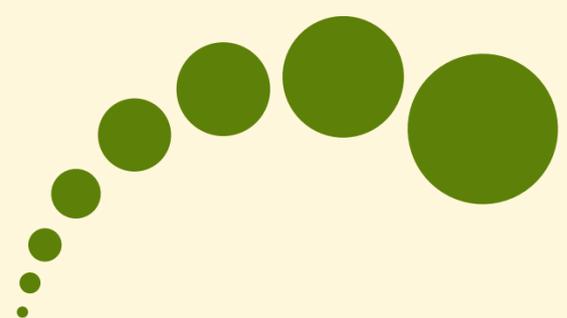


PERICOLI EMERGENTI IN AGRICOLTURA



DAL PERICOLO CHIMICO AL PERICOLO MICROBIOLOGICO ALLA LUCE DELLE RECENTI NEWS E ALLERTE ALIMENTARI



ORGANIGRAMMA DEL DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

Staff al Dipartimento di Sanità Pubblica

Programma Sicurezza Alimentare
Dipartimento di Sanità Pubblica

Programma Gestione Ambientale
Dipartimento Sanità Pubblica

Medicina dello Sport
U.O.S.D. Medicina dello Sport Territoriale

Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Via Cassoli, 30
44121 - Ferrara

Servizi o uffici interni

Funzioni Amministrative

Via Bocaccanale di Santo Stefano, 14
44121 - Ferrara



Igiene Pubblica

Via Bocaccanale di Santo Stefano, 14
44121 - Ferrara



iti



Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro

Via Borgo dei Leoni, 126
44121 - Ferrara



Igiene degli Alimenti di origine Animale

Via Bocaccanale di Santo Stefano, 14
44121 - Ferrara



Via Bocaccanale di Santo Stefano, 14
44121 - Ferrara



Sanità animale

Via Edmondo De Amicis, 22
44015 - Portomaggiore



METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE



Definizioni
Reg. 625/2017 (integrato con
definizioni Reg.882/2004)

- Monitoraggio
- Sorveglianza
- **Ispezione**
- **Verifica**
- **Audit**
- **Campionamento**

DOMANDA

FOLLOW UP

SEGNALAZIONE

PROGRAMMA

PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ ISPETTIVA – PRODUZIONE PRIMARIA



Potenzialità produttiva

Tipologia di coltivazioni

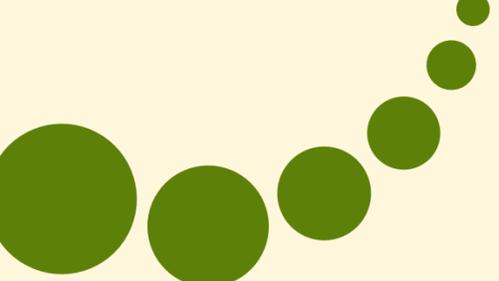
Pregresse non conformità e/o segnalazioni
(CHIMICHE, FISICHE E *MICROBIOLOGICHE*)

Coinvolgimento in allerta alimentari

Effettuazione di prove sperimentali

Destinazione del Prodotto (industria,
commercializzazione diretta o trasformazione)
etc...

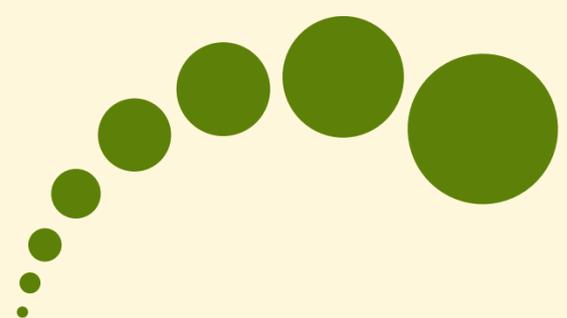
**A TUTELA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE, DELLA
SALUTE DEI CONSUMATORI E...**



