare il Veneto e la Spagna.

Contaminanti chimici

Nel 2008 le notifiche pervenute per contaminanti chimici hanno riguardano la presenza di benzopirene (1) e diossina (1). Nel primo caso si è trattato di conserve di pesce nel secondo di olio di pesce. L'origine dei prodotti è varia e sempre fuori nazione (Polonia - Lituania).

Prodotti della carne

Nel corso del 2008 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne sono state 16. Oltre la metà delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (9), principalmente relative al riscontro di Salmonella (5), ma anche di Listeria monocytogens e tossine stafilococciche (grafico 9). Il dettaglio delle contaminazioni è riportato in tabella 4.

	carne di volatili	prodotti carnei stagionati	carni fresche	insaccati cotti	insaccati crudi	Totale complessivo
2008	1	1	11	2	1	16
Colorante non autorizzato			2			2
Diossine			1			1
Enterotossine stafilococciche				1		1
Furto			2			2
Listeria	1					1
N.D.				1		1
Nitrati					1	1
Piombo			1			1
Putrefazione			2			2
Salmonella		1	3			4

Tabella 4

Latte e derivati

Nell'anno 2008 sono pervenute 6 segnalazioni su prodotti a base di latte distribuite come di seguito:

- 3 notifiche per diossine
- 2 notifiche per *Listeria monocytogenes*
- 1 notifica per corpo estraneo.

Del totale delle notifiche per questa categoria di prodotti, quelle relative le diossine sono in uscita dalla regione e riguardano prodotti locali, nella fattispecie mozzarelle di bufala, le altre sono in entrata e riguardano prodotti di origine italiana (tabella 5).

	burro	formaggio fresco	formaggio fuso	formaggio stagionato	latte	Totale complessivo
2008		4		1	1	6
Corpo estraneo					1	1
Diossine		3				3
<i>Listeria monocytogenes</i>		1		1		2

Tabella 5

Altre segnalazioni

Nel 2008 sono state registrate inoltre:

- n. 2 notifiche per la presenza di antibiotici nel miele. Le allerte riguardano un miele italiano ed un miele di origine non nota.
- n. 3 notifiche su preparazioni alimentari ready to eat per la presenza di *Listeria monocytogenes*, corpi estranei e coloranti non autorizzati. Si tratta di alimenti prodotti in Italia le cui notifiche originano fuori regione.

1.2 Prodotti destinati all'alimentazione animale

Complessivamente sono pervenute 3 notifiche sugli alimenti destinati agli animali (tabella 6) di cui una è stata attivata dalla regione Campania, ASL CE2, le altre due sono state attivate dall'Emilia Romagna e attraverso il Ministero della Salute. Tutte si riferiscono a rischi di natura chimica in particolare alla presenza di aflatossina, melamina, diossina.

L'origine dei prodotti è ascrivibile all'Egitto e all'Italia per due notifiche, mentre in un caso non è stata possibile l'identificazione del luogo.

ANNO	TIPOLOGIA DI RISCHIO	SOSTANZA	LUOGO DI PRODUZIONE	REGIONE DI ATTIVAZIONE
2008	Chimico	Diossine	Italia	Campania
	Chimico	Aflatossine	Egitto	Emilia Romagna
	Chimico	Melamina	nd	Ministero della Salute

Tabella 6

SISTEMA DI ALLERTA ANNO 2009

La Campania complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2009, in 64 notifiche, pervenute sia dalla Commissione europea che dagli Assessorati alla Sanità delle regioni italiane.

Le notifiche hanno interessato per il 92% l'alimentazione umana (59 notifiche) e per il 8% l'alimentazione animale (5 notifiche).

1.3 Prodotti destinati all'alimentazione umana

Come rappresentato nel grafico 10, del totale delle notifiche, 19 sono state attivate direttamente dalla regione Campania (allerte in uscita), in calo rispetto l'anno precedente, mentre le restanti 40 l'hanno vista coinvolta indirettamente (allerte in entrata).

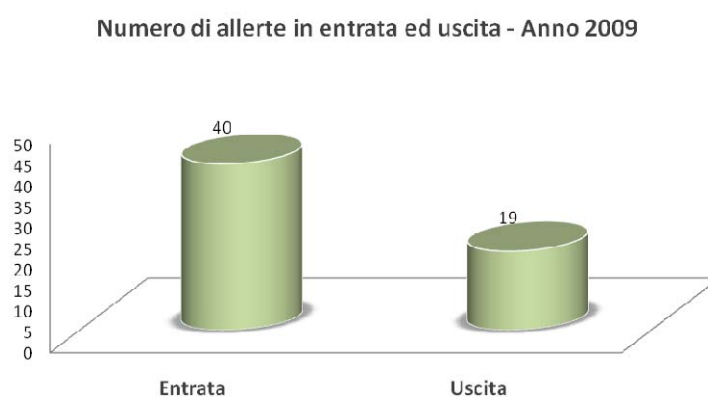


Grafico 10

Nei grafici di seguito si riporta una specifica sia sulle allerte attivate dalla regione Campania che su quelle che la hanno coinvolta indirettamente in relazione alla tipologia di rischio (grafico 11) e prodotto (grafico 12). I rischi che si sono manifestati più di frequente sono stati di tipo chimico e microbiologico, i prodotti maggiormente interessati sono per lo più quelli ittici.

Numero di allerte in entrata ed uscita per tipologia di rischio- Anno 2009

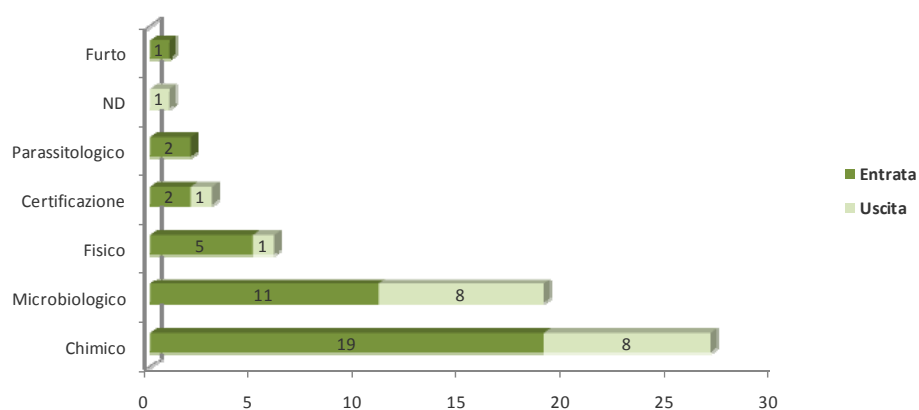


Grafico 11

Numero di allerte in entrata ed uscita per categoria di prodotto - Anno 2009

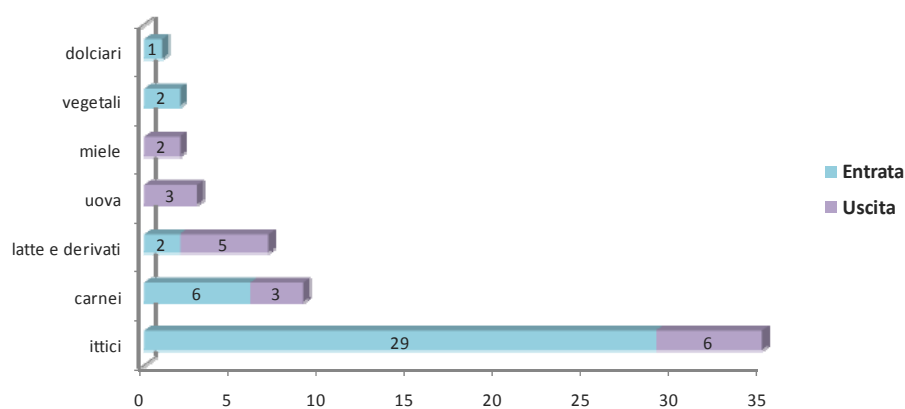


Grafico 12

Gli Enti che hanno notificato sono riassunti nella tabella 7, in cui si riporta anche la tipologia di rischio e l'alimento interessato.

A.S.L. ATTIVAZIONE	TIPOLOGIA DI RISCHIO	MATRICE
ASL AV2	Chimico	carne suina
ASL CE1	Microbiologico	mitili
ASL CE1	Microbiologico	mitili
ASL CE1	Microbiologico	formaggio grattugiato parmigiano reggiano
ASL CE2	Chimico	carne suina
ASL CE2	Chimico	uova fresche
ASL NA1	Micotossicologico	granone uso zootecnico
ASL NA2	Microbiologico	uova cat.A
ASL NA2	Microbiologico	mitili
ASL NA2	Microbiologico	mitili Zona A
ASL NA5	Chimico	miele millefiori
ASL NA5	Chimico	miele
ASL NA5	Certificazione	Burro e panna pastorizzati
ASL NA5	Chimico	uova fresche
ASL SA1	Chimico	carne suina
ASL SA1	Microbiologico	mozzarella di bufala
ASL SA3	Fisico	latte UHT
ASL SA3	Chimico	Filetti di alacce in olio di girasole con peperoncino
ASL SA3	Microbiologico	filetti di pesce persico africano congelati

Tabella 7

Nel grafico 13 è riportata la distribuzione delle allerte in funzione del luogo di produzione o confezionamento dell'alimento. In particolare, gli alimenti sono stati prodotti o confezionati in Italia nel 58% dei casi. Il 21% del totale delle notifiche ha interessato alimenti prodotti o confezionati in Campania.

