

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Sistema rapido di allerta per mangimi e alimenti. Anno 2009

Silvia Zutton, Marta Zanolla

FVG, Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali - Servizio Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria - Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Nel corso del 2009, il Servizio Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria – Direzione Centrale salute e Protezione Sociale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia è stata interessata da 126 comunicazioni di allerta, comprese le *news* e le *informations*, aventi lo scopo di segnalare la presenza di alimenti pericolosi per la salute umana, capi bovini sospetti o di dubbia provenienza, mangimi contaminati commercializzati sul proprio territorio. Si è prontamente attivato il nodo regionale per dare immediata comunicazione ai Servizi Veterinari e ai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende per i Servizi Sanitari delle Aziende (ASS) regionali, deputati a operare sul campo prendendo i provvedimenti necessari.

In media ogni mese sono pervenute al nodo regionale 10,5 comunicazioni di allerta rapido.

Per quanto riguarda la natura del pericolo segnalato questo è stato di natura chimica in 55 casi, di natura biologica in altrettanti 47 casi, di natura fisica in 5 casi e di certificazione e/o etichettatura non corretta in 14 casi, così come illustrato in figura 1.

A seguire ora, si tratteranno nello specifico le notifiche inerenti gli alimenti di origine animale e gli alimenti di origine

vegetale o composti a prevalenza vegetale e bevande, analizzando il tipo di pericolo, sia esso di natura chimica, biologica o fisica, i prodotti maggiormente coinvolti e la loro provenienza, nazionale, comunitaria o extracomunitaria.

Inoltre sono state analizzate le dinamiche di distribuzione dell'alimento e/o mangime, oggetto della notifica, su tutto il territorio regionale e il rispettivo coinvolgimento delle ASS.

Infine si è voluto portare in luce alcune allerte particolarmente significative che hanno interessato la Regione per la loro particolarità o peculiarità legata al territorio.

Alimenti di origine animale o composti a prevalenza animale

Numero e tipologia delle comunicazioni di allerta pervenute

Nel corso del 2009, per quanto concerne gli alimenti di origine animale, la regione FVG è stata interessata da 63 comunicazioni di allerta, aventi lo scopo di segnalare la presenza di alimenti pericolosi per la salute umana, capi bovini sospetti o di dubbia provenienza, mangimi contaminati commercializza-

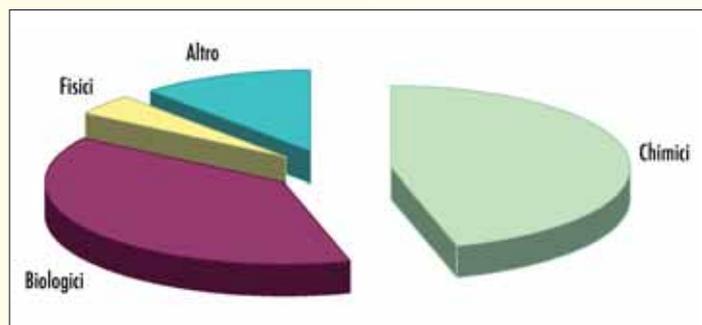


Figura 1. Natura dei pericoli segnalati in Regione FVG nel corso dell'anno 2009.

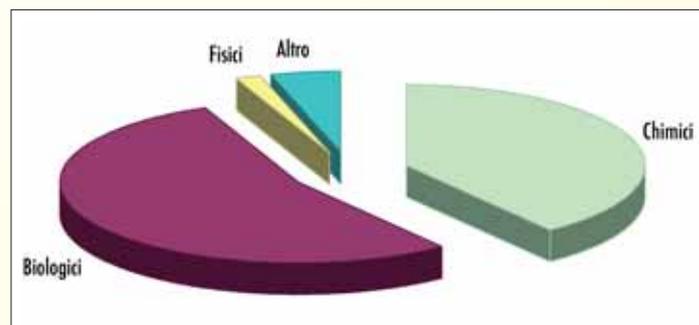


Figura 2. Natura dei pericoli segnalati in alimenti di origine animale.