PERICOLI E RISCHI EMERGENTI



PERCHE' SIAMO QUI

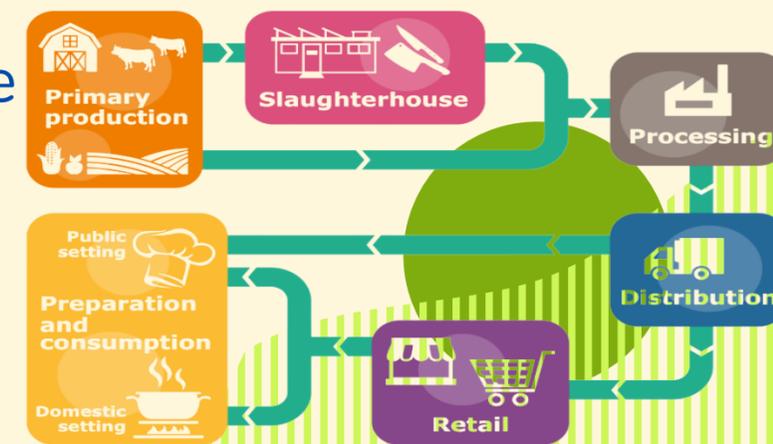


RISCHI EMERGENTI

“Un rischio emergente è: «un rischio derivante da un **nuovo pericolo individuato** al quale può esservi un' esposizione significativa oppure da un' **esposizione significativa nuova, inattesa o di maggiore entità** e/o dalla **suscettibilità a un pericolo noto.**» ”

L'efficace individuazione dei pericoli/rischi emergenti ... aiuta

- i responsabili della gestione del rischio a prevedere i rischi e ad adottare misure di prevenzione efficaci e tempestive per proteggere i consumatori, gli animali, le piante e l'ambiente;
- i **Produttori** a mettere in campo tutte le azioni possibili a controllare o mitigare il rischio
- Le **Autorità Competenti** a programmare e condurre controlli efficaci e coerenti
- I **consumatori** ad acquistare, preparare e consumare con maggior consapevolezza gli alimenti acquistati



PERICOLI CONOSCIUTI E PERICOLI EMERGENTI IN PRODUZIONE PRIMARIA



“

PERICOLI CHIMICI
FITOSANITARI
MICOTOSSINE
CONTAMINANTI CHIMICI NATURALI
METALLI PESANTI

...

PERICOLI FISICI
RADIAZIONI E RADIONUCLIDI
CORPI ESTRANEI

...

PERICOLI BIOLOGICI
ALLERGENI

...

PERICOLI MICROBIOLOGICI
E.coli, Salmonelle, Listeria etc

...

Il **pericolo** delle sostanze è una proprietà intrinsecamente mentre il **rischio** è la probabilità di andare incontro agli effetti avversi che la sostanza può provocare, in seguito ad esposizione intesa come la **dose** o la **concentrazione** di sostanza che può raggiungere l'uomo o l'ambiente ($R=P \times E$)

”

COSA SONO LE EPIDEMIE TRASMESSE DA ALIMENTI E COME VENGONO CLASSIFICATE



“ Secondo OMS, un'epidemia di origine alimentare può essere definita come "un incidente in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione a seguito del consumo di un comune alimento contaminato". ”

La maggior parte degli agenti implicati nelle epidemie di origine alimentare sono agenti zoonotici*.

La gravità della malattia varia negli esseri umani, con effetti che vanno da una malattia lieve a grave e persino la morte

FOCOLAI DI ORIGINE ALIMENTARE NELL'UE

SEGNALAZIONI NELL'UE

2022

5763
focolai di
origine
alimentare

48.605
casi umani

2783
ricoveri in
ospedale

64
decessi

valore più alto
segnalato negli
ultimi 10 anni

2023

5691
focolai di
origine
alimentare

52.127
casi umani

2894
ricoveri
ospedalieri

65
decessi

-1.2 %

+7.2 %

+4.0 %

+1.6 %



QUALI ALIMENTI POSSONO CAUSARE EPIDEMIE DI ORIGINE ALIMENTARE?



Tutti gli alimenti possono essere potenzialmente contaminati da patogeni nocivi, in particolare:



UOVA

sono più spesso associate all'infezione da Salmonella negli esseri umani, soprattutto quando vengono consumate crude o leggermente cotte



CROSTACEI E MOLLUSCHI



sono spesso implicati in epidemie causate da norovirus o tossine batteriche



LA CARNE E I PRODOTTI A BASE DI CARNE

possono essere contaminati da batteri indesiderati come Salmonella , Campylobacter e Listeria , ma anche da virus, principalmente a causa della contaminazione incrociata da utensili e attrezzature



LE VERDURE

sono associate a focolai causati da un'ampia gamma di agenti patogeni, tra cui la Salmonella , la tossina botulinica del Clostridium (soprattutto nelle conserve), il Toxoplasma e virus come il virus dell'epatite A e il norovirus



ALIMENTI MISTI

(con più ingredienti) e altri alimenti, come pasti a buffet, prodotti da forno o dolci e cioccolato, possono essere contaminati da patogeni come la salmonella o il norovirus. La contaminazione è solitamente dovuta a una manipolazione o conservazione non corrette, o al trasferimento di patogeni, da un alimento all'altro o da un'attrezzatura all'altro, quando gli utensili (ad esempio coltelli, taglieri, ecc.) vengono utilizzati ripetutamente per diverse preparazioni alimentari senza essere puliti correttamente.

