

# L'importanza dell'informazione lungo la catena alimentare per l'analisi del rischio

**EXPOSANITÀ**  
Seminario

**Il ruolo dell'informazione in Sanità Pubblica Veterinaria**

*Giacomo Migliorati*  
*Bologna, 29 maggio 2010*

# La legislazione Europea sulla sicurezza alimentare

## OBIETTIVI

1. Garantire un livello elevato di **tutela della vita e della salute umana**
2. Incoraggiare il **coinvolgimento dei consumatori** nella politica di sicurezza alimentare e garantire i loro interessi
3. Garantire i più **alti livelli di sicurezza** alimentare
4. Assicurare la **lealtà** nelle transazioni commerciali
5. Garantire il **libero commercio** di alimenti e mangimi all'interno dell'UE

## La legislazione europea sulla sicurezza alimentare: il "Pacchetto igiene"

- ✓ Regolamento (CE) n. 178/2002: **principi e i requisiti generali** della legislazione alimentare, istituisce l'**Autorità europea per la sicurezza alimentare**
- ✓ Regolamento (CE) n . 852/2004: **igiene dei prodotti alimentari**
- ✓ Regolamento (CE) n . 853/2004: **norme** specifiche **in materia di igiene** per gli alimenti di origine animale
- ✓ Regolamento (CE) n . 854/2004: norme specifiche per l'organizzazione di **controlli ufficiali** sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- ✓ Regolamento (CE) n . 882/2004: **controlli ufficiali** intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- ✓ Regolamento (CE) n. 2073/2005: **criteri microbiologici** applicabili ai prodotti alimentari

# Principi generali

- ❑ Nessun prodotto alimentare può essere commercializzato se è pericoloso
- ❑ Nessun alimento per animali può essere immesso sul mercato o somministrato ad animali produttori di derrate alimentari se è pericoloso