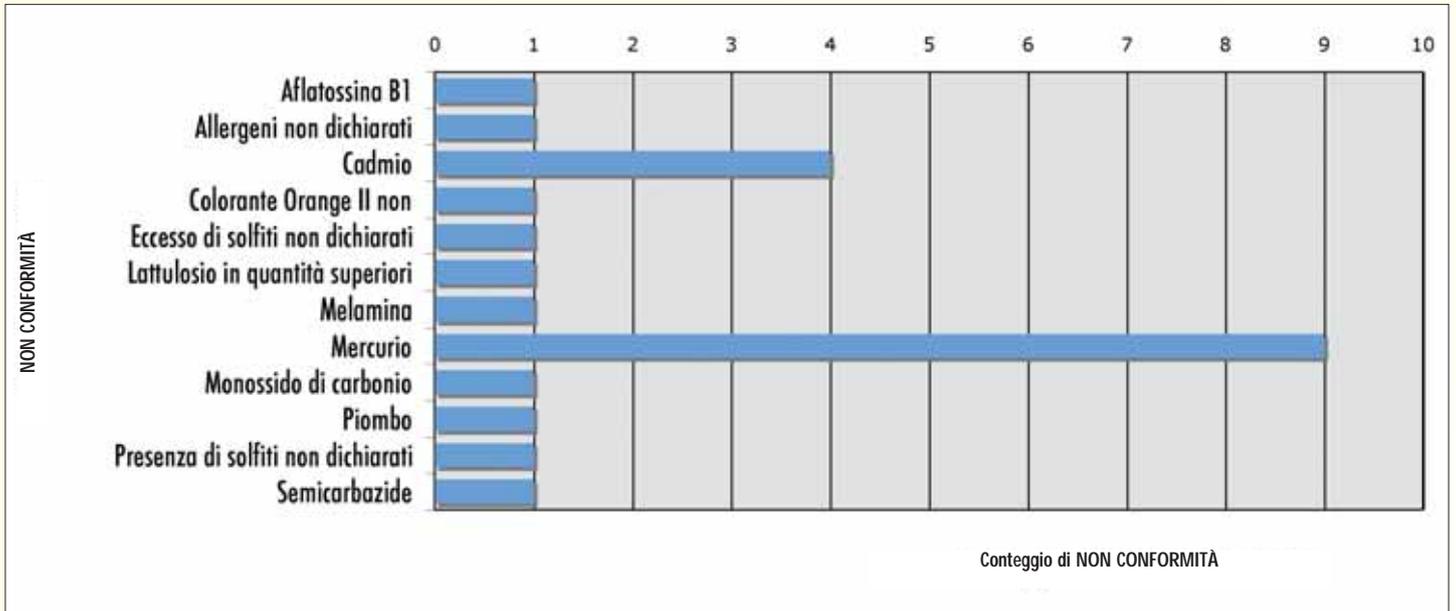


Figura 3. Distribuzione dei contaminanti chimici.

ti sul proprio territorio.

In media ogni mese sono pervenute al nodo regionale 5,25 comunicazioni di allerta rapida.

Per quanto riguarda la natura del pericolo segnalato questo è stato di natura chimica in 25 casi, di natura biologica in altrettanti 34 casi e di natura fisica in 1 caso e 3 casi di certificazione non corretta. Il quadro generale viene così riassunto in figura 2.

Pericoli di natura chimica

I contaminanti chimici maggiormente segnalati sono stati:

- metalli pesanti (60%);
- additivi non autorizzati o utilizzati in quantità superiori alla

norma (24%);

- residui di farmaci (4%);
- micotossine (4%);
- contaminanti ambientali (4%).

A seguire si segnala la presenza di melamina sovente riscontrata nei mangimi, e, in particolare, nel pet-food.

In figura 3, viene schematizzata la distribuzione dei contaminanti chimici, segnalando nel particolare per ciascuno il numero di notifiche cui ha dato origine.

Pericoli di natura biologica

Le notifiche di allerta per pericolo biologico, riassunte in figura 4, sono scattate con maggior frequenza a seguito del riscontro di microrganismi patogeni e nello specifico *E. Coli*, *Salmonella* e *Listeria*. Nei rimanenti casi si è trattato di infestazione da *Anisakis* e biotossine algali.

La presenza di *Salmonella* è stata la causa principale di allerta per i mangimi, in particolare per la farina di soia.

Sono stati inoltre segnalati prodotti contenenti residui di trattamenti (monossido di carbonio) che hanno interessato i prodotti della pesca.

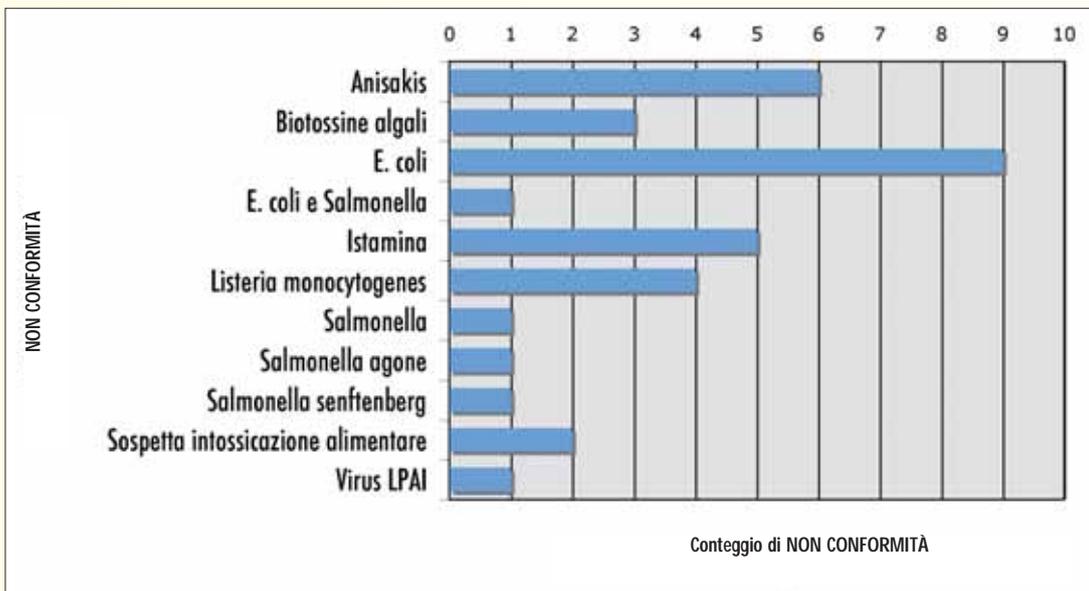


Figura 4. Distribuzione in base al pericolo biologico.



Tipologie dei prodotti interessati

Le notifiche classificate in base al prodotto coinvolto risultano essere così suddivise: 49 per i prodotti della pesca, 5 per le carni e derivati, 4 per i mangimi, 2 per il latte e prodotti lattiero-caseari e 1 per il pet-food (figura 5).

