



Ministero della Salute

Direzione Generale della Sanità veterinaria e degli Alimenti UFFICIO VI

Oggetto: Sistema di allerta. Relazione dell'attività anno 2003.

1-Sistema di allerta

Complessivamente, nell'anno 2003, sono state trattate 2310 notifiche, pervenute sia dalla commissione europea, tramite il sistema "circa", che da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità.

Di queste 2310 notifiche, 454 sono state delle segnalazioni di allerta (Alert notification) e 1856 sono state delle informazioni (Information), riguardanti prodotti non sul mercato. La maggior parte di queste ultime segnalazioni si riferiscono a respingimenti attraverso i porti ed aeroporti.

Inoltre, sono pervenuti numerosi addendum relativi sia alle 454 notifiche di allerta (1098 addendum) che alle 1856 informazioni (878 addendum). Complessivamente, quindi, sono stati effettuate, attraverso il sistema rapido di allerta, ben 4286 segnalazioni.

La Commissione Europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio, ha trasformato 2 segnalazioni di informazioni in allerta.

Si precisa, inoltre, che nel corso dell'anno la Commissione Europea ha trasmesso le segnalazioni di irregolarità per le aflatossine in forma di riepiloghi settimanali e non più per singole notifiche.

Nel corso dell'anno 2003 sono state, altresì, revocate 15 notifiche (5 segnalazioni di allerta e 10 informazioni) che sono state escluse, successivamente, dal sistema circa, e dal conteggio sopra riportato. Si precisa che 43 notifiche, dopo una valutazione dei servizi della Commissione, non sono state accettate. Questa differenza è riferibile, nella maggior parte dei casi, ad una non armonizzazione dei limiti e ad una diversa norma nazionale rispetto a quella di altri Paesi Membri.

Ciò ha comportato, in alcuni casi, una differenza nel numero di notifiche effettuate dall'Italia, soprattutto per alcuni respingimenti.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 95 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per la Sanità.

Gli Uffici periferici del Ministero della salute hanno notificato, nell'anno 2003, 515 irregolarità. Tra queste, 186 notifiche sono giunte dai PIF (36.1%), 42 dagli UVAC (8.2%) e 287 notifiche dagli USMA (55.7%).

Questo ufficio ha inoltre effettuato, nel corso dell'anno 2003, 126 segnalazioni di allerta agli Assessorati alla Sanità delle regioni e province autonome di Trento e Bolzano, per l'adozione dei

provvedimenti di competenza, a seguito di allerta comunitarie che hanno interessato il territorio nazionale.

Oltre a queste segnalazioni di allerta, sono stati effettuati un gran numero di solleciti e di comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolare modo i rapporti di prova dei laboratori di analisi, le liste di distribuzione dei prodotti, i provvedimenti adottati in ambito territoriale).

Nell'ambito delle classi di alimenti analizzati (di origine animale o vegetale), le irregolarità riscontrate sono sia di natura igienico sanitaria (contaminanti microbiologici, residui di antiparassitari, metalli pesanti, micotossine, stato di conservazione, additivi e coloranti) sia di natura formale-merceologica (etichettatura non conforme, frodi).

Di seguito sono riportate le diverse segnalazioni, raggruppate per categorie di contaminanti in uso presso la Commissione Europea. Si precisa che una notifica può contenere, in alcuni casi, più contaminanti.

	<i>TOTALE</i>	<i>ALERT</i>	<i>INFORMATION</i>
MICOTOSSINE	805	35	770
CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE	478	155	323
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	353	60	293
METALLI PESANTI	176	21	155
ALTRI CONTAMINANTI CHIMICI	400	175	225
RESIDUI DI PESTICIDI	64	10	54
ETICHETTATURA NON REGOLAMENTARE	40	1	39
CORPI ESTRANEI	35	19	16
RADIAZIONI	22	0	22
PARASSITI	19	3	16
ALTERAZIONI ORGANOLETTICHE	14	2	12
CONFEZIONAMENTO	9	3	6
REAZIONI ALLERGICHE	7	1	6
BIOTOSSINE	6	2	4
ADULTERAZIONI	3	2	1
ALTRO	39	6	33

