

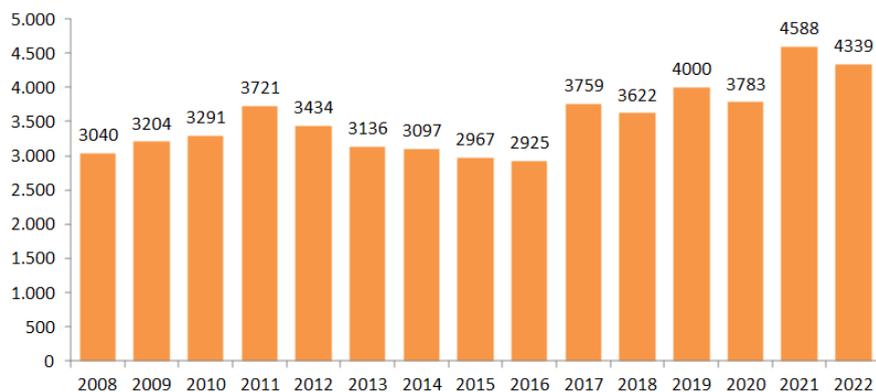
## Allerte alimentari

Fonte dati: MINISTERO DELLA SALUTE - RELAZIONE ANNUALE RASFF 2022

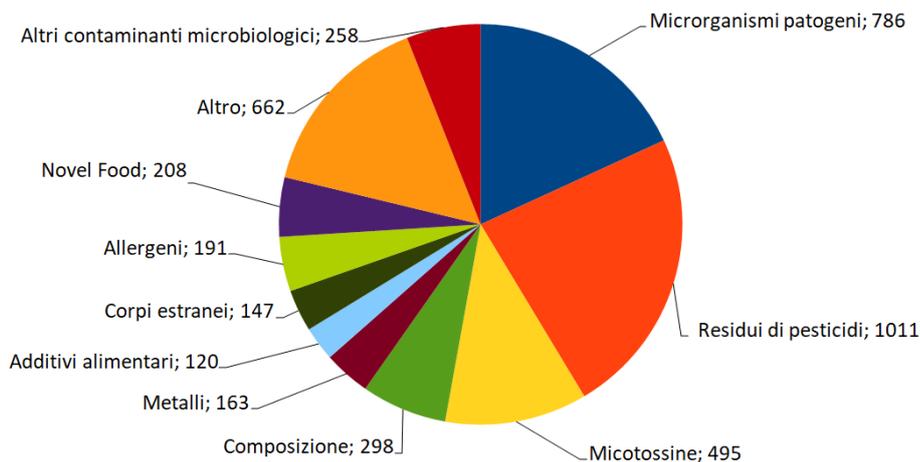
### Notifiche trasmesse dal sistema di allerta rapido (RASFF)

- numero annuo totale

Periodo 2008-2022



- numero per tipologia di rischio



### Attività ASL NO per RASFF

	2019	2020	2021	2022	2023
Segnalazioni ricevute da RASFF	152	168	271	168	242
Sopralluoghi c/o Operatori Settore Alimentare	179	210	293	210	265
Attivazioni del Sistema RASFF	3	3	3	3	4

Nell'anno 2023 la prevalenza di segnalazioni dal Sistema RASFF di alimenti non conformi è data dalla presenza di contaminanti chimici (71 segnalazioni) tra cui i residui di fitosanitari e contaminanti agricoli e micotossine che si formano durante la fase di stoccaggio di alcuni alimenti come ad es. i cereali. Tra le notifiche in arrivo nel 2023 troviamo inoltre la presenza dei novel food non autorizzati (14) negli integratori alimentari. Le categorie di Novel Food sono elencate all'art. 3 del Regolamento Novel Food (RNF) e ricomprendono gli

alimenti composti da, isolati da o prodotti a partire da nuove matrici naturali (ad es. microrganismi, funghi, alghe, minerali, colture o tessuti cellulari, piante, animali, ecc.). La seconda tipologia di rischio più rappresentata è quella microbiologica e tra gli agenti patogeni che hanno causato la maggior parte delle notifiche di allerta troviamo la *Listeria* (30 segnalazioni). La *Listeria monocytogenes* è un batterio gram-positivo non sporigeno che può causare la listeriosi, un'infezione acuta in donne in gravidanza, neonati, anziani o pazienti immuno-compromessi per trasmissione alimentare.

La sicurezza degli alimenti e dei mangimi è garantita nell'Unione Europea mediante il RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed - Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi). Condividendo informazioni in maniera rapida e semplice, il sistema consente di impedire la distribuzione di prodotti alimentari risultati non conformi prima che il consumatore ne risulti danneggiato. Questo strumento, avviato nel 2000, gestisce attualmente in Europa circa 4.000 notifiche ogni anno. Le cause più frequenti di non conformità sono la presenza di microrganismi patogeni e residui di pesticidi.

Il RASFF è costituito da punti di contatto attivi in tutti gli Stati membri 24 ore su 24 allertati rapidamente in presenza di informazioni su un rischio grave negli alimenti, nei mangimi e nel materiale a contatto con gli alimenti.

In Italia il punto di contatto con gli altri Stati membri è il Ministero della Salute che, attraverso le Regioni, attiva le ASL per verificare l'effettivo ritiro dal commercio del prodotto non conforme. Il ritiro è in carico al produttore.

Per le notifiche di Allerta l'ASL NO ha istituito un ufficio unico condiviso tra il Servizio Veterinario ed il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione. L'ufficio verifica il ritiro dei prodotti segnalati e attiva il sistema di allerta rapido nel caso di riscontro di una non conformità sul proprio territorio, ad esempio in seguito a prelievi di alimenti risultati non conformi.