Da segnalare che dei prodotti della pesca poco meno di un terzo è rappresentato da MBV, dove si riscontra sovente la presenza di *E. Coli* e *Salmonella* oltre i limiti di legge.

Impegno dei Servizi Veterinari del FVG

A seguito della notifica di allerta, possono derivare una o più comunicazioni in merito alla distribuzione del prodotto non conforme sul territorio di competenza di diverse ASS.

In relazione al coinvolgimento territoriale quindi, delle 63 comunicazioni pervenute, 26 hanno riguardato esclusivamente la commercializzazione dell'alimento solamente sul territorio di una singola ASS (figura 6).

Nel caso delle restanti 37 comunicazioni, invece, l'alimento oggetto del sistema di allerta è stato commercializzato sul territorio di due o più Aziende Sanitarie o in altre Regioni.

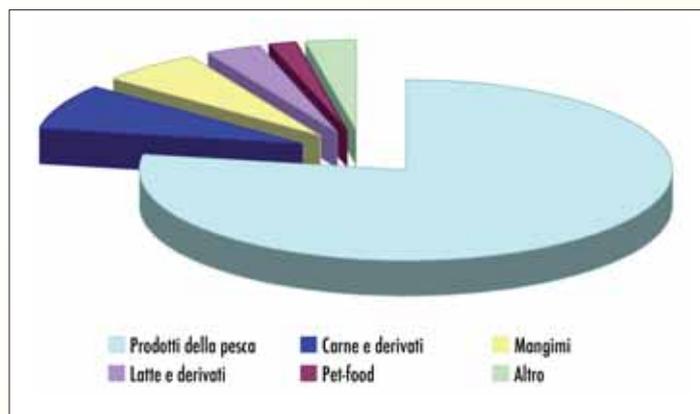


Figura 5. Prodotti oggetto di allerta.

In 7 occasioni sono state coinvolte tutte le ASS della Regione, mentre in 3 occasioni l'allerta non riguardava il FVG, ma vi era giunta a scopo conoscitivo-cautelativo.

Provenienza dei prodotti oggetto di allerta

Per quanto riguarda la provenienza dei prodotti 37 sono stati di provenienza Nazionale (58,7%), 18 di provenienza comunitaria (28,6%) 8 di provenienza extracomunitaria (12,7%), così come riportato in figura 7.

I prodotti di origine comunitaria maggiormente coinvolti nelle segnalazioni di allerta sono stati di origine spagnola e francese (prodotti ittici) e slovena (MBV).

Per quanto riguarda i prodotti di provenienza extra-comunitaria, soprattutto la presenza di istamina in prodotti della pesca (tonno) provenienti da Paesi quali la Colombia o lo Sri Lanka, tale non conformità può essere ipotizzata con i lunghi tempi sia di trasporto che di conservazione del prodotto stesso.

Allerte in partenza dalla Regione FVG

Le notifiche di allerta originatesi in Regione sono state 13, e, a seconda del prodotto oggetto di allerta (figura 8).

Analizzando ulteriormente la sezione "prodotti della pesca" emerge che:

- 2 notifiche riguardano molluschi cefalopodi in introduzione dalla Spagna;
- 1 notifica concerne pesce fresco di origine regionale;
- 9 notifiche originano da MBV.

Dall'analisi dei pericoli derivanti da questi prodotti si noti come il 69,2% riguardino pericoli di natura biologica e il restante 30,8% pericoli di natura chimica.

Allerte in arrivo in Regione FVG

Non vi sono state allerte in arrivo dal Ministero o da altre Regioni che abbiano interessato alimenti/mangimi prodotti,

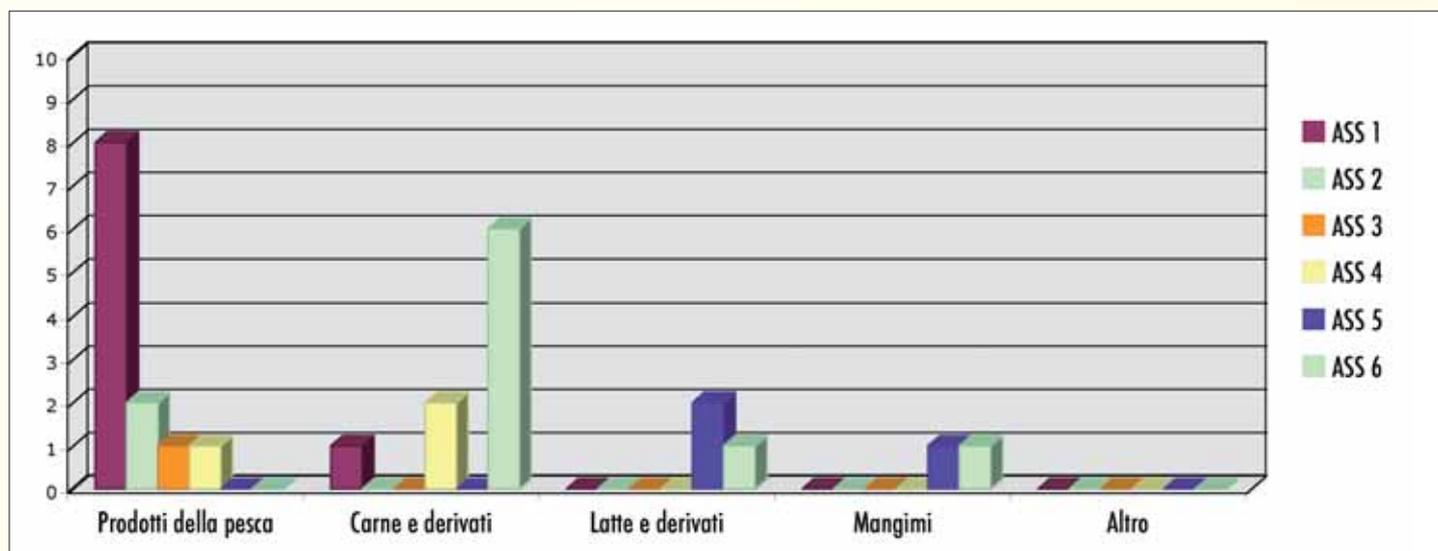


Figura 6. Coinvolgimento delle Aziende per i Servizi Sanitari.