1.1-Contaminanti microbiologici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti i principali contaminanti microbiologici:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
ENTEROBATTERI	7
BACILLO CEREUS	8
BACILLO EMOLITICO	1
BIOTOSSINE ALGALI DSP	6
CALICIVIRUS	1
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI O SPOROGENES	11
COLIFORMI FECALI	2
E. COLI	9
ISTAMINA	21
LISTERIA	57
MESOFILI, IFOMICETI	39
PARASSITI	15
SALMONELLA	189
STAFILOCOCCO AUREUS	4
TOSSINA BOTULINICA	4
VIRUS NORWALK	1
VIBRIO CHOLERAEE-VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS	47

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano le Salmonelle , la Listeria, il Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae e la presenza di elevati livelli di istamina.

In particolare, si è riscontrato un aumento delle notifiche relative all'istamina. La maggior parte di queste sono correlate alla problematica relativa alla presenza di Istamina in tranci di tonno indonesiano (via Olanda) che ha causato, in Italia, diversi casi di istaminosi. Questi episodi recenti, sono probabilmente correlati al trattamento dei tranci di tonni con il monossido di carbonio.

Si è inoltre riscontrata la presenza di tossina botulinica, in prodotti italiani, in due casi. Un caso ha riguardato il patè di tofu alla pizzaiola ed olive, l'altro ha riguardato olive nere.

Inoltre, vi è stata una notifica comunitaria riguardo il riscontro di tossina botulinica in prodotti della carne di una ditta francese. I suddetti prodotti sono stati importati da numerose ditte italiane. Al riguardo questo ufficio ha disposto immediatamente il sequestro dei prodotti tramite l'intervento del comando carabinieri della Sanità e degli Assessorati regionali.

Non potendosi però escludere la presenza di prodotti contaminati presso i consumatori sono stati predisposti, sia per i prodotti di carne francesi che per i due prodotti di ditte italiane, comunicati stampa che hanno invitato tutti i consumatori a non consumarli e a consegnarli alla ASL territorialmente competente.

1.2- Contaminanti Chimici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti alcuni contaminanti chimici:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Metalli pesanti</i>	176
<i>Residui di fitofarmaci</i>	64
<i>Micotossine (*)</i>	805 (*)
<i>Diossina e IPA</i>	46
<i>Presenza di nitrofurani, Inibitori batterici e antibiotici</i>	301
<i>Altri residui di farmaci</i>	22
<i>3-MPCD</i>	20
<i>Metanolo</i>	2
<i>Colorante Sudan 1</i>	129
<i>Altri coloranti non ammessi</i>	10

() Micotossine. Nel corso dell'anno 2003 la Commissione Europea ha trasmesso le segnalazioni di irregolarità per le aflatossine in forma di riepiloghi settimanali e non più per singole notifiche. Il totale di micotossine notificate quindi da tutti gli Stati Membri è pari a 805; di queste le notifiche effettuate dall'Italia sono pari a 286. Nella classe micotossine sono comprese le aflatossine, la Ocratossina A e le fumonisine.*

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di inibitori batterici e metaboliti di nitrofurani (301), di metalli pesanti, di micotossine e di coloranti non permessi.

Si segnala, inoltre, che tra i vari contaminanti riscontrati, si sono avute 129 notifiche riguardanti il riscontro di Sudan 1 in peperoncino e prodotti alimentari piccanti. Si è pertanto separato il colorante Sudan 1 dal conteggio relativo ad altri additivi e coloranti non ammessi.

La presenza del colorante Sudan 1 in peperoncino piccante ha anche coinvolto, attraverso il sistema di allerta comunitario, numerosi prodotti nazionali. Tale problematica è stata oggetto di una relazione a parte, predisposta da questo ufficio.

Tra gli inibitori batterici sono stati riscontrati principalmente i nitrofurani e loro metaboliti (196 notifiche), il cloramfenicolo (65 notifiche) e altri derivati diazinici-sulfamidici o macrolidi.

Tra i metalli pesanti, i maggiori contaminanti riscontrati sono stati il Cadmio (94 notifiche), riscontrato a volte con il Mercurio (9 notifiche), seguito dal solo Mercurio (24 notifiche) e dal Piombo, Arsenico e nichel.