ORGANISMI E

Le epidemie trasmesse dagli alimenti possono essere **causate da diversi agenti**, solitamente rilevati nelle persone colpite, nel veicolo alimentare implicato o nella catena alimentare. Gli agenti causali includono **batteri e le loro tossine, virus, parassiti, funghi e altri agenti**.

Batteri



CAMPYLOBACTER



SALMONELLA



LISTERIA
MONOCYTOGENES



SHIGATOXIN -
PRODUCING E. COLI
(STEC)



YERSINIA



BRUCELLA

Tossine

rilasciate da batteri



BACILLUS
CEREUS



CLOSTRIDIUM
BOTULINUM



CLOSTRIDIUM
PERFRINGENS



STAPHYLOCOCC
US AUREUS

Virus



NOROVIRUS



EPATITE A



EPATITE E

Parassiti



TRICHINELLA



TOXOPLASMA



CRYPTOSPORIDI
UM

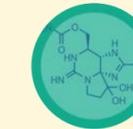


GIARDIA

Altro



ISTAMINE



BIOTOSSINE
MARINE

A partire dal focolaio epidemico di infezione da **E.coli produttore di shigatossina**, che si è verificato nel **2011** in alcuni Paesi dell'Unione Europea a causa del **consumo di insalata di germogli contaminata** e passando al caso dei **minestroni surgelati consumati impropriamente tal quali** e dai quali sono originati numerosi casi di **listeriosi**, nonché ai casi di **salmonellosi (Salmonella umbilo)** da **consumo di insalate di prima gamma** (rucola e spinaci in foglie) o ai **sospetti sui pomodorini a grappolo** (pachino, ciliegino, datterino, ecc.) per i casi da **Salmonella strachona**, emerge che il rischio microbiologico dei prodotti vegetali non sia trascurabile.

SICUREZZA ALIMENTARE

I GERMOGLI CONTAMINATI DA E. COLI HANNO PROVOCATO 50 VITTIME: TROPPI ERRORI

Roberto La Pira 9 Settembre 2011

In Europa, la vicenda dei germogli contaminati dall'*Escherichia coli* O104: H4 ha causato 50 vittime, il ricovero di 4.174 persone, 864 delle quali sono state colpite da un'insufficienza renale acuta, una patologia che spesso si può curare solo con la dialisi. L'epidemia ha così guadagnato il secondo posto nella classifica delle intossicazioni alimentari europee dopo la Mucca pazza.

Un articolo pubblicato sul Bollettino dell'Istituto zooprofilattico di Teramo e firmato da Alfredo Caprioli, Stefano Morabito, Gaia Scavia, Rosangela Tozzoli, Clarissa Ferreri, Fabio Minelli, Maria Luisa Marziano, Valeria Michelacci dell'Istituto superiore di sanità (sede l'European Union Reference Laboratory for *Escherichia coli* (EU-RL E.coli) ovvero del centro di riferimento europeo per queste patologie), una nota apparsa su *Emerging Infectious Diseases* (vedi allegato) e un servizio apparso sulla rivista francese *Agriculture & Environnement* e un intervento propongono una lettura critica della crisi ed evidenziano i troppi errori commessi.



JOINT ECDC-EFSA RAPID OUTBREAK ASSESSMENT

Prolonged multi-country outbreak of *Salmonella* Strathcona ST2559 linked to consumption of tomatoes in the EU/EEA and the UK

12 November 2024

Abstract

A cross-border outbreak of *Salmonella* Strathcona ST2559 is ongoing in the European Union/European Economic Area (EU/EEA) and the United Kingdom (UK). From 1 January 2023 to 5 November 2024, 232 confirmed cases of *S. Strathcona* ST2559 have been identified in 16 EU/EEA countries according to the European case definition: Austria (33), Croatia (3), Czechia (10), Denmark (9), Estonia (1), Germany (62), Finland (3), France (23), Ireland (1), Italy (67), Luxembourg (2), the Netherlands (2), Norway (3), Slovakia (5), Slovenia (2) and Sweden (6). Twenty-nine cases were also identified in the UK. Among the travel-associated cases, the most frequently visited country was Italy.

Tomatoes were identified as the vehicle of infection in several national epidemiological investigations undertaken in response to this multi-country outbreak. Whole genome sequencing cluster analyses suggest that the outbreak strain from multiple affected countries has a recent common origin.