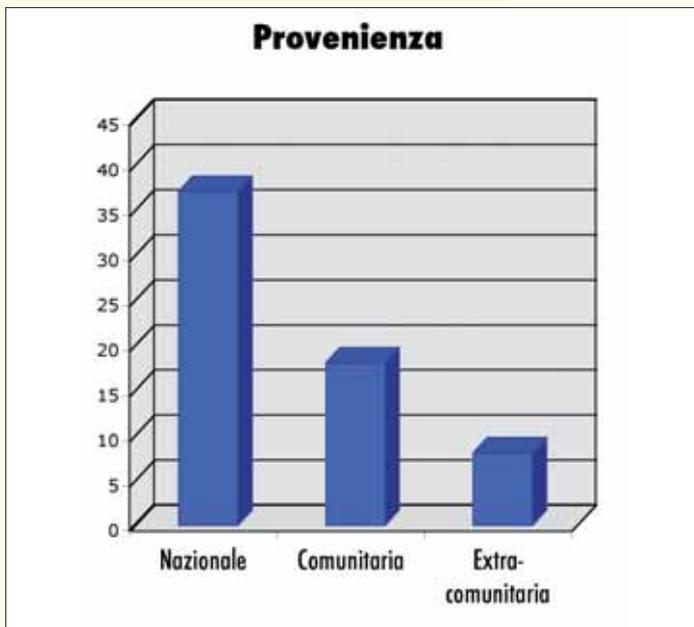


Figura 7. Provenienza dei prodotti oggetto di allerta.

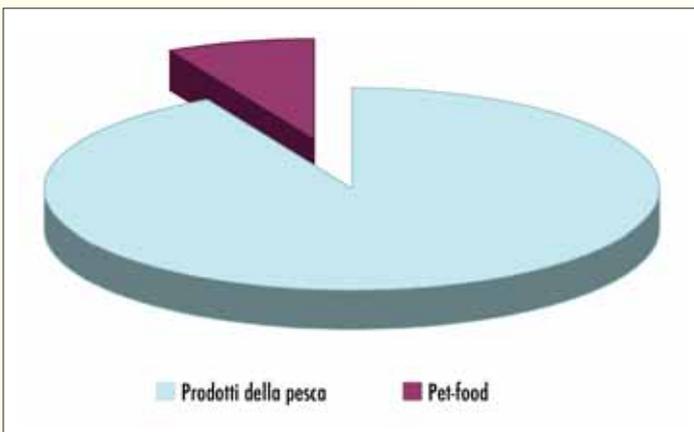


Figura 8. Allerte in partenza.

confezionati o trasformati in FVG.

Alimenti di origine vegetale o composti a prevalenza vegetale

Numero e tipologia delle comunicazioni di allerta pervenute

Nel corso del 2009, per quanto concerne gli alimenti di origine vegetale o composti a prevalenza vegetale e le bevande, la regione FVG è stata interessata da 56 comunicazioni di allerta, 6 news e 1 information aventi lo scopo di segnalare la presenza di alimenti pericolosi o fonte di possibile rischio alimentare per la salute umana, commercializzati sul proprio territorio.

In media ogni mese sono pervenute al nodo regionale 5,25 comunicazioni di allerta rapida.

Per quanto riguarda la natura del pericolo segnalato questo è

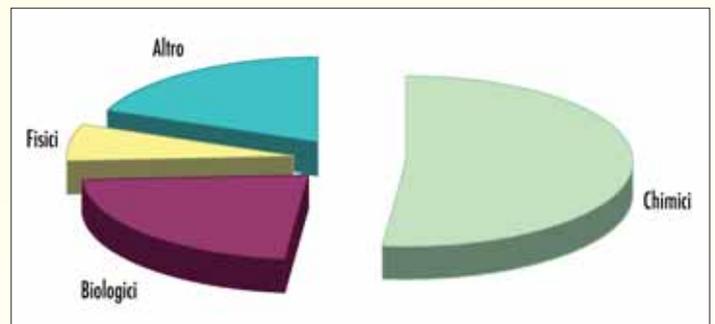


Figura 9. Natura dei pericoli segnalati in alimenti di origine vegetale o composti a prevalenza vegetale e bevande.

stato di natura chimica in 30 casi, di natura biologica in 13 casi e di natura fisica in 4 casi, 11 casi di etichettatura non regolamentare e 2 casi in cui si sono riscontrati OGM non autorizzati.

Da segnalare inoltre la comunicazioni concernenti 1 caso di sospetta reazione avversa e le 2 news inerenti una probabile tossico-infezione alimentare e un possibile effetto epato-tossico (figura 9).

