



GESTIONE DELLE ALLERTA ALIMENTARI

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

Report Annuale 2018

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 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 UU.OO. 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 2018

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione


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

47 + 65 segnalazioni collegate (follow-up)

riguardanti:

25 Non conformità chimiche



Alimenti		Tipologia di non conformità
Foglie di alloro, acqua minerale		Idrocarburi aromatici e odore solfiti
Aromi, additivi, spezie, cono gelato vegetale, farina di grano tenero, minestrone fresco di verdure, mix per gelatina, pasta di sesamo al cacao, pizza bianca farcita, polvere di Spirulina e Chlorella, preparato per torta, sfogliatine di patate fritte croccanti, bevande, bruschette, taralli, dessert gelato.		Mancanza di informazioni e allergeni non dichiarati in etichetta
Bastoncini con crusca, piccoli frutti essiccati, more di gelso, biscottini.		Micotossine
Pepe nero macinato		Prodotto fitosanitario superiore ai limiti di legge
Bacche di Goji, Uva da tavola		Prodotto fitosanitario non consentito
Set stoviglie in bambù per bambini		FORMALDEIDE
Te verde		Alluminio

8 Non conformità microbiologiche



Alimenti



Pesto

Tipologia di non conformità

Botulino

Minestrone surgelato, vegetali surgelati, piselli finissimi, mais surgelato, insalata di riso, vellutata bio surgelata.

Lysteria monocytogenes

Croissant al latte **REVOCATA**



Salmonella

12 Non conformità fisiche



Alimenti



Merendine al cioccolato

Tipologia di non conformità

Corpo estraneo: plastica

Prodotti surgelati (zucca e bieta), panettone, prodotti da forno surgelati, farina di cocco bio, cornetto vuoto, torte assortite, pasta sfoglia.

Corpo estraneo: metallo

Caffè



Corpo estraneo: legno

Fichi secchi, lasagne all'uovo.

Corpo estraneo: parassiti

1 Non conformità per cessione di materiali a contatto con gli alimenti

Materiali a contatto con alimenti



Mestolo

Tipologia di non conformità

Migrazione di amine

1 Altre Non Conformità



Alimenti

Tipologia di non conformità

Bevanda

Difetto di confezionamento

Notifica per informazione in uscita 1

Alimenti



Lattuga

Tipologia di non conformità

FORMETANATO



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