The epidemiological, microbiological and traceability investigations in the 2023 Austrian outbreak and 2024 Italian outbreak confirmed that small tomatoes from the Sicily region of Italy were the vehicle of infection in these two outbreaks. The same conclusion was confirmed for a historical *S. Strathcona* ST2559 outbreak in Denmark in 2011.

Human and food sectors should continue to conduct investigations to verify whether small tomatoes from Sicily are the vehicle of infection in all EU countries that have reported or continue to report cases in this multi-country outbreak, as other foods could also be involved in the transmission. The environment's role in the contamination of the tomatoes should also be investigated, as the outbreak strain was also identified in a farm animal in the region. Investigations to identify the point of entry of *S. Strathcona* – including of irrigation water – should be conducted so the appropriate corrective measures are taken to stop the contamination from spreading and prevent possible new cases.

Suggested citation: European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority, 2024. Prolonged multi-country outbreak of *Salmonella* Strathcona ST2559 possibly linked to consumption of tomatoes – 12 November 2024. ISBN 978-92-9498-760-0; doi: 10.2900/6643581; Catalogue number TQ-01-24-016-EN-N

Also published in EFSA Supporting Publications: Technical report approved by EFSA on 12 November 2024; doi:10.2903/sp.efsa.2024.EN-9107; Key words: *Salmonella* Strathcona, tomatoes, multi-country outbreak, Whole Genome Sequencing (WGS). Requestor: European Commission; Question number: EFSA-Q-2024-00586; correspondence: roa-efsa@efsa.europa.eu, ISSN: 2397-8325.

© European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority, 2024



Un alimento può essere contaminato da un patogeno

Due o più persone possono essere infettate consumando cibo contaminato

Viene attivata un'indagine sui focolai epidemici per identificare il cibo contaminato e la causa della contaminazione

I sintomi possono variare da persona a persona

I media hanno un ruolo importante nell'informare il pubblico riguardo l'epidemia

Alcune persone possono richiedere cure mediche

FORTE EVIDENZA

la connessione tra il consumo di un determinato alimento e l'epidemia collegata è molto probabile