Pericoli di natura chimica

I contaminanti chimici maggiormente segnalati sono stati:

- metalli pesanti (20%);
- additivi e/o coloranti non autorizzati o utilizzati in quantità superiori alla norma (13,3%);
- residui di farmaci e fitosanitari (10%);
- micotossine (23,3%);
- contaminanti ambientali (13,3%);
- melamina (3,3%);
- migrazione in materiali a venire a contatto con gli alimenti (16,7%).

Di seguito, in figura 10, viene schematizzata la distribuzione dei contaminanti chimici, segnalando nel particolare per ciascuno il numero di notifiche cui ha dato origine.

Pericoli di natura biologica

Le notifiche di allerta per pericolo biologico, riassunte in figura 11, sono scattate con maggior frequenza a seguito del riscontro di microrganismi patogeni (46,1%) e nello specifico *Enterobacter sakazakii* e *Salmonella*. Nei rimanenti casi si è trattato di infestazione da larve di insetti e parassiti e il riscontro di un topo in una confezione di spinaci.

La presenza di *Salmonella typhimurium* è stata la causa principale di allerta per i prodotti non nazionali, in particolare è stata riscontrata in snack contenenti burro di arachidi e derivati provenienti dagli USA e in vari tipi di kebab doner provenienti dalla Germania. A seguire si segnala la presenza *Salmonella braenderup* in pasta all'uovo di origine nazionale. Sono stati inoltre segnalati prodotti contenenti corpi estranei, fonte di pericolo fisico: nello specifico sono state ritrovate graffette e particelle di natura metallica, sfridi di plastica e filamenti di natura ignota.

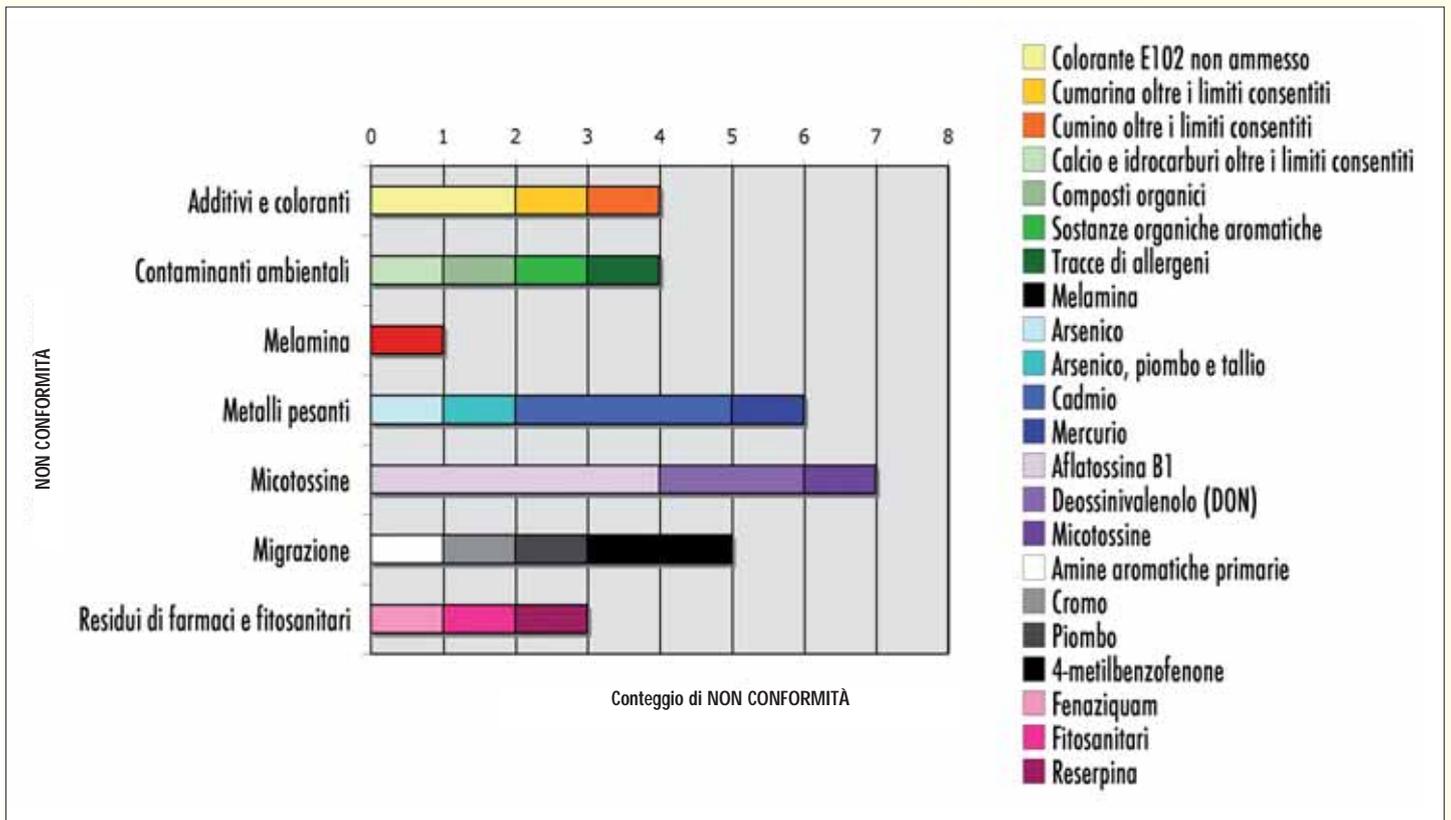


Figura 10. Distribuzione dei contaminanti chimici.