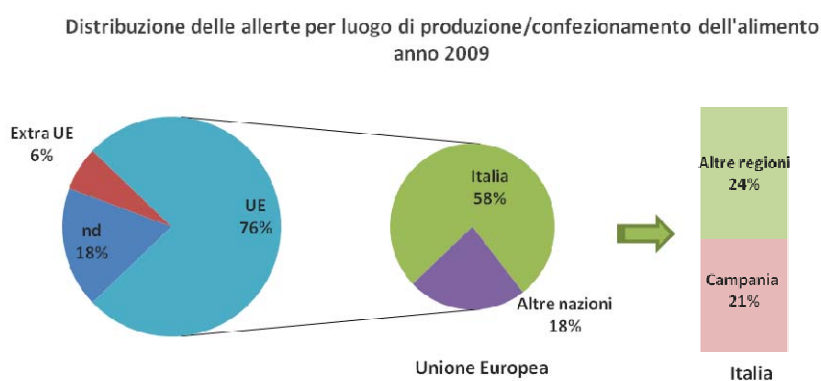


Grafico 13

La tabella 8 mostra la tipologia del rischio rilevato nei prodotti regionali irregolari.

LUOGO DI PRODUZIONE	A.S.L. ATTIVAZIONE	MATRICE	SOSTANZA	TIPOLOGIA DI RISCHIO
Avellino	ASL NA1	granone uso zootecnico	Aflatossine	Micotossicologico
Avellino	ASL NA2	uova cat.A	nd	Microbiologico
Caserta	ASL CE2	carne suina	piombo	Chimico
Caserta	ASL NA5	miele	antibiotici	Chimico
Napoli	ASL CE1	mitili	E. coli	Microbiologico
Napoli	ASL CE2	uova fresche	antibiotici	Chimico
Napoli	ASL NA2	mitili	Salmonella	Microbiologico
Napoli	ASL NA2	mitili Zona A	Salmonella	Microbiologico
Napoli	ASL NA5	Burro e panna pastorizzati	Certificazione	Certificazione
Napoli	ASL NA5	uova fresche	antibiotici	Chimico
Salerno	ASL AV2	carne suina	antibiotici	Chimico
Salerno	ASL SA1	mozzarella di bufala	Salmonella	Microbiologico
Salerno		vongole veraci	E. coli	Microbiologico

Tabella 8

Categoria di Contaminante

✓ Contaminanti microbiologici

In relazione alle notifiche pervenute nel grafico 14 sono mostrati i principali contaminanti microbiologici e biologici.

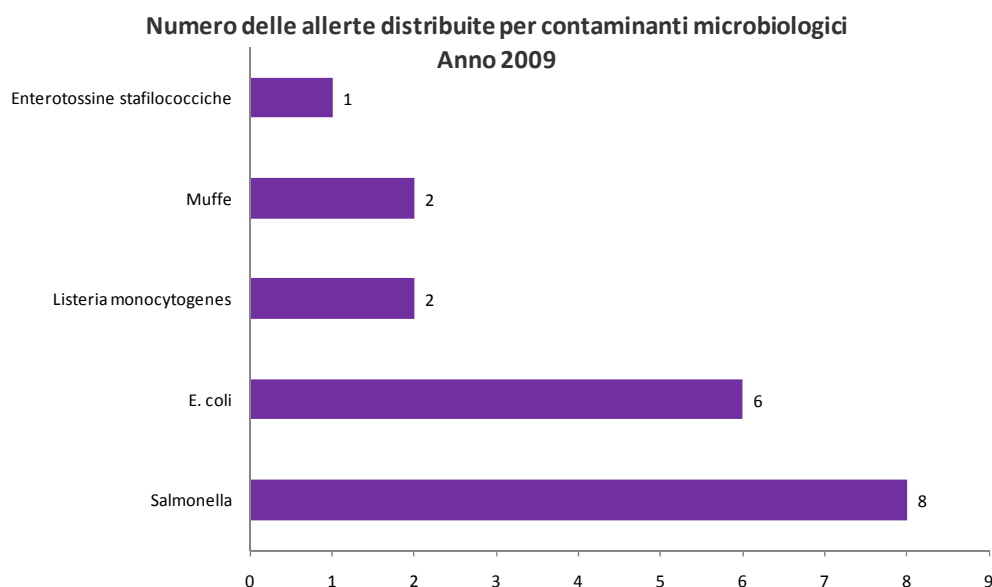


Grafico 14

Il patogeno maggiormente identificato rimane la Salmonella, il cui isolamento si riduce rispetto l'anno 2008 (8 isolamenti contro 12), costante invece è la presenza di E.coli, Listeria monocytogenes, enterotossine stafilococciche.

✓ Contaminanti chimici e biocontaminanti

Nel grafico 15 sono riportati i contaminanti chimici riscontrati. Il maggior numero di allerte relativi ai contaminanti riguarda la presenza di mercurio. Si è assistito, inoltre, ad un aumento del numero di notifiche per contaminazione da antibiotici (2 nel 2008, 6 nel 2009), mentre le allerte per diossine si riducono drasticamente.

Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnalano la rilevazione di nitriti, nitrati e coloranti non autorizzati (5 notifiche).

Le segnalazioni per biocontaminanti riguardano la presenza di istamina (3) in campioni di conserve di tonno e alacce la cui origine non è desumibile in due casi, mentre nel terzo è italiana.

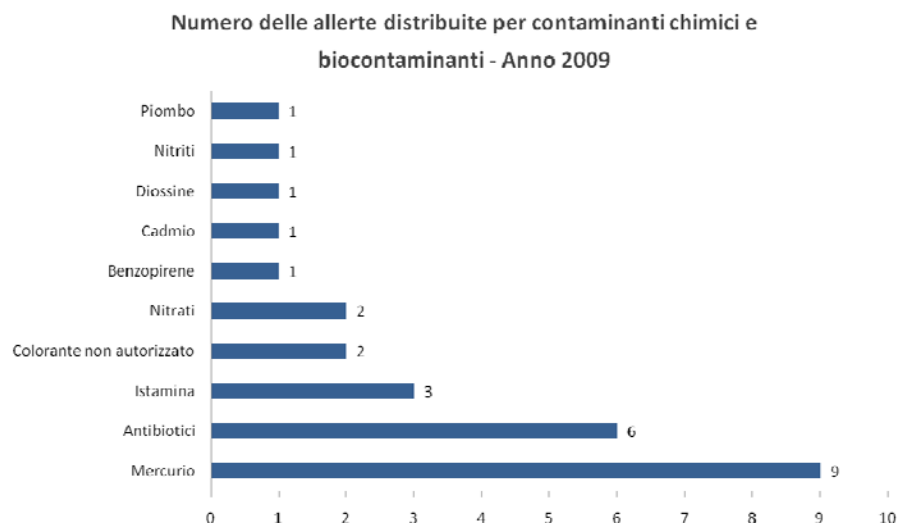


Grafico 15

✓ Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2009, riguardano la presenza di parassiti, larve di Anisakis in prodotti ittici (2 notifiche) e merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario o assenza di certificazioni sanitarie, presenza di corpi estranei o alimenti in cattivo stato di conservazione.

In particolare si assiste ad un aumento, rispetto all'anno precedente, del numero di notifiche per corpi estranei da 2 nel 2008 a 6 nel 2009 (frammenti di vetro, plastica o materiale non identificato).

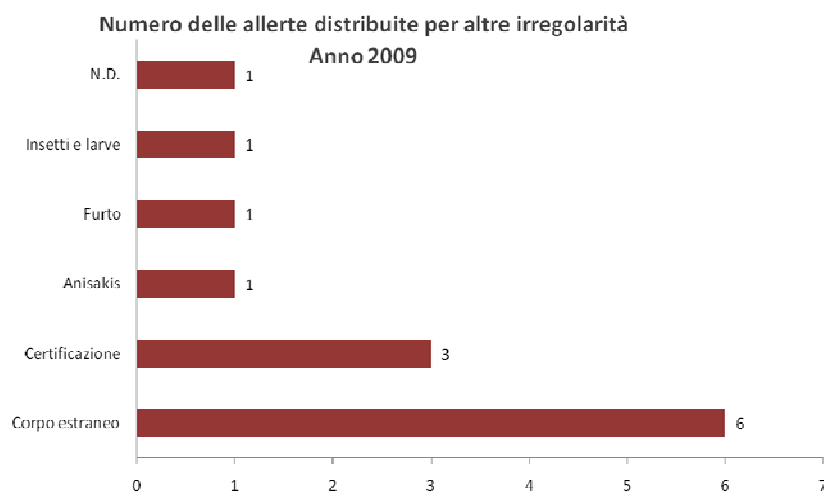


Grafico 16

Classi di alimenti

✓ Considerazioni generali

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nel grafico 17. Gli alimenti maggiormente inquisiti sono stati i prodotti ittici, seguiti dai prodotti carnei e da quelli lattiero caseari.