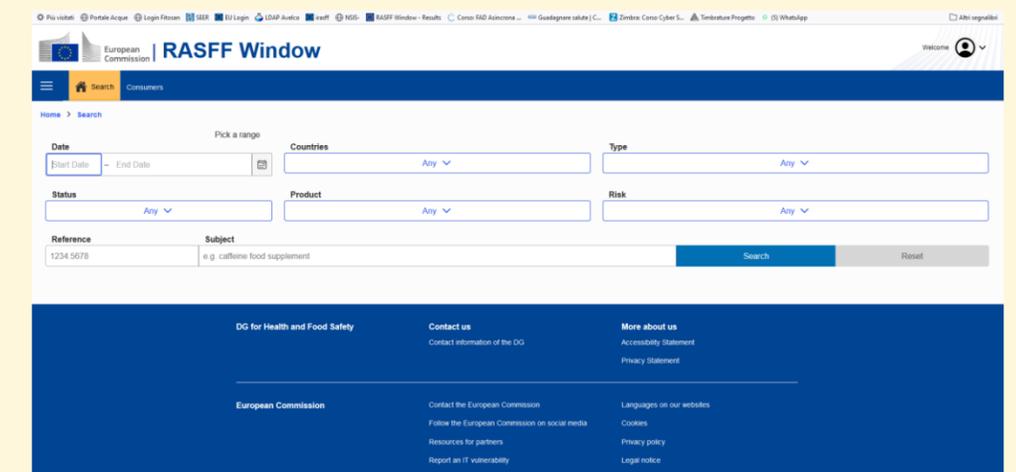
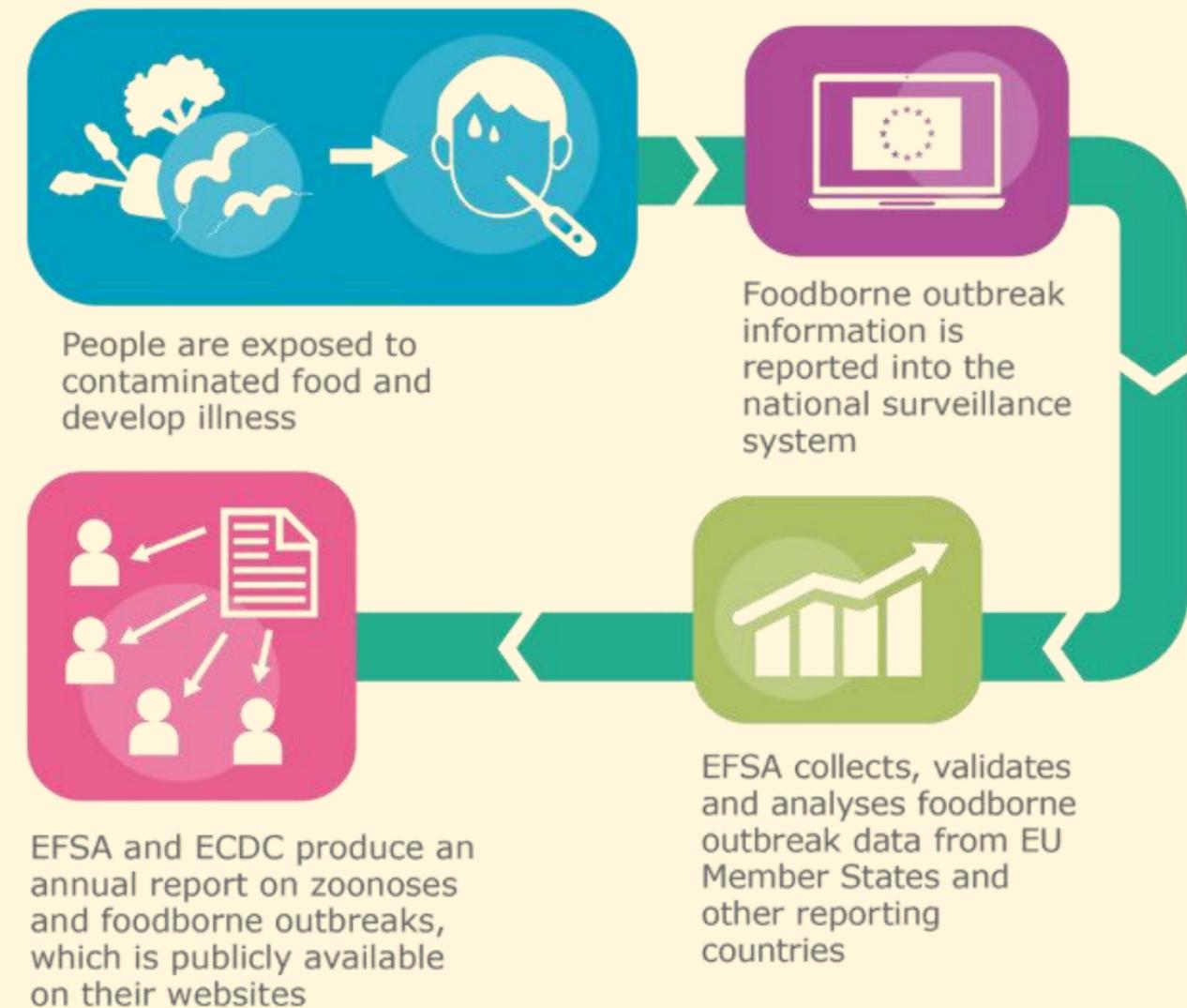
SCARSA EVIDENZA

la connessione tra il consumo di un determinato alimento e i casi collegati all'epidemia non sono certi e il coinvolgimento di un alimento può essere solo sospettato

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2025/179 DELLA COMMISSIONE
del 31 gennaio 2025
relativo alla raccolta e alla trasmissione di dati analitici molecolari nel quadro delle indagini epidemiologiche sui focolai di tossinfezione alimentare in conformità alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio
(Testo rilevante ai fini del SEE)

QUADRO NORMATIVO DELL'UE E RUOLO DELL'EFSA

- Obbligo di comunicazione: Gli Stati membri devono segnalare annualmente i dati sulle epidemie di origine alimentare, secondo la direttiva 2003/99/CE sulle zoonosi.
- Sistema di segnalazione: Le epidemie sono segnalate all'EFSA tramite l'European Union Foodborne Outbreak Reporting System (EU-FORS), istituito nel 2014.
- Rapporto annuale EFSA-ECDC: L'EFSA raccoglie, analizza e descrive i dati sulle epidemie nel rapporto annuale EFSA-ECDC, focalizzandosi sull'epidemiologia, l'impatto, i veicoli alimentari coinvolti e le tendenze temporali (EFSA ed ECDC, 2024).
- Ruolo dell'EFSA: Secondo il regolamento (CE) 178/2002, l'EFSA è l'ente responsabile per la valutazione del rischio alimentare nell'UE, fornendo consulenza scientifica e supporto tecnico per le politiche e la legislazione in materia di sicurezza alimentare.



