



## GESTIONE DELLE ALLERTA ALIMENTARI

per alimenti destinati al consumo umano come da REG. CE 178/02  
 mediante vigilanza, prescrizioni e report informativi

### Report Annuale 2019

Il Sistema Rapido di Allerta Comunitario - RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) è stato istituito per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti e consente quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia. Istituito sotto forma di rete integrata, vi partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'UE e si attiva quando un prodotto che presenta o può presentare un pericolo, ha raggiunto il mercato comunitario.

Il sistema rapido di allerta prevede il RITIRO di prodotti "pericolosi" per la salute umana o animale dal mercato. Nel caso di rischio grave ed immediato viene attivato anche il RICHIAMO del prodotto attraverso i mezzi di comunicazione (es. comunicati stampa, TV, internet, ecc...) affinché i cittadini possano essere informati sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dello stesso.

In ambito locale le SS.CC. Igiene Alimenti e Nutrizione e Attività Veterinaria effettuano il controllo sulla messa in atto dei ritiri/richiami degli alimenti, rispettivamente di origine vegetale e animale, non conformi contribuendo a garantire la salute del consumatore.

## ALLERTA NELL'ANNO 2019

### U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione





Alimenti di origine vegetale e materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

**52 + 30 segnalazioni collegate (follow-up)**

riguardanti:

### 29 Non conformità chimiche



Alimenti	Tipologia di non conformità
Vino spumante, olive farcite.  	Idrocarburi aromatici e solfiti
Succo di limone, salsa per alette di pollo, wafer, farina, cremoso alla soia, farina di farro BIO, salsa a base di yogurt greco, plum cake, miglio decorticato BIO, arachidi, crema olive verdi, nuvole di drago, farina di manioca, gelato alla stracciatella, pasta istantanea.	Mancanza di informazioni e allergeni non dichiarati in etichetta
Farina di castagne, mais per pop corn BIO.	Aflatossine
Uva sultanina, gallette di riso. 	Ocratossina A
Frullato a base di mela.	Patulina
Ciliegie, riso parboiled. 	Prodotto fitosanitario superiore ai limiti di legge
Bacche di Goji, peperoncini.	Prodotto fitosanitario non consentito
Origano, integratore, fagiolini finissimi surgelati.	Alcaloidi

## 5 Non conformità microbiologiche/ muffe



Alimenti	Tipologia di non conformità
Tisana.	Escherichia coli
Acqua minerale.	Anaerobi sporigeno e solfito riduttori
Riso alla cantonese.	Lysteria monocytogenes
Antipasto con alghe.	Norovirus
Merendine.	Muffe

## 10 Non conformità fisiche



Alimenti	Tipologia di non conformità
Capsule	Corpo estraneo: plastica
Colini in acciaio, crema di marroni BIO.	Corpo estraneo: metallo
Mini burger vegetale refrigerato, passata classica, capperi.	Corpo estraneo: vetro
Fichi secchi, prugne secche denocciolate, farina di ceci, biscotti frollini.	Corpo estraneo: parassiti/ infestanti

## 3 Non Conformità: cessione di materiali

Alimenti	Tipologia di non conformità
Ciotola di bamboo.	Formaldeide e melammina
Coltelli da tavola in acciaio.	Cromo
Tovaglioli di carta.	Amine aromatiche

## 3 Altre Non Conformità



Alimenti	Tipologia di non conformità
Bottiglia di vetro.	Rischio scoppio
Integratore CURCUMA e PIPERINA, alghe.	Epatite colestatica

## Notifica per informazione in uscita 1; Segnalazione 1

Alimenti	Tipologia di non conformità
Ciliegie	DIMETOATO e OMETOATO
Albicocche	CLORPIRIFOS-METILE



Tutti i controlli effettuati hanno evidenziato la messa in atto del ritiro/richiamo dal commercio del prodotto