Numerose infine le segnalazioni scaturite in seguito al riscontro di etichettature non regolamentari: ben il 17,46% sul totale complessivo delle allerte registrate in Regione FVG.

Nello specifico le sostanze non riportate in etichetta sono sintetizzate in figura 12.

Tra queste segnalazioni, sebbene appartenenti alla stessa tipologia di non conformità, non sono state incluse le 2 inerenti la presenza di OGM in prodotti destinati all'alimentazione umana.

Tipologie dei prodotti interessati

Le notifiche classificate in base al prodotto coinvolto risultano essere così suddivise: 17 per gelati e dolciumi, 9 per farine e derivati, 9 per

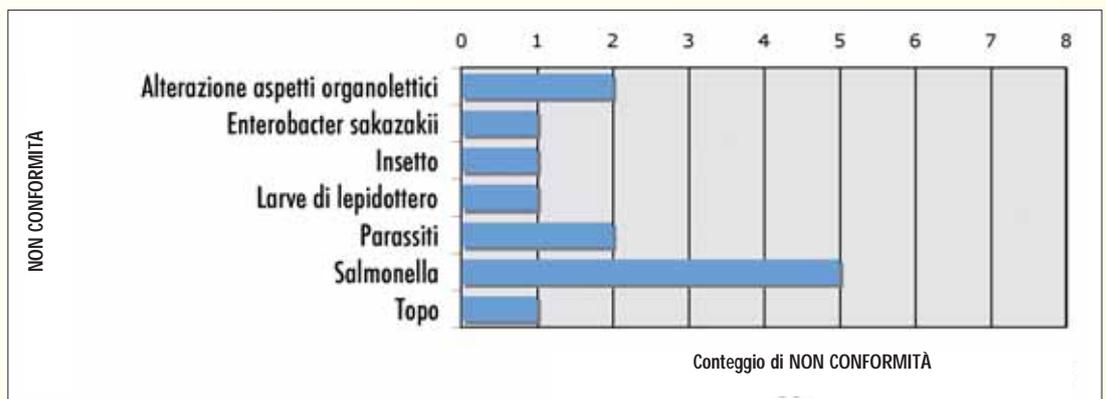


Figura 11. Distribuzione in base al pericolo biologico.

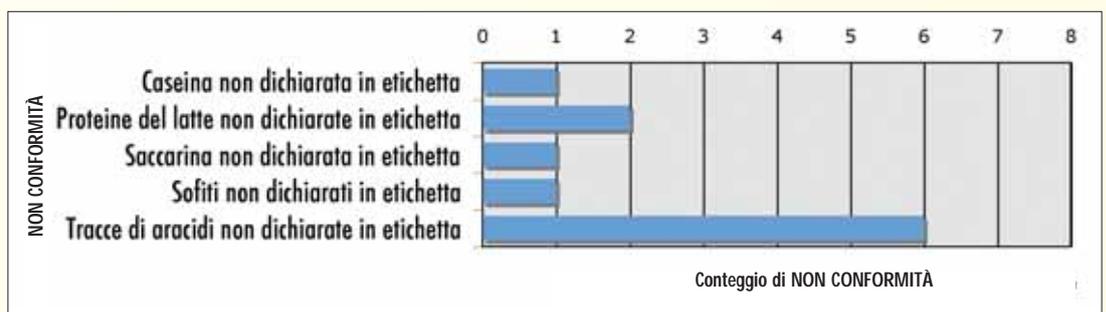


Figura 12. Sostanze non riportate in etichetta.

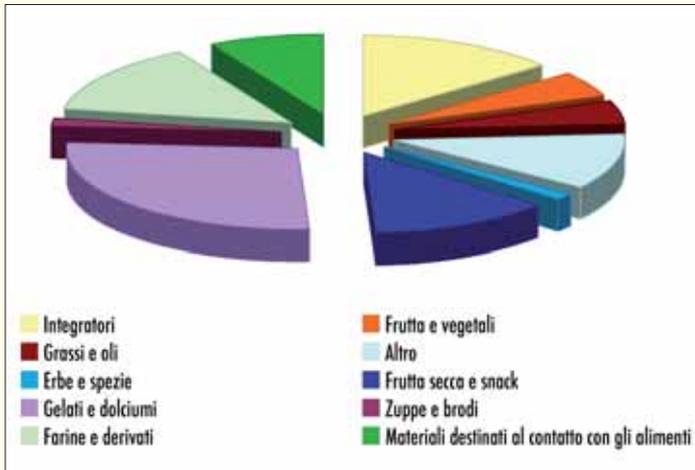


Figura 13. Prodotti oggetto di allerta.

gli integratori alimentari, 8 per frutta secca e snack, 5 per materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, 3 per frutta e vegetali, 3 per grassi e oli, 1 per erbe e spezie, 1 per zuppe e brodi, 7 per altri alimenti, in particolare bevande (figura 13).

Da segnalare che alla voce “gelati e dolciumi” poco meno di un terzo è rappresentato dal prodotto “crema spalmabile alla nocciola” e tutti i prodotti da essa derivati o prodotti, come alcuni snack, che la contenevano.

Questo prodotto, oggetto di una notifica che ha coinvolto parecchie Regioni e che è stato quindi oggetto di una distribuzione capillare negli esercizi di commercio, è stato ritirato a seguito dell’ accertata presenza di tracce di arachidi non dichiarate in etichetta.

Com’è noto le arachidi sono fonte di possibili allergeni per persone particolarmente sensibili.