COME, PERCHÉ E DOVE PUÒ VERIFICARSI LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

La contaminazione alimentare è un evento accidentale, ed è sempre il risultato di un mancato mantenimento di adeguate condizioni igieniche durante i processi di produzione e preparazione.



MECCANISMI CONTAMINAZIONE MICROBICA

sono complessi e con molte possibili fonti in tutte le fasi della filiera alimentare

ACQUA

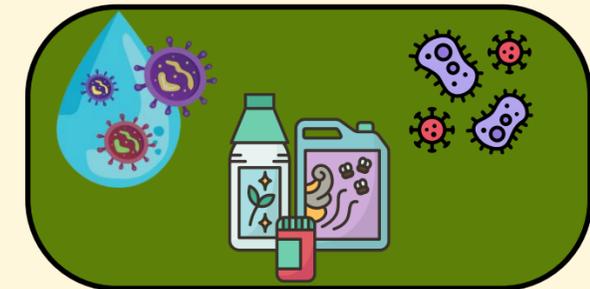
L'acqua di irrigazione pre-raccolta o l'acqua utilizzata per lavare i prodotti alimentari può essere una potenziale fonte di contaminazione.

COME, PERCHÉ E DOVE PUÒ VERIFICARSI LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

VERDURE E ANIMALI possono essere contaminati in molti modi:

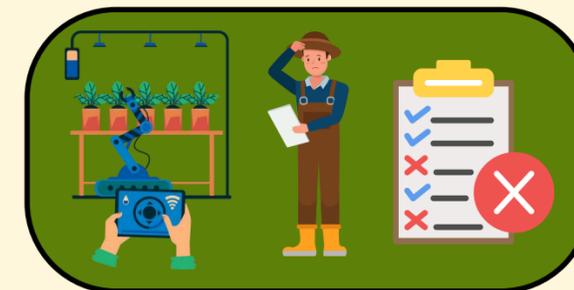
IN AZIENDA E A LIVELLO DI PRODUZIONE PRIMARIA

- USO DI ACQUA NON POTABILE O CONTAMINATA
- FERTILIZZANTI E PESTICIDI NON ADEGUATAMENTE CONTROLLATI
- CONTATTO DIRETTO CON ANIMALI O AGENTI PATOGENI PRESENTI NELL'AMBIENTE....



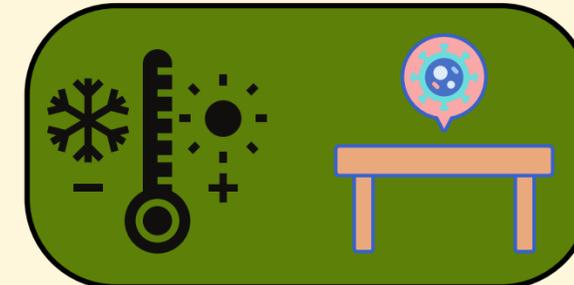
RACCOLTA E LAVORAZIONE

- ATTREZZATURE E MACCHINARI NON IGIENIZZATI
- MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI DA PARTE DI PERSONALE NON FORMATO O INFETTO
- PROCEDURE DI LAVORAZIONE NON CONFORMI ALLE NORMATIVE IGIENICO-SANITARIE



TRASPORTO E STOCCAGGIO:

- TEMPERATURE NON CONTROLLATE O INADEGUATE PER IL TIPO DI ALIMENTO
- Contatto con superfici contaminate durante il trasporto
- Conservazione in ambienti non idonei che favoriscono la crescita di microorganismi



VENDITA E CONSUMO:

- LAVAGGIO INSUFFICIENTE DI FRUTTA E VERDURA
- CONTAMINAZIONE INCROCIATA DURANTE LA PREPARAZIONE O ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI
- MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI DA PARTE DEL CONSUMATORE SENZA LE DOVUTE PRECAUZIONI



FILIERA: CONSIGLI PER...



PRODUTTORI

1. Qualità dell'acqua: Utilizzare acqua potabile per l'irrigazione e il lavaggio dei prodotti.
2. Igiene del suolo e dei fertilizzanti: Evitare l'uso di letame non compostato e adottare rotazioni colturali per ridurre la contaminazione.
3. Controllo degli animali: Limitare l'accesso degli animali selvatici alle coltivazioni per prevenire la contaminazione fecale.
4. Igiene dei lavoratori: Formare il personale sull'importanza del lavaggio delle mani e dell'uso di dispositivi di protezione.
5. Sistemi di tracciabilità: Implementare registri per garantire la rintracciabilità dei lotti in caso di contaminazioni.