Tra le micotossine, si segnala, in particolare, il riscontro di Ocratossina A (23 notifiche), Aflatossine (763 notifiche totali delle quali 250 irregolarità sono state riscontrate su merce in importazione dagli uffici periferici italiani) e Fumonisine (13 notifiche).

Si segnala, inoltre, nel corso dell'anno 2003, il riscontro in prodotti alimentari di diossine e IPA (pari a 26 e 20 segnalazioni rispettivamente) e del contaminante 3-MPCD (20 notifiche) in salse di soia.

1.3 -Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2003, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare, assenza di certificazioni sanitarie, presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione. In quest'ultimo caso le irregolarità sono state segnalate attraverso controlli all'importazione.

Le principali irregolarità sono riassunte per tipologie nella tabella seguente.

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
<i>Corpi estranei</i>	35
<i>Cattivo stato conservazione</i>	51
<i>Frammenti ossei in mangimi</i>	5
<i>Etichettatura non regolamentare</i>	40
<i>Novel Food non autorizzati</i>	4
<i>Frodi</i>	2
<i>Test BSE non correttamente eseguito</i>	3

Tra queste notifiche si segnala, oltre a merce con etichettatura non regolamentare e/o in cattivo stato di conservazione, la presenza di corpi estranei in alimenti, frodi, immissione sul mercato di novel food non autorizzati e test BSE non correttamente eseguiti.

Si segnala anche la identificazione in funghi freschi, provenienza Marocco, di alcuni esemplari di Amanita Phalloides. Anche in questo caso è stata inviata un'allerta alla Commissione Europea.

2 - Analisi dei flussi

Relativamente alle segnalazioni di irregolarità pervenute è stato impostato un database elettronico e si è avviata una raccolta di tutti i flussi. Ciò ha permesso di mantenere in tempo reale un riscontro sui diversi contaminanti in relazione alla loro incidenza.

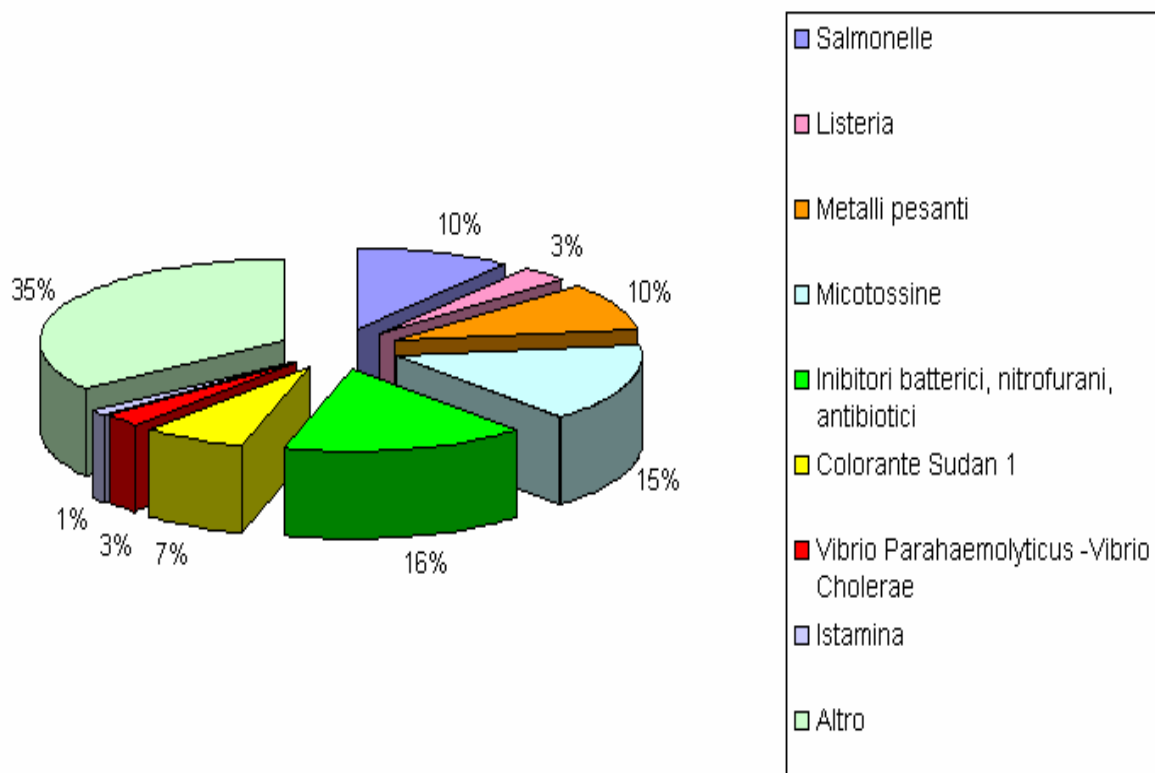
E' stata effettuata una raccolta dei dati pervenuti, anche per consentire una rete di sorveglianza per le irregolarità riscontrate nell'ambito del sistema di allerta.

