



GESTIONE DELLE ALLERTA ALIMENTARI

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

Report Annuale 2022

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 2022

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

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

117 *prime segnalazioni e segnalazioni collegate (follow-up)

riguardanti:

41 non conformità chimiche



Alimenti	Tipologia di non conformità
Integratori alimentari, polpette, crema di cocco, granulati, farina di semi di carrube, sorbetto, fette biscottate, preparato per dolci, lievito per dolci, gelati, limoni	Presenza di ossido di etilene in concentrazioni superiori ai limiti di legge (26)
Semi di cumino, pompelmo rosa	Presenza di Clorpirifos (2)
Birra	Presenza di Nitrosammina (2)
Armelline	Presenza di Acido cianidrico (1)
Noodles istantanei	Presenza di Cloroetano (1)
Integratori alimentari	Presenza di Acido Glucuronico (3)
Coltelli in acciaio	Presenza di Cromo in concentrazioni superiori ai limiti di legge (1)
Tè	Presenza di Antrachinone in concentrazioni superiori ai limiti di legge (1)
Carote	Presenza di linuron (1)
Riso vialone nano	Presenza di Triciclazolo oltre i limiti di legge (1)
Lamponi surgelati	Presenza di Chlorothalonil (1)
Grano duro	Presenza di Permetrin (1)

26 Non conformità microbiologiche



Alimenti	Tipologia di non conformità
Mandorle, zenzero, focaccia	Aflatossine (2) e Ocratossina A (1)
Pistacchi, fiocchi d'avena	Presenza di parassiti (2)
Cioccolato, medaglioni di tofu, curry in polvere, riso, germogli di soia, semi di sesamo	Presenza di batteri (salmonella, B.Cereus, L.monocytogenes) (20)
Alghe wakame	Presenza di virus (HEV) (1)

8 Non conformità fisiche



Alimenti	Tipologia di non conformità
Ciocolatini	Corpo estraneo generico (2)
Lasagne al ragù	Corpo estraneo: frammenti/polvere di vetro (3)
Lasagne al ragù	Corpo estraneo: frammenti di plastica (1)
Tazze termiche, lievito, mandorle	Corpo estraneo: metallo (2)

21 Non Conformità: Etichettatura Allergeni



Alimenti	Tipologia di non conformità
Riso Carnaroli, preparato per zuppa, preparato per dolci, bibita analcolica, panna, semi di chia, prodotti da forno, crema al cioccolato, prodotto di pasticceria, cannella in polvere, couscous	Allergene non dichiarato (soia, latte, arachidi, lupini, zucchero, uova, anidride solforosa) (21)

2 Non Conformità: Additivi alimentari



Alimenti	Tipologia di non conformità
Gelatina di frutta, pasticceria mignon	Coloranti non autorizzati (2)

8 M.O.C.A.



Alimenti	Tipologia di non conformità
Stoviglie	Migrazione di metalli (4)
Stoviglie	Presenza di fibre di bambù non autorizzato (3)
Canucce di carta	Sbiancante ottico (1)

9 Altre Non Conformità



Alimenti	Tipologia di non conformità
Chips di mais	Presenza di scopolamina e atropina (3)
Integratore alimentare	Repentina fuoriuscita del prodotto dal flacone (1)
Latte in polvere	Separazione di fase (2)
Bevanda isotonica	Trasporto e mantenimento non idoneo (1)
Ravioli cinesi	Prodotti presso laboratorio sprovvisto di riconoscimento comunitario 853/04 (1)
Maca in polvere	la radice o il rizoma o le sue preparazioni di L. meyenii possono causare sia tossicità generale che effetti dannosi sul sistema riproduttivo sia nei maschi che nelle femmine (1)

*Notifica per informazione in uscita-> 2

Alimenti	Tipologia di non conformità
Polpette al pomodoro	Presenza di ossido di etilene (1)
Riso cantonese	Presenza di soia (1)

FOCUS ALLERGENI

- Nel corso del 2022 l'AUSL di Ferrara ha ricevuto ben **21 notifiche di allerta per allergeni non dichiarati in etichetta**.
- Le notifiche hanno riguardato la presenza di allergeni come la soia, il latte, le arachidi, i lupini, lo zucchero, le uova e l'anidride solforosa.
- Il **Regolamento FIAC 1169/2011** stabilisce che gli allergeni devono essere riportati **OBBLIGATORIAMENTE** nell'etichetta sia dei prodotti preimballati che non preimballati e che devono essere riportati in un punto evidente, chiaramente visibili e leggibili.

Per maggiori informazioni sul regolamento FIAC:

<https://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:it:PDF>