# La legislazione europea sulla sicurezza Alimentare

## Principi generali

Materie prime

Intermediari

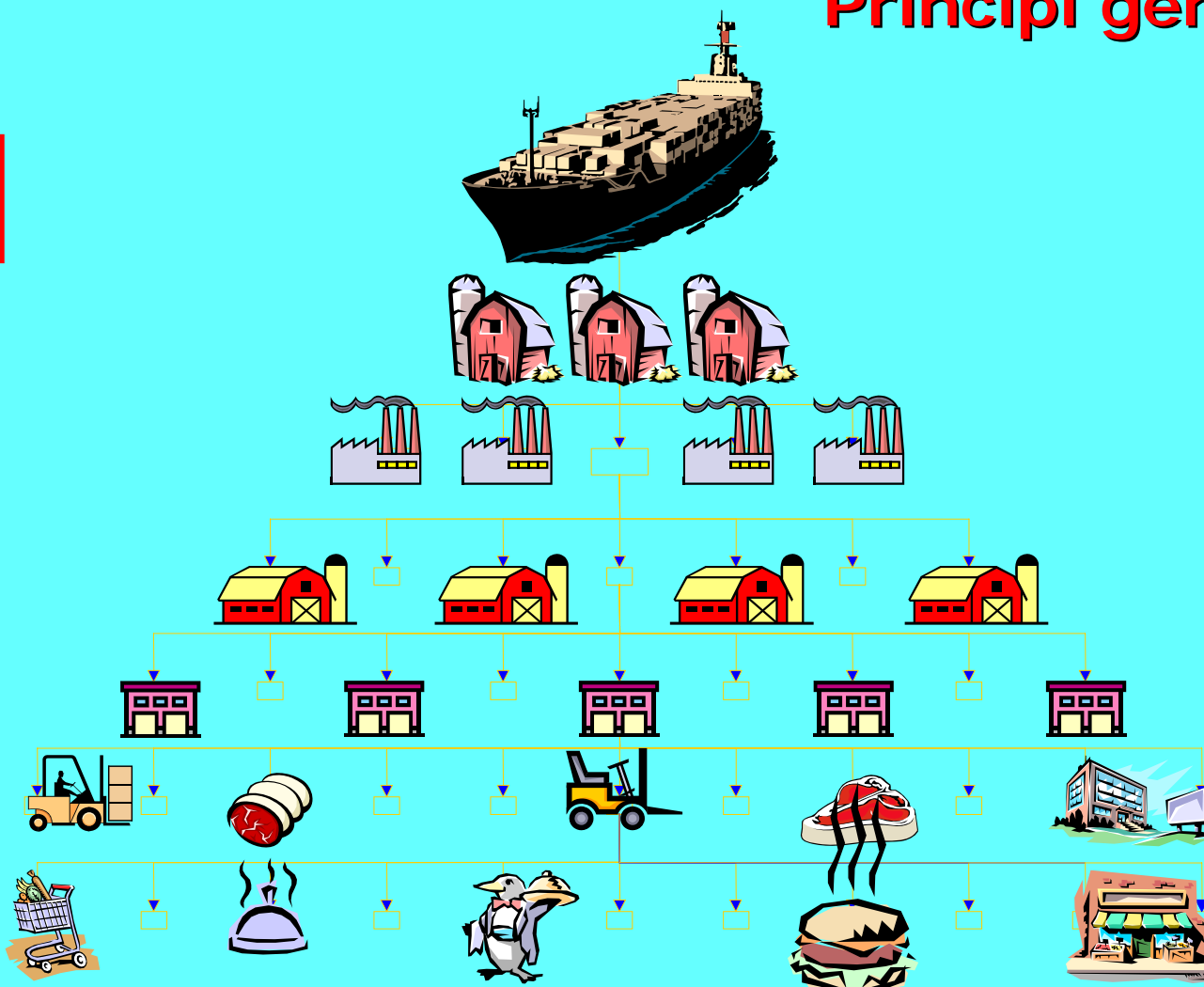
Mangimifici

Allevamenti

Macelli

Stabilimenti di trasformazione

Vendita al dettaglio



 **Controlli** integrati lungo tutta la catena alimentare “**dai campi alla tavola**”

## La legislazione europea sulla sicurezza Alimentare

# Principi generali

- ❑ La **responsabilità primaria** della sicurezza alimentare è **dei produttori** (allevatori, operatori del settore dei mangimi e del settore alimentare)

**HACCP**



# La legislazione europea sulla sicurezza Alimentare

## Principi generali

- ❑ **Rintracciabilità** di alimenti, mangimi e loro ingredienti



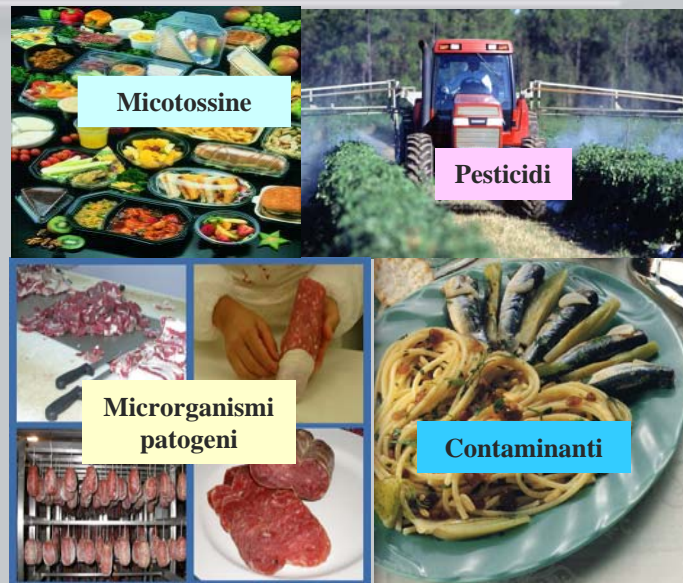
## La legislazione europea sulla sicurezza Alimentare

# Principi generali

- ❑ **Trasparenza**, attraverso il coinvolgimento di tutti i portatori di interesse
- ❑ L'**analisi del rischio** deve essere alla base delle politiche di sicurezza alimentare in UE  
Tre componenti dell'analisi del rischio:
  - ❖ **Valutazione del rischio** (pareri scientifici e analisi delle informazioni)
  - ❖ **Gestione del rischio** (legislazione e controllo)
  - ❖ **Comunicazione del rischio**