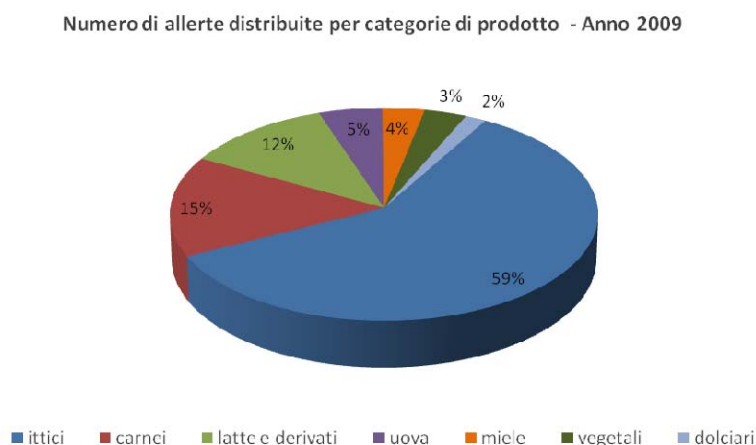


Grafico 17

Nel grafico 18 viene schematicamente riportato il rapporto fra categoria di rischio e tipologia di alimento.

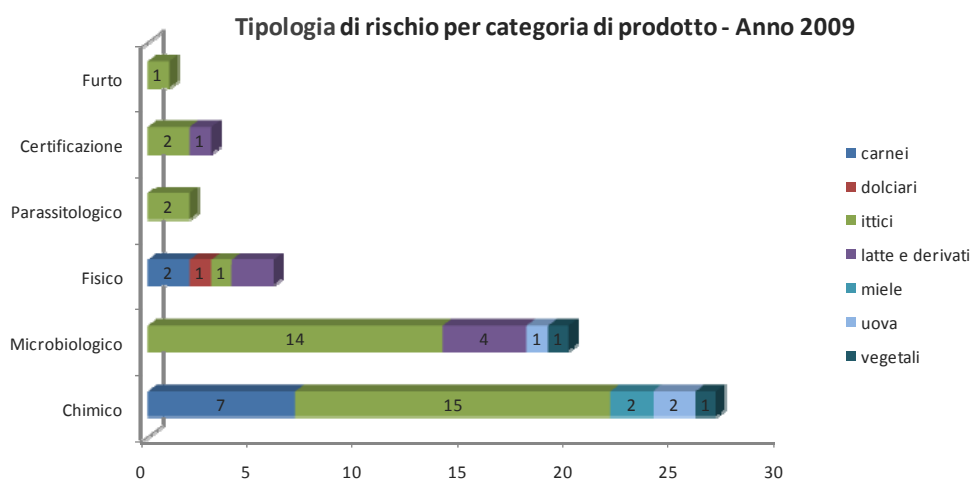


Grafico 18

✓ Considerazioni specifiche

Prodotti della pesca

Nel corso del 2009 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 35. Il maggior numero di notifiche si riferiscono a contaminazioni chimiche(42.9%) quindi microbiologiche (40%) mentre le notifiche per la presenza di parassiti costituiscono solo il 5,7%.

	conserve di pesce	prodotti ittici	prodotti ittici confezionato	prodotti ittici congelato	prodotti ittici freschi	prodotti ittici lavorati	molluschi congelati	molluschi freschi	olio animale	Totale complessivo
2009	7	6		5		5	1	11		35
Anisakis		1								1
Benzopirene						1				1
Cadmio				1						1
Certificazione		1						1		2
Corpo estraneo		1								1
E. coli								5		5
Furto		1								1
Insetti e larve			1							1
Istamina		3								3
Listeria monocytogenes						2				2
Mercurio		2	3		3		1			9
Nitrati						1				1
Salmonella				1			1	5		7

Tabella 9

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (9), in campioni di pesce spada e tonno fresco, congelato e conservato, e cadmio (1) riscontrato in molluschi cefalopodi.

L'origine dei prodotti è varia, ma sempre estera.

Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente E. Coli (5), Salmonella (7), Listeria monocytogenes (2). La maggior parte delle notifiche riguardano molluschi eduli lamellibranchi soltanto in due casi si parla di filetti di pesce. Il 48% delle notifiche sono in uscita dalla Regione, in 3 casi si è trattato di prodotti locali (molluschi bivalvi). Altri casi hanno riguardato prodotti di varia origine.

Additivi alimentari

Nell'anno 2009 vi è una sola notifica per la presenza di nitriti in bastoncini di pesce prodotti in Italia a Rimini.

Parassiti

Le uniche segnalazioni pervenute per parassiti riguardano la presenza di Anisakis o sue larve (2) in campioni di alici e sgombri d'origine non desumibile.

Contaminanti chimici

Nel 2009 le notifiche pervenute per contaminanti chimici hanno riguardato la presenza di benzopirene (1) in conserve di pesce secco di origine non desumibile e la presenza di istamina (3) in campioni di conserve di tonno ancora una volta di origine non è desumibile.

Prodotti della carne

Nel corso del 2009 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne sono state 9 in riduzione rispetto all'anno precedente. Il numero delle notifiche in uscita è 3. Non ci sono state notifiche per rischio microbiologico, mentre si sono registrate tutte notifiche per rischio chimico sia su carni fresche che insaccati crudi di origine italiana (un prodotto è stato carne suina di origine casertana) e straniera (tabella 10).

	carne di volatili	prodotti carnei stagionati	carni fresche	insaccati cotti	insaccati crudi	Totale complessivo
2009		1	4		4	9
Antibiotici			2			2
Colorante non autorizzato					1	1
Corpo estraneo					2	2
Diossine			1			1
Nitrati		1			1	2
Piombo			1			1

Tabella 10

Latte e derivati

Nell'anno 2009 sono pervenute 7 segnalazioni su prodotti a base di latte distribuite come in tabella 11.

Due delle notifiche hanno interessato prodotti locali (burro per anomalie di certificazione e mozzarella di bufala per salmonella).

	burro	formaggio fresco	formaggio fuso	formaggio stagionato	latte	Totale complessivo
2009	1	1		4	1	7
Certificazione	1					1
Corpo estraneo					1	1
Enterotossine stafilococciche					1	1
Muffe					2	2
Salmonella		1				1

Tabella 11

Altre segnalazioni

Nel 2009 sono state registrate diverse altre allerte:

- n. 2 notifiche per la presenza di antibiotici nel miele. Le allerte riguardano un miele italiano (Caserta) ed un miele argentino
- n. 3 notifiche su presenza di antibiotici (2) e agenti patogeni (1) in campioni di uova di origine regionale
- n. 1 notifica per la presenza corpi estranei nel gelato
- n. 2 notifiche per la presenza di E.coli e coloranti non autorizzati non in campioni frutta secca e di spezie rispettivamente.

1.4 Prodotti destinati all'alimentazione animale

Complessivamente sono pervenute 5 notifiche, in aumento rispetto alle 3 del 2008, 4 per alimento zootecnico ed una per acqua di abbeverata.

Circa la metà delle notifiche riguardano problemi di natura chimica, ossia presenza di antibiotici (acqua di abbeverata) e melamina. Si segnala anche il riscontro di contaminazioni microbiologiche e presenza di micotossine.

L'origine dei prodotti è varia. Una delle notifiche è stata attivata dalla regione Campania. Tutte le segnalazioni sono riassunte nella tabella 12.

MATRICE	TIPOLOGIA DI RISCHIO	SOSTANZA	REGIONE DI ATTIVAZIONE	LUOGO DI PRODUZIONE
granone uso zootecnico	Micotossicologico	Aflatossine	Campania	Avellino
acqua d'abbeverata per tacchini	Chimico	antibiotici	Lombardia	Italia
mangime per cani	Chimico	melamina	Lombardia	nd
mangime per cani	Chimico	melamina	Lombardia	nd
farina di soia per la produzione di mangimi zootecnici	Microbiologico	Salmonella		nd

Tabella 12

SISTEMA DI ALLERTA ANNO 2010

La Campania complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2010, in 57 notifiche, pervenute sia dalla Commissione europea che dagli Assessorati alla Sanità delle regioni italiane.

Le notifiche hanno generato un follow-up pari a 3774 controlli pianificati, ne sono stati eseguiti, secondo quanto riportato in GISA, circa il 36%.

Le notifiche hanno interessato per il 100% l'alimentazione umana.

1.5 Prodotti destinati all'alimentazione umana

Come rappresentato nel grafico 19, del totale delle notifiche 12 sono state attivate direttamente dalla regione Campania (allerte in uscita), in calo rispetto l'anno precedente, mentre le restanti 45 l'hanno vista coinvolta indirettamente (allerte in entrata).