Nell'ambito delle classi analizzate di contaminanti, emergono alcuni dati significativi, riassunti in tabella.

CONTAMINANTE	INCIDENZA TRA TUTTE LE SEGNALAZIONI
	%
<i>Salmonelle</i>	10.2
<i>Listeria</i>	3.1
<i>Metalli pesanti</i>	9.6
<i>Micotossine</i>	15.4 (*)
<i>Inibitori batterici, nitrofurani, antibiotici</i>	16.2
<i>Colorante Sudan 1</i>	6.9
<i>Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae</i>	2.5
<i>Istamina</i>	1.1

(*) Micotossine. Nel corso dell'anno 2003 la Commissione Europea ha trasmesso le segnalazioni di irregolarità per le aflatossine in forma di riepiloghi settimanali e non più per singole notifiche. Il totale di micotossine notificate quindi da tutti gli Stati Membri è pari a 805; di queste le notifiche effettuate dall'Italia sono pari a 286. Nella classe micotossine sono comprese le sole segnalazioni effettuate dall'Italia per le aflatossine. Di fatto in ambito Europeo l'incidenza per le micotossine è maggiore.

La figura seguente mostra le diverse incidenze.



Tra le varie problematiche sanitarie, come già accennato, si segnala in particolare l'aspetto del Vibrio Parahaemolyticus - Vibrio Cholerae nei prodotti della pesca, della Listeria, delle alte concentrazioni di istamina in tonno e del colorante Sudan 1.

Questi dati possono permettere di istituire gruppi ad hoc anche in vista di predisporre, in ambito nazionale, appositi piani di monitoraggio. E' già stato predisposto un gruppo di studio sul Vibrio parahaemolyticus che si riunirà nel mese di febbraio 2004.

2.1 - Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae

Sono state ricevute 47 segnalazioni relative al riscontro di Vibrioni in prodotti della pesca. Di queste notifiche, 36 hanno riguardato il riscontro di Vibrio Parahaemolyticus, 8 il riscontro di Vibrio Cholerae, mentre in 3 casi si è avuto il riscontro di Vibrio Parahaemolyticus con Vibrio Cholerae, Salmonella Spp e Vibrio Vulnificus.

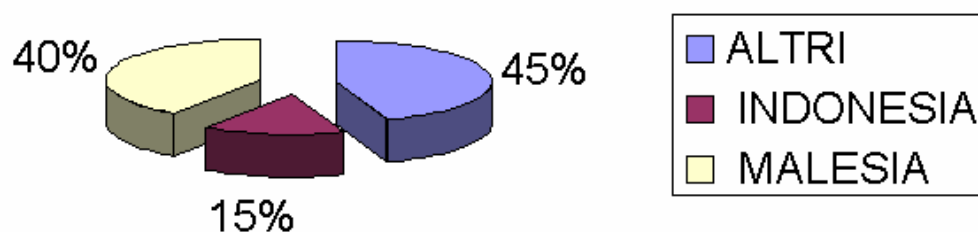
La tipologia è eterogenea e ha coinvolto sia prodotti della pesca che mitili e molluschi, come riassunto in tabella