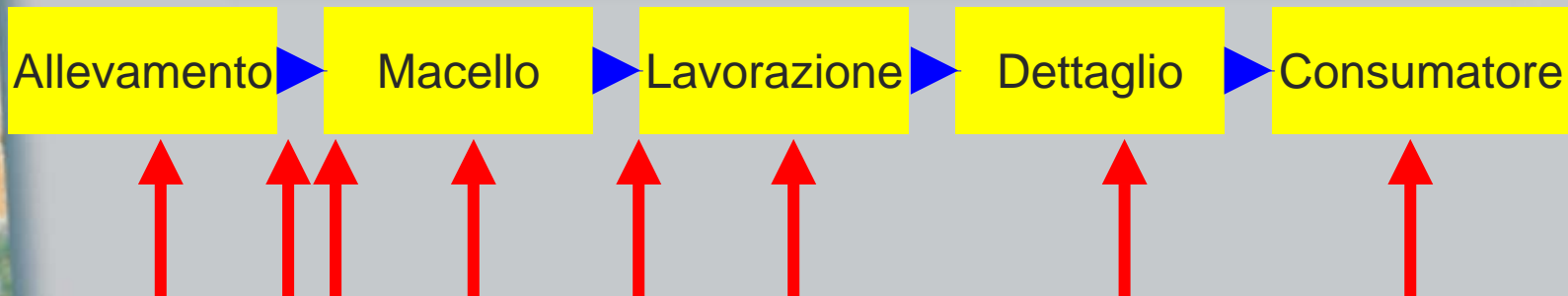


# L'analisi del rischio lungo l'intera filiera alimentare



L'analisi del rischio alimentare (così come le politiche di sanità alimentare) deve coprire tutti i settori della catena alimentare, dalla produzione primaria (inclusa la produzione dei mangimi) alla trasformazione e distribuzione degli alimenti, fino alla preparazione domestica

# L'analisi del rischio lungo l'intera filiera alimentare



La gestione del rischio deve avvenire con le modalità e nei punti della catena alimentare dove l'adozione delle misure è più efficace e più economica





## La legislazione europea sulla sicurezza Alimentare

# Principi generali

- ❑ Il principio di precauzione deve essere applicato nelle decisioni adottate per la gestione del rischio (quando appropriato)
  - ❖ Quando i dati scientifici sono insufficienti, poco conclusivi o non certi
  - ❖ Quando da una valutazione scientifica emerge che si possono ragionevolmente temere effetti potenzialmente pericolosi per l'**ambiente** e la **salute umana, animale** o **vegetale**

# Strumenti per la gestione del rischio

## 1. Livello Appropriato di Protezione (ALOP)

Il livello di protezione ritenuto appropriato da un Paese

## 2. Obiettivo di Sicurezza Alimentare (FSO)

La frequenza massima e/o concentrazione di un pericolo consentito in un alimento al momento del consumo che contribuisce a definire l'ALOP

## 3. Criterio microbiologico

Criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita

# Strumenti per la gestione del rischio

## 1. Livello Appropriato di Protezione (ALOP)

**Esempio:** il 5 maggio 2000, il Presidente Bill Clinton ha fissato l'obiettivo di ridurre negli USA, entro il 2010, il numero dei casi di listeriosi di origine alimentare da 0,5 a 0,25 per 100.000 abitanti



# Strumenti per la gestione del rischio

## 3. Criterio microbiologico

**Esempio:** *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti per il consumo (Regolamento (CE) 2073/2005)

Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*

**Assente in 25 g**



Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*

**100 ufc/g**



# Analisi del rischio

- ❑ Per un'analisi del rischio accettabile per definire gli ALOP occorre avere le informazioni per:



- ❖ **Quantificare i pericoli**  
(probabilità e gravità, quindi prevalenze e livelli di contaminazione)
  - ❖ **Definire le misure di salvaguardia** in rapporto agli ALOP decisi e le risorse necessarie per applicarle
  - ❖ **Quantificare la riduzione del rischio** ottenibile con le misure di gestione se necessarie
- ❑ Deve essere svolta sull'intera filiera alimentare