Numero di allerte in entrata ed uscita Anno 2010

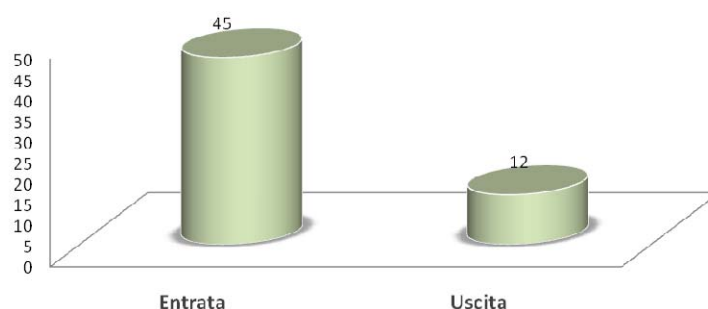


Grafico 19

Nei grafici di seguito si riporta una specifica sia sulle allerte attivate dalla regione Campania che su quelle che la hanno coinvolta indirettamente in relazione alla tipologia di rischio (grafico 20) e prodotto (grafico 21). I rischi che si sono manifestati più di frequente sono stati di tipo chimico e microbiologico, i prodotti maggiormente interessati sono per lo più quelli ittici e lattiero caseari.

Numero di allerte in entrata ed uscita per tipologia di rischio- Anno 2010

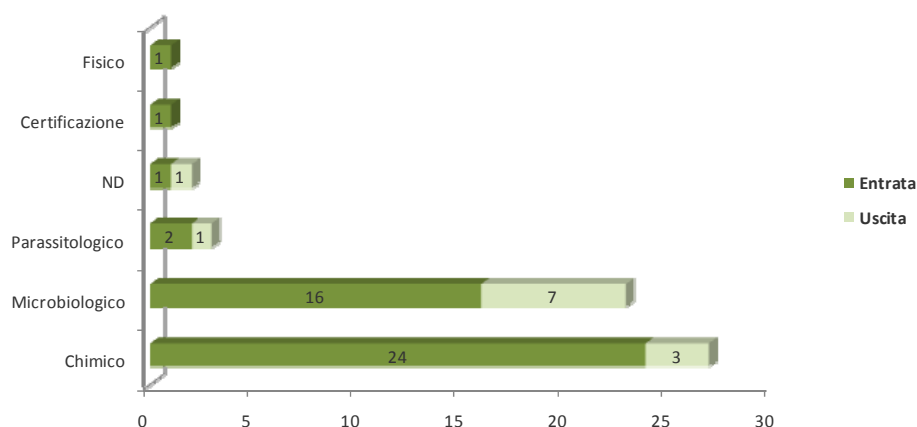


Grafico 20

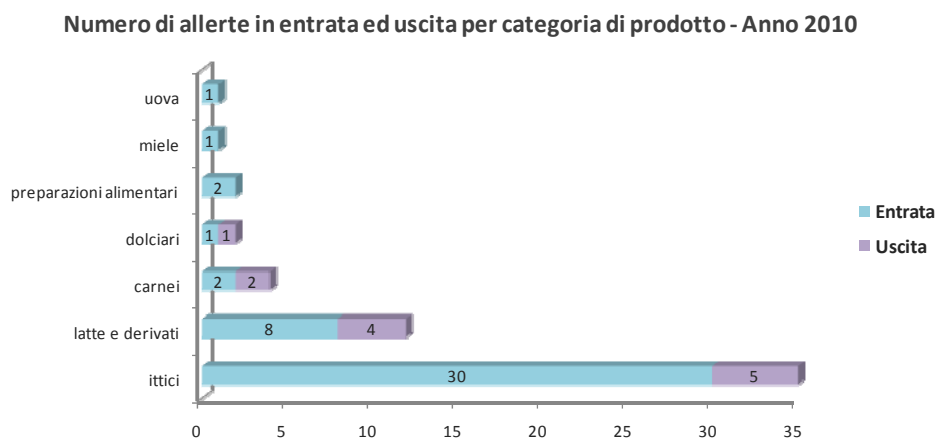


Grafico 21

Gli Enti che hanno notificato sono riassunti in tabella 13 riportando anche la tipologia di rischio e l'alimento interessato.

A.S.L. ATTIVAZIONE	TIPOLOGIA DI RISCHIO	MATRICE
ASL CE1	Microbiologico	ricotta di bufala
ASL CE1	Microbiologico	mitili
ASL CE1	Microbiologico	formaggi a pasta filata di latte vaccino con o senza liquido di governo
ASL NA1	Chimico	mortadella, wurstel
ASL NA1	Microbiologico	prodotti di pasticceria
ASL NA2	Microbiologico	mitili
ASL NA2	Microbiologico	mitili
ASL NA3	Parassitologico	alici
ASL NA4	Microbiologico	mozzarella mista
ASL SA2	Microbiologico	mozzarella
ASL SA3	Chimico	pesce spada
nd	Chimico	carni bovine

Tabella 13

Nel 2010 sono state, altresì, trasmesse 23 NEWS che hanno riguardato anche particolari problematiche sanitarie emerse nel corso di questo anno (tabella 14).

DATA	SOSTANZA	RISCHIO	MATRICE	ORIGINE DEL PRODOTTO	ASL ATTIVAZIONE	ASL COINVOLTE
27-gen	pcb	chimico	muscolo suino	Campania	Campania	CE2
04-mag	istamina	chimico	alici	Campania	Campania	CE1
10-set	additivi	chimico	sogliole	Lazio	Lazio	NA4
DATA	SOSTANZA	RISCHIO	MATRICE	ORIGINE DEL PRODOTTO	REGIONE ATTIVAZIONE	ASL COINVOLTE
08-feb	listeria	microbiologico	filetti di pangasio	nd	Veneto	
12-feb	listeria	microbiologico	salmone	Polonia	Lazio	
06-apr	carica batterica elevata	microbiologico	formaggio a pasta morbida	nd	Lazio	
06-mag	salmonella	microbiologico	hamburger alle erbe	FRIULI VENEZIA GIULIA	FRIULI VENEZIA GIULIA	
11-mag	E.coli	microbiologico	cozze	Campania	Campania	CE1
25-mag	carica batterica elevata	microbiologico	latte crudo	Germania	RASFF	
07-lug	stafilococco coagulasi positivo	microbiologico	hamburger di carne bovina	Campania	Campania	CE1
15-lug	bacillus cereus	microbiologico	ricotta salata	Campania	Campania	CE1
17-lug	carica batterica elevata	microbiologico	sardine in scatola all'olio di oliva	nd	Campania	
03-set	enterotossine stafilococciche	microbiologico	baccala ammollato	Campania	Campania	CE1
10-set	E.coli	microbiologico	vongole	Veneto	Veneto	
DATA	SOSTANZA	RISCHIO	MATRICE	ORIGINE DEL PRODOTTO	ASL ATTIVAZIONE	ASL COINVOLTE
01-apr	solfiti	organolettico	salume	Bulgaria	Campania	
20-lug	alterazioni organolettiche	organolettico	mozzarella	Germania	Campania	sa3
20-ago	alterazioni organolettiche	organolettico	formaggio spalmabile	Liguria	Campania	
01-set	alterazioni organolettiche	organolettico	mozzarella	nd	Campania	NA1
06-set	alterazioni organolettiche	organolettico	latte uht	Lombardia	Lombardia	
22-set	alterazioni organolettiche	organolettico	mozzarella	Campania	Campania	SA2
04-ott	alterazioni organolettiche	organolettico	mozzarella	Campania	Campania	SA3
04-ott	alterazioni organolettiche	organolettico	mozzarella	nd	Campania	SA3
04-ott	alterazioni organolettiche	organolettico	mozzarella	nd	Campania	SA3

Tabella 14

Nel grafico 22 è riportata la distribuzione delle allerte in funzione del luogo di produzione o confezionamento dell'alimento. In particolare, gli alimenti sono stati prodotti o confezionati in Italia nel 37% dei casi. Il 9% del totale delle notifiche ha interessato alimenti prodotti o confezionati in Campania. Si evince, dunque, un calo rispetto allo stesso periodo dell'anno 2009.

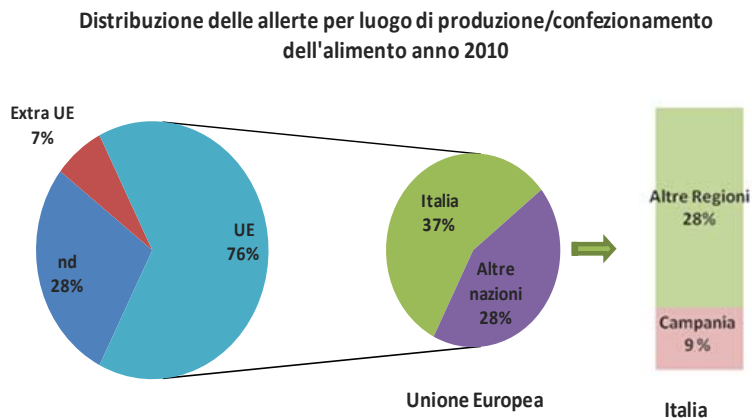


Grafico 22

La tabella 15 mostra la tipologia del rischio riscontrato nei prodotti regionali irregolari.