PRODOTTI DELLA PESCA	
BARRACUDA	1
CALAMARI INT. CONG.	1
CODE DI GAMBERI CONG.	1
CROSTACEI CONG.	4
FILETTI DI DENTICE E GAMBERI	1
FILETTI DI SOGLIOLA	1
GAMBERETTI	2
GAMBERETTI CONGELATI	3
GAMBERETTI CONGELATI SECCHI	1
GAMBERI	4
GAMBERI CONGELATI	16
GAMBERI SURG.	1
GRANCHI	1
MITILI	1
MITILI MOLLUSCHI BIVALVI	1
MOLLUSCHI	1
PESCE FRESCO	1
PRODOTTI DELLA PESCA	1
PRODOTTI DELLA PESCA (PANGASIUS H.)	1
SEPIE E UOVA DI SEPIA	1
SUSHI (PRODOTTI DELLA PESCA)	1
VONGOLE PREPARAZIONI	1
VONGOLE SURG. SGUSCIATE	1

L'origine ha coinvolto diverse nazioni, con netta prevalenza della Malesia e dell'Indonesia, come riassunto nella tabella

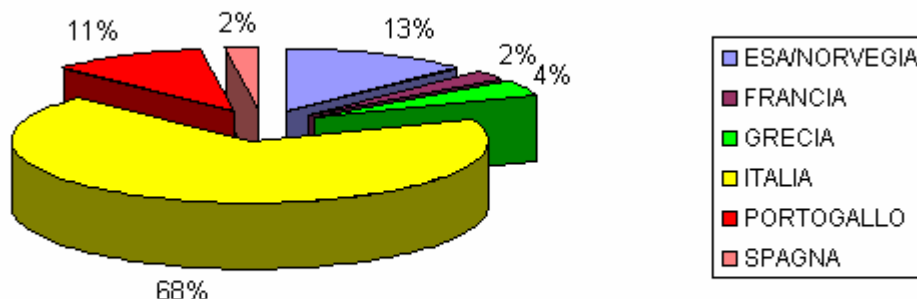
ORIGINE	NUMERO DI NOTIFICHE
BRASILE	2
CILE	1
CINA	1
EQUADOR	3
INDIA	3
INDONESIA	7
MALESIA	19
NIGERIA	1
PERU'	1
SENEGAL	1
SPAGNA	1
TAILANDIA	2
TURCHIA	2
URUGUAY	1
VIETNAM	2

Le notifiche hanno coinvolto la Malesia nel 40 % dei casi di positività e l'Indonesia nel 15 % dei casi, come riportato nella figura seguente.



Come riassunto in tabella, i maggiori controlli e le notifiche di irregolarità sono state effettuate in Italia (con 32 notifiche, pari al 68%).

PAESE NOTIFICANTE	NUMERO DI NOTIFICHE
ESA/NORVEGIA	6
FRANCIA	1
GRECIA	2
ITALIA	32
PORTOGALLO	5
SPAGNA	1

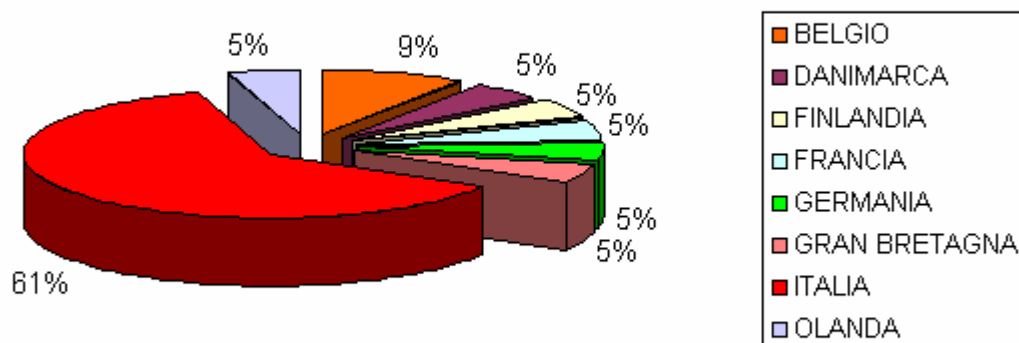


2.2 – Istamina

Sono state ricevute 21 segnalazioni relative al riscontro di Istamina in prodotti della pesca.