# Le informazioni necessarie per l'analisi del rischio

- ❑ L'analisi del rischio può utilizzare sistemi di analisi basati su dati della **letteratura scientifica**, oppure utilizzando le informazioni che derivano dai **sistemi di sorveglianza** (**controllo ufficiale**, **autocontrollo**) e **sperimentazioni ad hoc**
- ❑ Esistono già alcuni esempi nel diritto comunitario di impiego dei risultati dell'autocontrollo
  - ❖ Regolamento(CE) N. 1168/2006 relativo alla riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nelle **ovaiole** di *Gallus gallus*
  - ❖ Regolamento(CE) N. 646/2007 relativo al controllo di *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium* nei **broiler**
  - ❖ Regolamento (CE) N. 584/2008 relativo alla riduzione della prevalenza di *Salmonella enteritidis* e di *Salmonella typhimurium* nei **tacchini**



# Esempi nel diritto comunitario di impiego dei risultati dell'autocontrollo

## Zoonosi

**ZONOSI**  
Piani nazionali salmonellosi  
versione 0.5.6

IZS  
G. CAPORALE  
TERAMO

Autenticazione

Nome utente:

Password:

Piano nazionale di controllo:  ^ x

Login

record totali: 4 |< << >> >| 10 |ale"

Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium	
Tacchini	+
Riproduttori della specie Gallus-gallus	+
Ovaiole della specie Gallus gallus	+
Polli da carne della specie Gallus gallus	+

# Le informazioni sono la base di ogni decisione responsabile

- ❑ I dati sui livelli sanitari delle produzioni e dei rischi per l'uomo sono gli elementi essenziali per:
  - **assumere decisioni** di carattere tecnico e politico
  - garantire una corretta **informazione** ai consumatori
- ❑ I dati dovrebbero avere carattere di immediatezza e attualità, provenienti da banche dati costantemente aggiornate:
  - alimentate con i risultati dei **controlli ufficiali** e degli **autocontrolli**
  - integrate con le informazioni dei settori facenti capo a qualunque tipologia di attività comunque coinvolta nella filiera alimentare

# Un Sistema Informativo Nazionale sulla Sicurezza Alimentare (SINSA)

- ❑ Per disporre di dati sui livelli sanitari delle produzioni e sui rischi per l'uomo è necessario disporre di un SINSA
- ❑ In Italia non esiste un SINSA, esistono singole parti, fra loro scollegate, che non coprono tutti i settori di interesse e con caratteristiche molto disomogenee
- ❑ I sistemi esistenti sono stati sviluppati ciascuno per conto proprio, non sempre vi è un coordinamento delle diverse fonti di informazione, e non permettono di mettere in relazione dati provenienti da diversi processi e sistemi informativi

# Funzioni del Sistema Informativo Nazionale sulla Sicurezza Alimentare

- Fornire **indicatori utili per il governo** (pianificazione, monitoraggio, valutazione e controllo) delle azioni condotte dalle strutture appartenenti al SSN
- Generare **dati quantitativi utili alla valutazione dei rischi** lungo la catena di produzione degli alimenti, dai mangimi agli alimenti, permettendo:
  - una reale quantificazione dei livelli di esposizione ai principali rischi biologici e non, da parte dei consumatori di alimenti
  - la valutazione sanitaria ed economica dell'impatto dell'adozione di possibili misure di mitigazione del rischio

# Funzioni del Sistema Informativo Nazionale sulla Sicurezza Alimentare

- ❑ Rappresentare un valido **sistema di allerta rapido**, assicurando il coordinamento tra i vari livelli operativi, i molteplici portatori d'interesse, e in connessione con i sistemi comunitari (RASFF, TRACES, ecc.)
- ❑ **Soddisfare i debiti informativi** nei confronti delle altre Amministrazioni dello Stato e verso le Organizzazioni sanitarie comunitarie ed internazionali (es. Commissione Europea, Autorità europea per la sicurezza alimentare, Organizzazione mondiale della sanità animale, Paesi Terzi)

# Funzioni del Sistema Informativo Nazionale sulla Sicurezza Alimentare

- ❑ Rappresentare la **situazione epidemiologica nazionale** in materia di **sanità animale**, riportare i casi di **tossinfezioni alimentari** dell'uomo collegandoli alle fonti d'infezione