LUOGO DI PRODUZIONE	A.S.L. ATTIVAZIONE	MATRICE	SOSTANZA	TIPOLOGIA DI RISCHIO
Caserta	ASL CE1	ricotta di bufala	Bacillus cereus	Microbiologico
Napoli	ASL CE1	mitili	E. coli	Microbiologico
Napoli	ASL NA2	mitili	E. coli	Microbiologico
Napoli	ASL NA2	mitili	Salmonella	Microbiologico
Napoli	ASL NA4	mozzarella mista	Salmonella	Microbiologico

Tabella 15

Categoria di Contaminante

✓ Contaminanti microbiologici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti nel grafico 23 i contaminanti microbiologici.

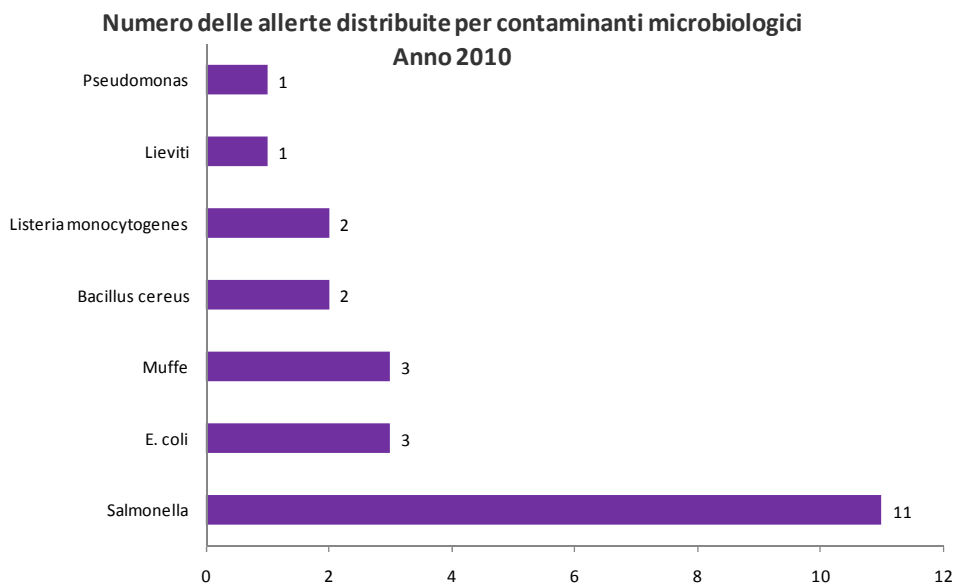


Grafico 23

Il patogeno maggiormente identificato rimane la Salmonella, il cui isolamento cresce rispetto l'anno 2009 (11 isolamenti contro 8); un calo importante si registra nelle notifiche per E.coli che si riducono da 7 nel 2008 a 3 nel 2010. Le allerte per la presenza di Listeria monocytogenes rimangono costanti nei tre anni considerati e interessano anche nel 2010 per il 90% prodotti lattiero caseari.

✓ Contaminanti Chimici e Biocontaminanti

Nel grafico 24 sono mostrati i contaminanti chimici riscontrati. Il maggior numero di allerte riguarda la presenza di mercurio. Le allerte per la presenza di mercurio aumentano rispetto agli anni precedenti interessando esclusivamente i prodotti ittici sia freschi che congelati.

Il numero di notifiche per la presenza di antibiotici passa da 1 nel 2008 a 6 nel 2009, mentre le allerte per additivi rimangono più o meno costanti, individuati nitriti e solfiti.

Le segnalazioni riguardano la presenza di istamina (3) in campioni di conserve di tonno che aumentano rispetto all'anno precedente.

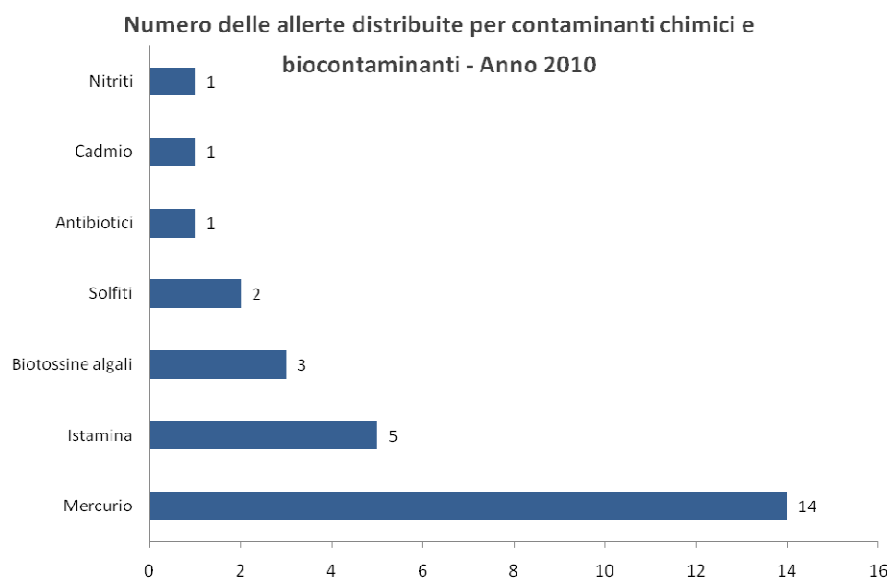


Grafico 24

Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2010, riguardano la presenza di parassiti, larve di Anisakis in prodotti ittici (3 notifiche), assenza di certificazioni sanitarie, presenza di corpi estranei (3 notifiche) o alimenti in cattivo stato di conservazione.

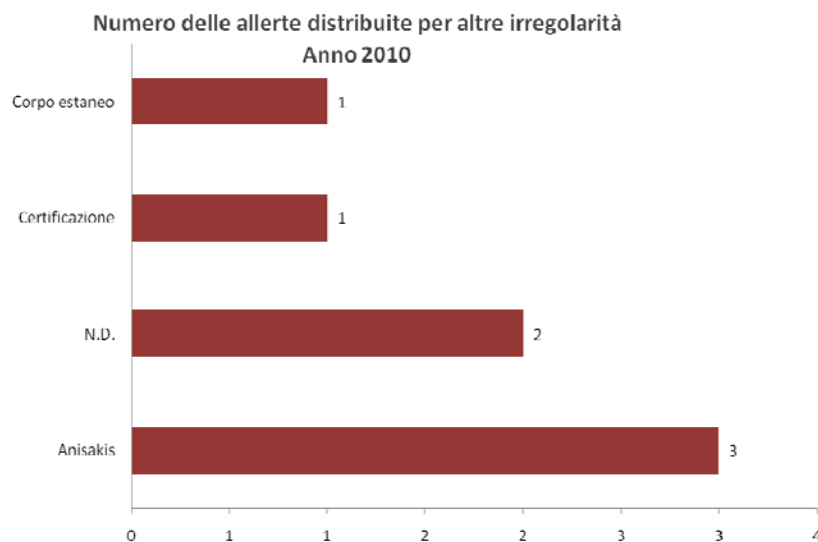


Grafico 25

Classi di alimenti

✓ Considerazioni generali

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nel grafico 26. Gli alimenti maggiormente inquisiti sono stati i prodotti ittici seguiti dai prodotti carnei e da quelli lattiero caseari.

Numero di allerte distribuite per categorie di prodotto - Anno 2010

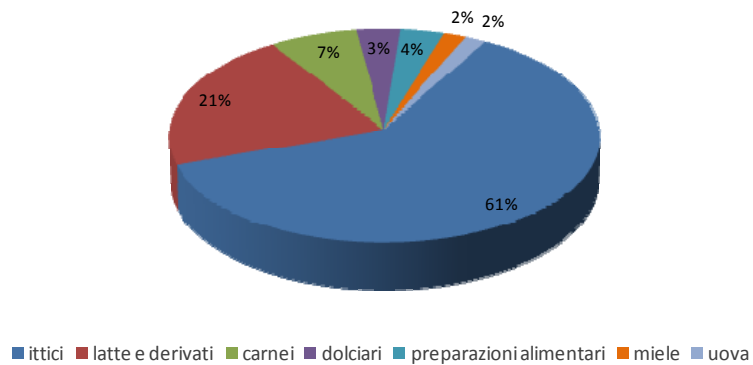


Grafico 26

Nel grafico 27 viene schematicamente riportato il rapporto fra la categoria di rischio e la tipologia di alimento.