DISTRIBUTORI E RIVENDITORI

1. Catena del freddo: Mantenere una corretta refrigerazione per rallentare la crescita microbica.
2. Igiene nei punti vendita: Pulire regolarmente gli scaffali e le superfici di contatto con i prodotti.
3. Separazione dei prodotti: Evitare il contatto tra prodotti crudi e cotti per prevenire contaminazioni incrociate.
4. Verifica della qualità: Controllare l'integrità degli imballaggi e la freschezza dei prodotti.
5. Etichettatura chiara: Fornire indicazioni per la corretta conservazione e consumo sicuro.
6. distinguere i prodotti di prima gamma dai prodotti di quarta gamma (quelli in busta già lavati) anche nei punti di vendita, con esposizione in scaffali nettamente distinti indicando per la prima gamma in modo chiaro e visibile la necessità del lavaggio prima del consumo"



CONSUMATORI

1. Lavare accuratamente: Sciacquare frutta e verdura sotto acqua corrente e, se necessario, usare una spazzola.
2. Evitare la contaminazione incrociata: Non utilizzare gli stessi utensili per cibi crudi e cotti.
3. Sbucciare e cuocere: Quando possibile, sbucciare la frutta e cuocere la verdura per ridurre il rischio.
4. Conservare correttamente: Mantenere gli ortofrutticoli in frigorifero quando necessario e separati dagli alimenti di origine animale.
5. Consumare in tempi brevi: Evitare di conservare a lungo i prodotti freschi per minimizzare il rischio di proliferazione batterica.

GESTIONE RISCHIO MICROBIOLOGICO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AL CONSUMO CRUDI



PRODUTTORI

1. Qualità dell'acqua: Utilizzare acqua potabile per l'irrigazione e il lavaggio dei prodotti.
2. Igiene del suolo e dei fertilizzanti: Evitare l'uso di letame non compostato e adottare rotazioni colturali per ridurre la contaminazione.
3. Controllo degli animali: Limitare l'accesso degli animali selvatici alle coltivazioni per prevenire la contaminazione fecale.
4. Igiene dei lavoratori: Formare il personale sull'importanza del lavaggio delle mani e dell'uso di dispositivi di protezione.
5. Sistemi di tracciabilità: Implementare registri per garantire la rintracciabilità dei lotti in caso di contaminazioni.



DISTRIBUTORI E RIVENDITORI

1. Catena del freddo: Mantenere una corretta refrigerazione per rallentare la crescita microbica.
2. Igiene nei punti vendita: Pulire regolarmente gli scaffali e le superfici di contatto con i prodotti.
3. Separazione dei prodotti: Evitare il contatto tra prodotti crudi e cotti per prevenire contaminazioni incrociate.
4. Verifica della qualità: Controllare l'integrità degli imballaggi e la freschezza dei prodotti.
5. Etichettatura chiara: Fornire indicazioni per la corretta conservazione e consumo sicuro.
6. distinguere i prodotti di prima gamma dai prodotti di quarta gamma (quelli in busta già lavati) anche nei punti di vendita, con esposizione in scaffali nettamente distinti indicando per la prima gamma in modo chiaro e visibile la necessità del lavaggio prima del consumo"



CONSUMATORI

1. Lavare accuratamente: Sciacquare frutta e verdura sotto acqua corrente e, se necessario, usare una spazzola.
2. Evitare la contaminazione incrociata: Non utilizzare gli stessi utensili per cibi crudi e cotti.
3. Sbucciare e cuocere: Quando possibile, sbucciare la frutta e cuocere la verdura per ridurre il rischio.
4. Conservare correttamente: Mantenere gli ortofrutticoli in frigorifero quando necessario e separati dagli alimenti di origine animale.
5. Consumare in tempi brevi: Evitare di conservare a lungo i prodotti freschi per minimizzare il rischio di proliferazione batterica.

Oggetto: Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli al consumo crudi.

Il consumo di prodotti ortofrutticoli da consumare crudi in insalate o tal quali può comportare, qualora non si adottino le opportune misure di igiene, alcuni rischi di natura infettiva, trattandosi di prodotti pronti per il consumo che non subiscono alcun trattamento per l'abbattimento della flora microbica presente su di essi.

Trattandosi di prodotti di produzione primaria provengono da aziende che ai sensi della vigente normativa sanitaria (Regolamento CE n.852/2004) non sono soggette all'obbligo di prevedere in autocontrollo specifiche procedure HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Point) e per le quali l'eventuale adozione di procedure di buona prassi agricola non è sempre accompagnata da appropriate procedure di buona prassi igienica.