Di queste notifiche, 13 sono state effettuate dall'Italia (pari al 61%), la maggior parte delle quali collegate a casi di istaminosi per consumo di tonno in tranci, che hanno coinvolto diversi consumatori in Italia. Il tonno era di origine Indonesiana, via Olanda. Le successive indagini svolte hanno evidenziato una possibile correlazione tra il rilascio di istamina ad elevati livelli, una volta aperta la confezione, ed il trattamento subito dall'alimento (monossido di carbonio).

PAESE NOTIFICANTE	NUMERO DI NOTIFICHE
BELGIO	2
DANIMARCA	1
FINLANDIA	1
FRANCIA	1
GERMANIA	1
GRAN BRETAGNA	1
ITALIA	13
OLANDA	1



L'origine, nelle notifiche totali, ha coinvolto diverse nazioni, con prevalenza dell' Indonesia, come riassunto nella tabella

ORIGINE	NUMERO DI NOTIFICHE
ARGENTINA	1
EQUADOR	1
CANADA	3
GRAN BRETAGNA	1
INDONESIA VIA	8
OLANDA	4
ITALIA	1
MAROCCO	1
SPAGNA	1
SRI LANKA	1

Tra tutte le notifiche, 11 si riferiscono al tonno, per lo più in tranci e sottovuoto.

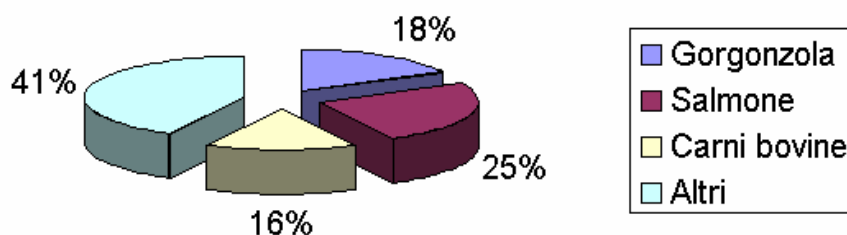
PRODOTTI DELLA PESCA	
TONNO	11
FILETTI DI ACCIUGHE	3
ARINGHE AFFUMICATE	3
FILETTI ACCIUGHE IN OLIO	1
FILETTI DI PESCE SGOMBRO	
MACCARELLO	3

2.3- Listeria Monocytogenes

Complessivamente si sono avute 57 segnalazioni. Tra queste notifiche, 10 hanno riguardato il gorgonzola e 14 il salmone, per lo più affumicato.

Relativamente alla problematica della Listeria, le notifiche relative al gorgonzola hanno coinvolto ditte italiane.

PRODOTTI	NUMERO DI NOTIFICHE
CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE	21
PRODOTTI DELLA PESCA	17
PRODOTTI A BASE DI LATTE	17
PIATTI PREPARATI	2



2.4 –Colorante Sudan 1

Complessivamente nell'anno 2003 sono state ricevute, relativamente alla presenza di colorante Sudan 1, 122 notifiche attraverso il sistema "Circa" della Commissione Europea. Alcune di queste notifiche, tramite alcuni addendum successivi, hanno riguardato prioritariamente i prodotti di ditte italiane. Sulla base di queste notifiche e addendum, sono state trattate complessivamente 129 allerta; i prodotti italiani risultati positivi al colorante Sudan 1, commercializzati all'estero, sono risultati essere 49.

Sulla base delle notifiche ricevute la tipologia degli alimenti riscontrati positivi al Sudan 1 è eterogenea, comprendendo sia miscele di spezie e condimenti (tra cui paprica e pepe) sia prodotti alimentari quali sughi piccanti, salami, pesti rossi, pasta piccante.

I prodotti alimentari contenenti Sudan 1 hanno avuto diversa provenienza. L'origine del peperoncino è risultata essere indiana, nella maggior parte dei casi appurati.

L'analisi dei dati per il Sudan 1 è risultata essere assai complessa. Per tale motivo è stata predisposta una specifica relazione tecnica per la sorveglianza, alla quale si rimanda.

Il Direttore Ufficio VI
D.ssa Paola Picotto