Tipologia di rischio per categoria di prodotto - Anno 2010

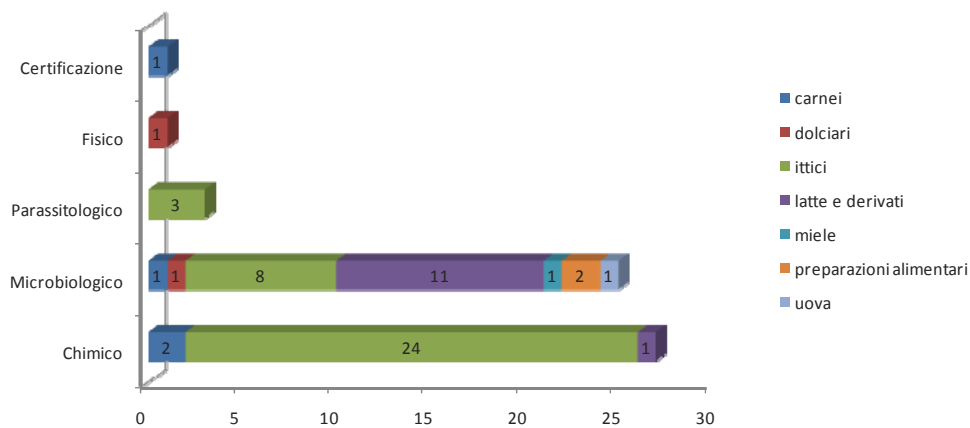


Grafico 27

Considerazioni specifiche

Prodotti della pesca

Nel corso del 2010 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 35. Il maggior numero di notifiche si riferiscono a contaminazioni chimiche (68.6%) quindi microbiologiche (22.9%). Durante il 2010 si è riscontrato un aumento delle notifiche per la presenza di parassiti che ammontano al 8.6% (tabella 16)

	conserve di pesce	prodotti ittici	prodotti ittici confezionati	prodotti ittici congelati	prodotti ittici freschi	prodotti ittici lavorati	molluschi congelati	molluschi freschi	olio animale	Totale complessivo
2010	2	16		5	1	2		9		35
Anisakis		2			1					3
Biotossine algali								3		3
Cadmio						1				1
E. coli								3		3
Istamina	2	3								5
Listeria monocytogenes						1				1
Mercurio		10		4						14
Salmonella				1				3		4
Solfiti		1								1

Tabella 16

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono il mercurio (14) in campioni di pesce spada e verdesca, il cui numero di segnalazioni aumenta notevolmente, ed il cadmio (1) riscontrato in un campione di granchio cotto. Nessun prodotto risulta di origine campana, e solo uno risulta essere di origine italiana.

L'origine dei prodotti è varia ma sempre estera.

Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente E. Coli (3), Salmonella (4) Listeria monocytogenes (1). La maggior parte delle notifiche riguardano molluschi eduli lamellibranchi soltanto in due casi si parla di filetti di pesce (pangasio e salmone). In 3 casi si è trattato di prodotti locali (molluschi bivalvi) mentre nei restanti di prodotti italiani o esteri.

Additivi alimentari

Nell'anno 2010 vi è una sola notifica per la presenza di solfiti in gamberi sgusciati di cui non è desumibile la provenienza.

Parassiti

Le segnalazioni pervenute per parassiti riguardano la presenza di Anisakis o sue larve (3) in campioni di alici e merluzzi d'origine italiana ed estera.

Contaminanti chimici

Nel 2010 le notifiche pervenute per contaminanti chimici hanno riguardato la presenza di istamina (5) in conserve di tonno di varia origine ed inoltre si sono registrate 3 segnalazioni per biotossine algali in prodotti di origine non è desumibile.

Prodotti della carne

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne sono state 4, in riduzione rispetto all'anno precedente. Le notifiche sono solo in entrata e hanno riguardato sia carni fresche che insaccati cotti e crudi per lo più di origine straniera. Le specifiche delle notifiche sono riportate nella tabella 17.

2010	carni fresche	insaccati cotti	prodotti carni stagionati	totale
Salmonella			1	1
Solfiti			1	1
Antibiotici		1		1
Certificazione		1		1
Totale complessivo		2	1	4

Tabella 17

Latte e derivati

Nell'anno 2010 sono pervenute 12 segnalazioni su prodotti a base di latte, in crescita rispetto al 2009. La maggior parte delle notifiche evidenzia rischi microbiologici anche emergenti rispetto agli anni passati; le specifiche vengono riportate in tabella.

	burro	formaggio fresco	formaggio fuso	formaggio stagionato	latte	Totale complessivo
2010		7	1	2	1	12
Bacillus cereus		1				1
Lieviti				1		1
Muffe		1	1			2
Nitrati					1	1
Pseudomonas		1				1
Salmonella		4		1		5
ND		1				1

Tabella 18

Quattro sono le notifiche attivate direttamente dalla regione Campania, tre delle quali interessano prodotti locali.

Altre segnalazioni

Nel 2010 sono state registrate inoltre:

- n. 1 notifiche per la presenza di Bacillus cereus nel miele.
- n. 1 notifiche per la presenza di Salmonella(1) in campioni di uova.
- n. 2 notifiche per la presenza di Listeria monocytogenes e muffe in preparazioni alimentari ready to eat.

Alimentazione animale

Nell'anno 2010 non sono pervenute notifiche inerenti l'alimentazione animale.

Capitolo 2

Considerazioni generali anni 2008-2010

La valutazione globale dei dati sulle allerte per gli anni 2008-2010 mette in evidenza che:

1. Il numero di allerte totale che hanno coinvolto la Regione Campania inerenti l'alimentazione umana sono state 178. In particolare le allerte in entrata rimangono costanti mentre quelle in uscita si riducono progressivamente (grafico 20).
2. Le allerte inerenti l'alimentazione animale sono state complessivamente 8 tra il 2008 ed il 2009 mentre non si sono avute notifiche nel 2010.

Numero di allerte in entrata ed uscita nel triennio

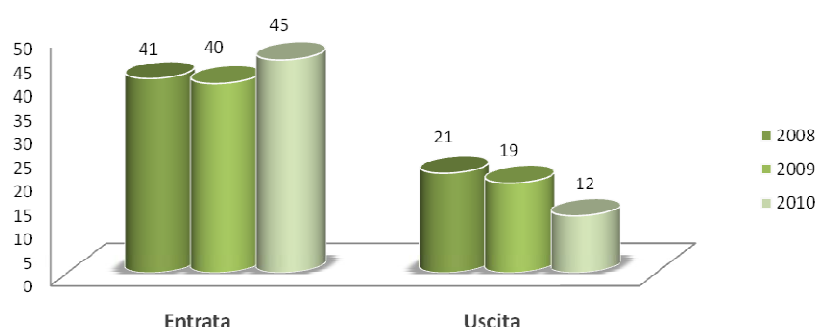


Grafico 28

3. Il rischio identificato più frequente è quello di tipo chimico (83 notifiche), segue quello microbiologico (72 notifiche) (grafico 29).

Numero di allerte per tipologia di rischio nel triennio

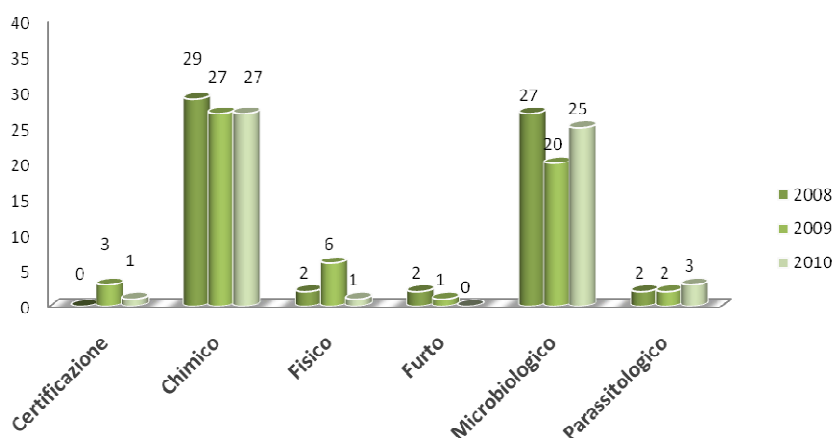


Grafico 29

4. Nello specifico il rischio microbiologico è stato caratterizzato da una costante presenza di Salmonella (32 allerte) ed E.coli (16 allerte); Il rischio chimico è stato invece caratterizzato dalla presenza assidua di allerte per la presenza di mercurio (31) e di seguito residui di farmaci (10 notifiche per antibiotici) e biocontaminanti (12 notifiche per istamina). In tabella 18 si riportano le specifiche.

CATEGORIE DI PRODOTTO	Animali	Prodotti carnei	Prodotti dolciari	Mangimi	Prodotti ittici	Latte e derivati	Miele	Preparazioni alimentari	Uova	Vegetali	ND	Totale complessivo
SOSTANZA												
Aflatossine				2								2
Anisakis					6							6
antibiotici		3		1			4		2			10
Bacillus cereus						1	1					2
Benzopirene					2							2
Biotossine algali					3							3
Cadmio					3							3
Certificazione		1			2	1						4
colorante non autorizzato		3						1		1	1	6
corpo estraneo					1	2						3
diossine		2		1	1	3						7
E. coli					15					1		16
enterotossine stafilococciche		1				1						2
Frammenti di plastica			1					1				2
Furto		2			1							3
insetti e larve					1							1
Istamina					12							12
Lieviti						1						1
Listeria monocytogenes					3	2		2				7
melamina				3								3
Mercurio					31							31
muffe						4		1				5
nd		1	2						1			4
nitrati		3										3
nitriti					1	1						2
piombo		1										1
piombo		1										1
Presenza vetro		2										2
Pseudomonas						1						1
Putrefazione		2										2
residui ferrosi			1									1
Salmonella	2	6		1	16	6			1			32
sedimento anomalo						1						1
solfiti		1			2							3
Virus dell'epatite A					1							1

Tabella 18

5. Gli alimenti oggetto di allerte ripetute sono i prodotti ittici (110), seguiti da i prodotti carnei (29) e lattiero-caseari (25). Nel triennio in esame, tranne per i prodotti ittici coinvolti in maniera costante, si assiste ad una riduzione di notifiche per gli alimenti carnei ed un leggero incremento per gli alimenti lattiero-caseari. Di numero ridotto sono le notifiche relative le altre tipologie di alimento, come si evince dal grafico 30.