Ogni volta che il corpo entra in contatto con una sostanza che considera come nociva, reagisce rilasciando istamina. In consumatori ricettivi possono insorgere i sintomi classici di una reazione allergica.

Vi sono molte sostanze che possono scatenare la reazione istaminergica come i morsi di insetto, il polline, la polvere e l’alimento. Oltre ai crostacei, il pesce e le uova, l’allergia alle arachidi è la più comune.

Considerato come una delle idiosincrasie più mortali, l’allergia causata dell’arachide può essere innescata persino da dosi infinitesimali. Locale o sistemica, si caratterizza per sintomi che vanno da eczemi, orticarie arrossamenti oculari e scolo nasale fino all’anafilassi che può portare allo shock anafilattico e, nei casi più gravi, al coma e alla morte per collasso cardio-circolatorio.

Impegno dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del FVG

A seguito della notifica di allerta, possono derivare una o più comunicazioni in merito alla distribuzione del prodotto non conforme sul territorio di competenza di diverse ASS.

In relazione al coinvolgimento territoriale quindi, delle 63 comunicazioni pervenute, 18 hanno riguardato esclusivamente la commercializzazione dell’alimento solamente sul territorio di una singola ASS (vedasi grafico 15 di seguito riportato).

Nel caso delle restanti 45 comunicazioni, invece, l’alimento oggetto del sistema di allerta è stato commercializzato sul territorio di due o più Aziende Sanitarie o in altre regioni (figura 14).

In 21 occasioni sono state coinvolte tutte le ASS della

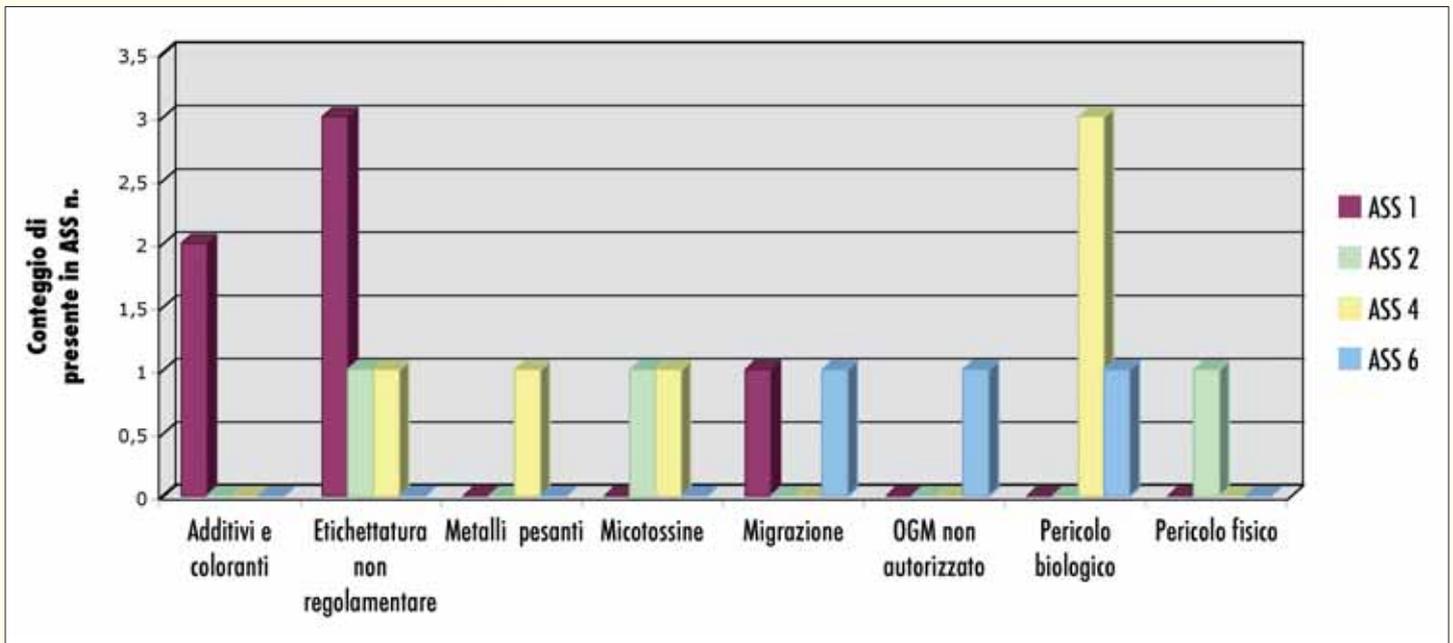


Figura 14. Coinvolgimento delle Aziende per i Servizi Sanitari.



Regione, mentre in 1 occasione l'allerta non riguardava il FVG, ma vi era giunta a scopo conoscitivo-cautelativo.

Provenienza dei prodotti oggetto di allerta

Per quanto riguarda la provenienza dei prodotti 41 sono stati di provenienza Nazionale (66,1%), 9 di provenienza comunitaria (14,5%) 12 di provenienza extracomunitaria (19,4%), così come riportato in figura 15.

I prodotti di origine comunitaria maggiormente coinvolti nelle segnalazioni di allerta sono stati di origine tedesca e francese (farine e derivati e integratori alimentari) e danese (alimenti per l'infanzia).