Peraltro il controllo sui pericoli microbiologici in campo risulta spesso trascurato con scarse attività di verifica microbiologica su:

- Acque di irrigazione
- Concimi
- Suolo / substrato di coltivazione
- Stato sanitario degli addetti
- Sementi e piantine da trapianto

Questo Ministero della Salute ha diramato al territorio una circolare per il controllo ufficiale da parte delle ASL su questi aspetti ma in ragione della numerosità delle imprese agricole, della grande variabilità delle colture e della loro frequente rotazione, dell'esiguità di dotazione di risorse e di personale dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione spesso tale controllo risulta non sufficiente.

La Commissione Europea, d'altro canto, ha effettuato audit in diversi Paesi membri rilevando l'esigenza di un più approfondito controllo sanitario sulle produzioni agricole.

La ragione è correlata all'utilizzo di nuove tecniche di genotipizzazione degli agenti patogeni che stanno consentendo attualmente di far emergere eventi epidemici umani, precedentemente considerati casi isolati di malattia, mettendoli in correlazione tra loro e sempre più frequentemente in correlazione con l'alimento a rischio.

Sovente emerge che si tratti proprio di prodotti ortofrutticoli.

A partire infatti dal focolaio epidemico di infezione da E.coli produttore di shigatossina, che si è verificato nel 2011 in alcuni Paesi dell'Unione Europea a causa del consumo di insalata di germogli contaminata e passando al caso dei minestrini surgelati consumati impropriamente tal quali e dai quali sono originati numerosi casi di listeriosi, nonché ai casi di salmonellosi (Salmonella umbilo) da consumo di insalate di prima gamma (rucola e spinaci in foglie) o ai sospetti sui pomodorini a grappolo (pachino, ciliegino, datterino, ecc.) per i casi da Salmonella stratchona, emerge che il rischio microbiologico dei prodotti vegetali non è trascurabile.



Ministero della Salute

EX- DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2 Igiene degli Alimenti ed Esportazione

N. 11

Risposta al Foglio del

Va sottolineato come eventi correlati al cambiamento climatico in corso, quali la siccità prolungata verificatesi in alcune regioni, come la Sicilia, potrebbe portare all'impiego di acque di irrigazione non propriamente "pulite", così come i tanti eventi alluvionali potrebbero causare il rimescolamento delle acque nere con quelle impiegate a scopo irriguo e costituire un elemento di complicazione per i produttori agricoli nell'espletamento delle corrette prassi igieniche.

Tanto premesso, si ritiene utile fornire elementi per un consumo più consapevole degli alimenti vegetali da consumare crudi che, proprio per la loro natura e modalità di consumo, richiedono una particolare attenzione in fase di produzione, commercializzazione, somministrazione e preparazione in cucina.

Pertanto questo Ministero ha inteso rafforzare i controlli su questi prodotti di prima gamma predisponendo specifici piani di campionamento ed analisi in fase di commercializzazione da parte delle ASL ed avviando attività di audit sulle Regioni vocate alla produzione ortofrutticola nel settore della produzione primaria.

In attesa degli accertamenti e, se del caso, delle azioni correttive, si invitano codeste Regioni a richiedere che nei punti di vendita i prodotti di prima gamma confezionati siano esposti in scaffali nettamente distinti dai prodotti di quarta gamma (quelli in busta già lavati), indicando per la prima gamma in modo chiaro e visibile la necessità del lavaggio prima del consumo.

Si rappresenta altresì l'opportunità per le Associazioni di consumatori di segnalare ai propri iscritti e più in generale alla popolazione, la necessità di lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciaquandola ripetutamente sotto acqua corrente. Nel caso di impiego di disinfettanti alimentari a base di cloro, si raccomanda di seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo modalità di risciacquo).

Il Direttore Generale
(Dr. Ugo Della Marta)

CONCLUSIONI

La gestione del rischio microbiologico nei prodotti ortofrutticoli richiede la collaborazione di tutti gli attori della filiera
(dal campo alla tavola)

L'adozione di buone pratiche nella produzione, distribuzione e consumo è essenziale per garantire la sicurezza alimentare e ridurre i pericoli per la salute pubblica

Il controllo ufficiale deve essere adeguato, rafforzato e mirato a verificare che siano messe in atto tutte le azioni atte a prevenire e contrastare i pericoli emergenti supportato da specifici piani di campionamento ed analisi sia nella fase della produzione primaria che di commercializzazione

Il consumatore deve essere informato e reso consapevole in merito alla necessità di lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda...

TELEFONO

0532 235282

EMAIL

igienealimentienutrizione@ausl.fe.it

WEBSITE

www.ausl.fe.it



GRAZIE PER L'ATTENZIONE