Categorie di prodotto coinvolte nelle allerte 2008-2010

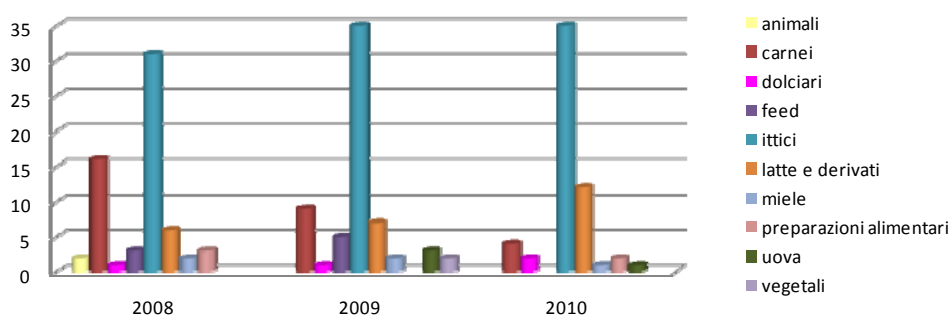


Grafico 30

6. tra gli alimenti fabbricati sul territorio regionale, allerte ripetute hanno riguardato i prodotti ittici (53%) prevalentemente molluschi bivalvi (43%), quindi burro e formaggi sia freschi che a breve stagionatura (13%), carni fresche di suino (10%) mangimi (3%), miele (3%), uova (10%), altro (2%).

Prodotti regionali coinvolti in allerte 2008-2010

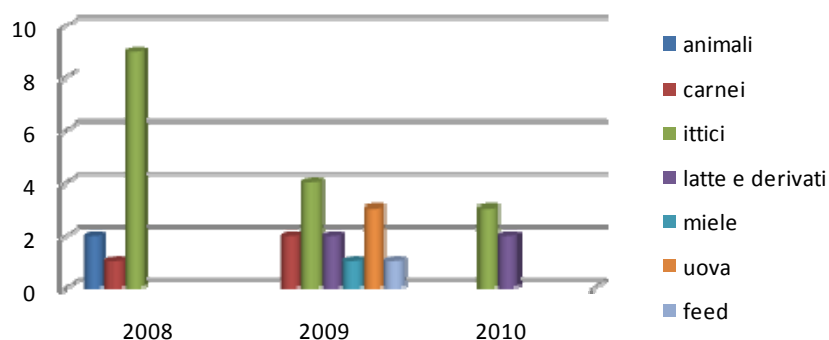


Grafico 31

7. Le non conformità che hanno dato origine alle allerte sono state per i molluschi bivalvi la presenza di E.coli e Salmonella, mentre per i tranci di pesce fresco o confezionato la presenza di mercurio oltre il limite previsto. Un numero ridotto di allerte evidenzia nelle uova ripetute notifiche per la presenza di antibiotici e nei formaggi di Salmonella (tabella 19).

TIPO PRODOTTO	Carni fresche	Feci di ovaiole	Burro	Formaggio fresco	Prodotti ittici	Mangimi	Miele	Molluschi	Uova
SOSTANZA									
Aflatossine							1		
Antibiotici		1						1	2
Bacillus cereus					1				
Certificazione				1					
E. coli									8
Mercurio						3			
Piombo		1							
Salmonella		1	2		2				5

Tabella 19

Criticità dell'analisi dati

Nella fase di processing dei dati si è rilevato che nel file excel delle allerte, inviatoci dalla Regione per l'elaborazione, si sintetizzavano in un'unica cella tutte le informazioni relative all'allerta. Per poter procedere alla fase di elaborazione si è dovuto scompattare l'informazione, contenuta nell'unica cella, in diversi campi (colonne di excel) al fine di individuare le variabili oggetto di analisi.

Il modulo delle allerte di GISA prevede una descrizione generale dell'allerta (campo obbligatorio) e una serie di campi specifici ma non obbligatori che, ad oggi, non risultano mai compilati. Se i campi di interesse fossero tutti obbligatori, con una procedura di estrazione dati dal sistema GISA si otterrebbe un file idoneo per l'analisi evitando gran parte della fase di pre-processing che richiede un notevole dispendio di risorse in termini di tempo.

L'interpretazione dei dati ha reso possibile l'analisi, se pur non sempre completa, di 186 allerte, mentre per 13 allerte non è stato possibile identificare elementi indispensabili al calcolo e pertanto sono state eliminate da tale rapporto.

Dunque, per una valutazione del rischio periodica ed *in itinere*, si auspica la compilazione dei campi con le informazioni necessarie per l'analisi.

**RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO IN RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ DELLA REGIONE
CAMPANIA ANNO 2010**

Alimenti non di origine animale

SISTEMA DI ALLERTA ANNO 2010

La Campania complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2010, in 48 notifiche, pervenute sia dalla Commissione europea che dagli Assessorati alla Sanità delle regioni italiane.

Le notifiche hanno generato un follow-up pari a 916 controlli pianificati, ne sono stati eseguiti, secondo quanto riportato in GISA, circa il 45%.

Le notifiche hanno interessato per la maggior parte alimenti destinati all'uomo, ma anche materiali a contatto con alimenti ed altro.

I dati utilizzati per l'analisi sono stati raccolti in Gisa ed hanno presentato alcune criticità importanti che al fine dell'analisi vengono elencate di seguito:

- per 10 notifiche non è stato possibile identificare le tipologia di rischio né la sostanza che ha generato l'allerta, ma soltanto la matrice prodotto coinvolta;
- per 37 notifiche non è stato possibile risalire al paese di origine del prodotto;
- in generale si è notato, anche per queste notifiche, un incompleto inserimento dei dati nel sistema Gisa, che ha reso frammentaria ed alle volte impossibile una corretta analisi del rischio.

Come rappresentato nel grafico 31, del totale delle notifiche, 5 sono state attivate direttamente dalla regione Campania (allerte in uscita), mentre le restanti 43 l'hanno vista coinvolta indirettamente (allerte in entrata). Si specifica che, per due allerte dichiarate in uscita, la documentazione è ambigua, pertanto non si riesce ad identificare l'origine dell'allerta con certezza.

Numero di allerte in entrata ed uscita

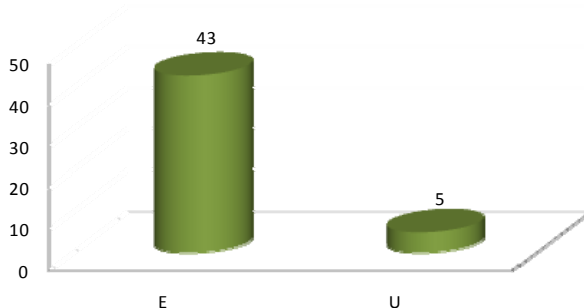


Grafico 31

Nei grafici di seguito si riporta una specifica sia sulle allerte attivate dalla regione Campania che su quelle che la hanno coinvolta indirettamente in relazione alla tipologia di rischio (grafico 32) e prodotto (grafico 33). I

rischi che si sono manifestati più di frequente sono stati di tipo chimico e microbiologico, i prodotti maggiormente interessati sono per i vegetali ed i prodotti dolciari.

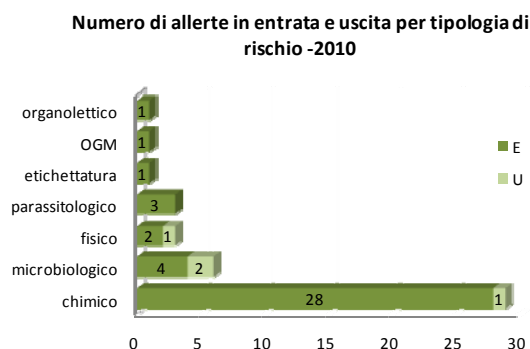


Grafico 32

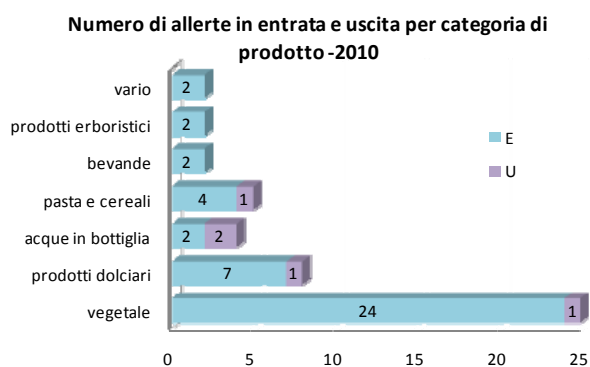


Grafico 33

Non è stato possibile identificare dai dati elaborati la presenza di allerte attivate su alimenti prodotti in Campania.