Per quanto riguarda i prodotti di provenienza extra-comunitaria, va segnalata soprattutto la presenza di metalli pesanti in alghe e utensili da cucina o il riscontro di melanina in biscotti provenienti da Paesi quali la Cina o lo Sri Lanka, mentre dagli Usa è giunto il burro di arachidi contaminato da *Salmonella typhimurium*. Quest'ultima notifica, trasmessa

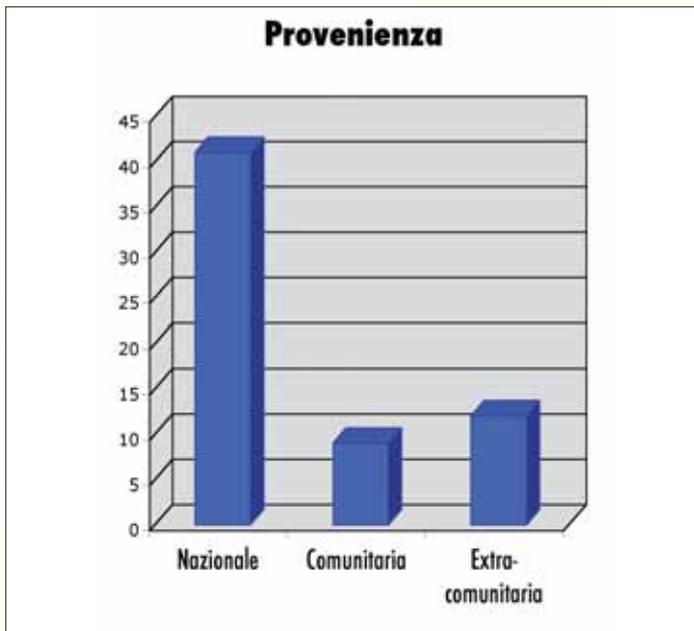


Figura 15. Provenienza dei prodotti oggetto di allerta.

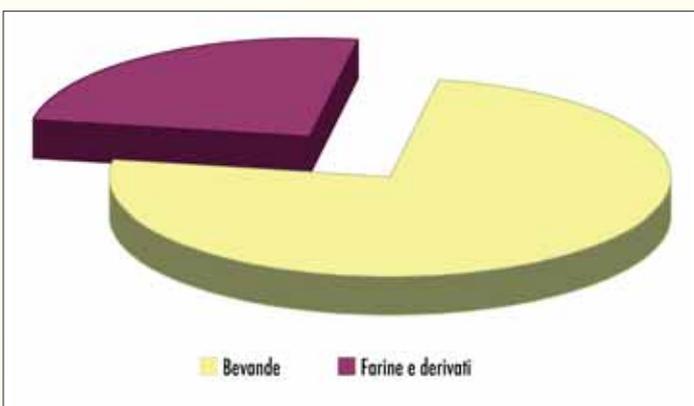


Figura 16. Allerte in partenza.

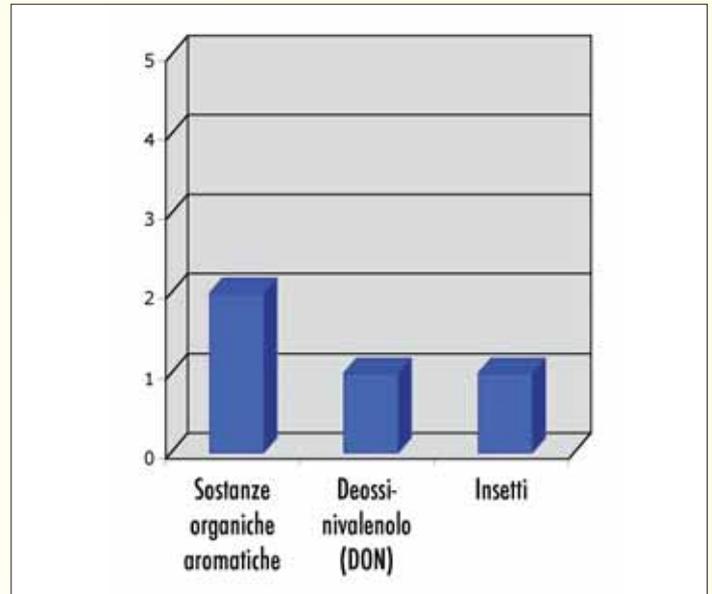


Figura 17. Pericoli nelle bevande.

sa come *new* da Ministero della Salute, può essere spiegata con i lunghi tempi sia di trasporto che di conservazione del prodotto stesso, che hanno elevato le probabilità di contaminazione microbiologica dello stesso.

Allerte in partenza dalla Regione FVG

Le notifiche di allerta originatesi in Regione sono state 4, e, a seconda del prodotto oggetto di allerta, distribuite così come appare in figura 16.

Analizzando ulteriormente la sezione "bevande" emerge che tutte le 3 allerte attivate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Regionale riguardavano l'acqua minerale naturale.

Dall'analisi dei pericoli derivanti da questi prodotti si nota come il 75% riguardino pericoli di natura chimica e il restante 25% pericoli di natura biologica (figura 17).

Allerte in arrivo in Regione FVG

Si segnalano di seguito le allerte in arrivo dal Ministero o da altre Regioni che hanno interessato alimenti/mangimi prodotti, confezionati o trasformati in FVG:

- riscontro di fenazaquin in insalata trocadero, presso un mercato ortofrutticolo regionale;
- presenza di larve di lepidottero e tele sericee in "bastoncini di mais", prodotto presso un panificio regionale. Il campione era stato effettuato dal NAS e la segnalazione inviata al Ministero.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la collaborazione: Renato Coassin, Marta Grandi, Susanna Terzari, Elvira Marrazzo, Manlio Palei e Paolo De Marin.