Categoria di Contaminante

✓ Contaminanti microbiologici

In relazione alle notifiche pervenute, sono riassunti nel grafico 34 i contaminanti microbiologici.

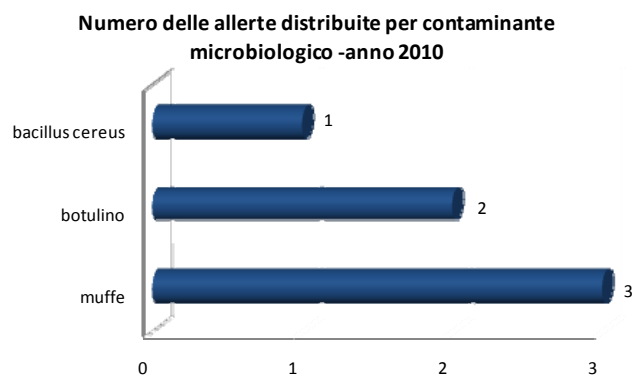


Grafico 34

L'alterazione denunciata più di frequente è la presenza di muffe sia in prodotti dolciari che nelle bevande, quindi due notifiche per *Clostridium botulinum* ed una per la presenza di *Bacillus cereus* in prodotti vegetali.

✓ Contaminanti Chimici

Nel grafico 35 sono mostrati i contaminanti chimici riscontrati. Il maggior numero di allerte riguarda la presenza di residui di antiparassitari.

Il numero di notifiche per la presenza di additivi non autorizzati o autorizzati ma impiegati in quantità eccessive assumono una certa importanza e costituiscono ben il 36 % del totale delle allerte.

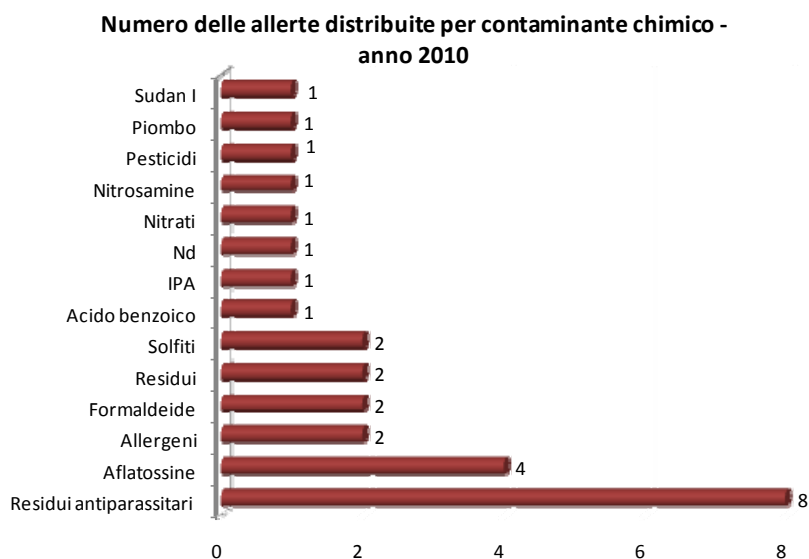


Grafico 35

Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2010, riguardano la presenza di OGM, sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta, presenza di corpi estranei (3 notifiche) e alimenti in cattivo stato di conservazione.

Altre allerte registrate anno 2010

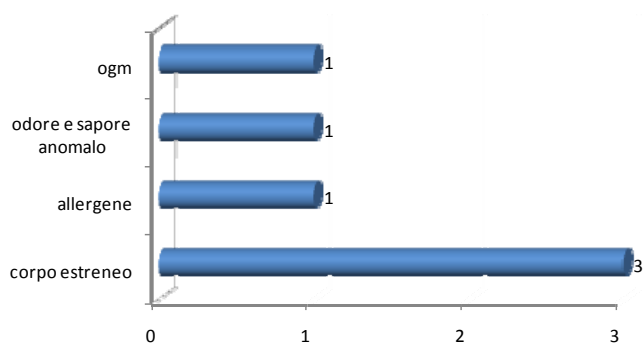


Grafico 36

Classi di alimenti

✓ Considerazioni generali

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nel grafico 26. Gli alimenti maggiormente inquisiti sono stati i vegetali, seguiti dai prodotti dolciari e da pasta e cereali.

Numero di allerte distribuite per categoria di prodotto - anno 2010

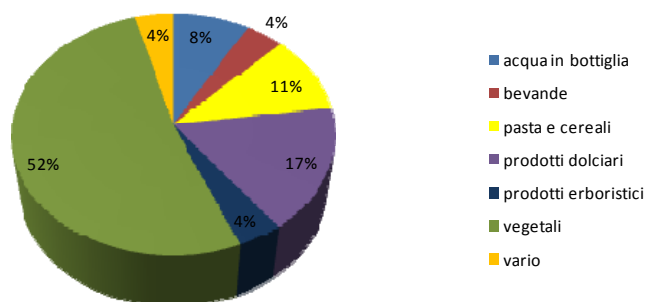


Grafico 37

Nel grafico 38 viene schematicamente riportato il rapporto fra la categoria di rischio e la tipologia di alimento.

Tipologia di rischio per categoria di prodotto -anno 2010

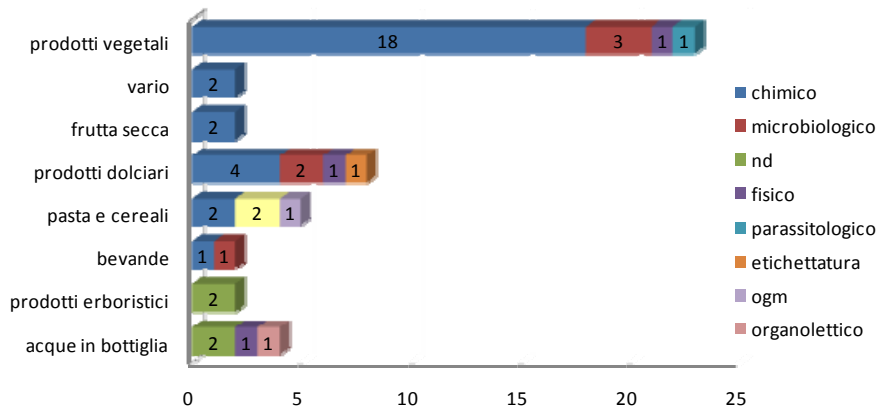


Grafico 38

Considerazioni specifiche

Vegetali

Nel corso del 2010 le notifiche che hanno riguardato i vegetali sono state 23.

I vegetali oggetto di allerta sono stati ortaggi e frutta freschi, ortaggi congelati interi o frammentati e verdure sott'olio.

Il maggior numero di notifiche si riferisce a contaminazioni chimiche (78.3%), quindi microbiologiche (13%).

In particolare, si evince che il maggior numero di segnalazioni per rischio chimico riguarda la presenza di residui di farmaci o contaminanti in generale (15%), con particolare riferimento agli antiparassitari.

I metalli pesanti riscontrati nei vegetali sono rappresentati da un'unica allerta per la presenza di piombo in lattuga fresca di origine non desumibile.

Le allerte per rischio microbiologico riguardano la presenza di *Clostridium botulinum* e *Bacillus cereus*, in tutti i casi si è trattato di prodotti non regionali.

Altre allerte che hanno interessato i vegetali riguardano la presenza di corpi estranei e parassiti visibili.

Due notifiche hanno interessato la frutta secca per la presenza di aflatossine, in dettaglio si tratta di pistacchi e crema di pistacchi di origine non desumibile.

In generale si è riscontrata la mancanza, nella maggior parte delle allerte, delle informazioni relative l'origine degli alimenti o paesi produttori per cui non risulta possibile nessuna valutazione in merito.

Prodotti dolciari

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti dolciari sono state 8. Le notifiche sono in entrata per il 90% e hanno riguardato diversi prodotti di pasticceria confezionati di origine non desumibile. Il rischio prevalente è di origine chimica con presenza non dichiarata di allergeni o presenza di OGM ed idrocarburi. Altre allerte hanno riguardato la presenza di muffe e corpi estranei.

Altre segnalazioni

Nel 2010 sono state registrate inoltre:

- n. 4 notifiche per alterazioni organolettiche (3) e corpi estranei (1) in acqua imbottigliata.
- n. 2 notifiche per la presenza di solfiti (1) e muffe (1) in bevande analcoliche.
- n. 5 notifiche per la presenza di parassiti (2), additivi non autorizzati (1), micotossine (1) ed OGM (1) in cereali e pasta.
- n. 4 notifiche per la presenza di contaminanti chimici in prodotti vari (succhiotti, prodotti erboristici etc, etc).