**DM 15/12/1990.** Sistema Informativo delle malattie infettive e diffuse (SIMI)

Simi Banca Dati SIMI

Il sito WEB del Sistema Informatizzato Malattie Infettive (SIMI)  
a cura del gruppo SIMI

Home Motore di ricerca Situazione Regioni

Cosa vuoi fare ? Casi per regione raggruppati per sesso e patologia

Regione Seleziona una regione

Patologia Seleziona una patologia

Dalla data

Alla data

Interroga

Attualmente, il SIMI riceve dati da **16 regioni** e dalle **due Province Autonome** di Bolzano e Trento (**82,5% della popolazione italiana**)

# L'anagrafe nazionale delle strutture produttive e dei laboratori

- ❑ Un sistema informativo che risponda alle esigenze accennate deve poggiarsi su una **anagrafe nazionale unitaria**, **affidabile** e **aggiornata**:
  - delle strutture che detengono o trasportano animali e prodotti alimentari
  - degli stabilimenti che producono, trasformano, distribuiscono mangimi e alimenti
  - dei laboratori pubblici e privati con le rispettive prove effettuate e il loro stato di accreditamento



# L'anagrafe nazionale delle strutture e dei laboratori

- Un sistema informativo che risponda alle esigenze accennate deve poggiarsi su **una anagrafe nazionale unitaria, affidabile, aggiornata e integrata** da una capillare e continua (in tempo reale) registrazione dei controlli svolti in queste strutture, sia dagli operatori del settore alimentare (autocontrollo), sia dall'Autorità competente. Le registrazioni devono comprendere i **risultati degli esami**, nonché le **prestazioni dei metodi** di prova con i risultati dei **proficiency test**







# Dati richiesti al Ministero della Salute dall'FVO per la verifica del 21-28 giugno 2010 sull'applicazione della Direttiva 96/23/CE

+

Laboratory name and address (Please indicate if NRL)	Accreditation status to ISO 17025 Y/N	Analyte group as listed in Annex I to Council Directive 96/23/EC	Substance	Matrix / Species	Screening Method			Confirmatory Method			Number of samples in the 2009 NRCP for each laboratory <i>Other residue samples taken outside the NRCP (e.g. private samples) should be listed in brackets [ ]</i>		
					Analytical principle	Validated to 2002.657? Y/N/Other	Within accreditation scope? Y/N/N/A	Analytical principle	Validated to 2002.657? Y/N/Other	Within accreditation scope? Y/N	Foreseen to be tested	Received in lab	Actually tested
IZS Abruzzo e Molise, Via Campo Boario, 64100 Teramo	Y	A1	Stilbenes (DES Dienestrol Hexestrol)	Urine/bovine Urine/porcine Muscle/poultry	ELISA	Y	Y	GCMS	Y	Y	2	6	6
											2	2	2
											8	14	14

Total number of samples in the 2008 NRCP (for all labs)	No of non-compliant samples in 2008 NRCP	Details of non-compliant samples detected in the 2008 National Residues Control Plan													
		Analyte (and number)	Species	Matrix	Screening method used and laboratory	Validation data				Confirmatory method used and laboratory	Validation status				Concentration found (µg/kg)
						LOD µg/kg	LOQ µg/kg	CCα µg/kg	CCβ µg/kg		LOD µg/kg	LOQ µg/kg	CCα µg/kg	CCβ µg/kg	
	1	Sulfathiazol (1)	Poultry	Muscle						LCMS (IZS Abruzzo e Molise)			129	162	138

# Dati richiesti al Ministero della Salute dall'FVO per la verifica del 21-28 giugno 2010 sull'applicazione della Direttiva 96/23/CE

## IZSA&M - CHEMISTRY LABORATORY - PROFICIENCY TESTS RESULTS YEAR 2009

N.	Poficiency test N.	Lab N.	Group of Substances	Matrix	Analyte	z scores
1	FAPAS 02126	6	QUINOLONES	Rabbit muscle	Oxolinic Acid	-0,60
					Difloxacin	0,40
4	PAPAS 02128	15	TETRACYCLINES	Honey	Doxycycline	-1,20
					Oxytetracycline	0,00
15	CRL DIOXINS AND PCBs IN FEED AND FOOD 2009/2	12	DIOXINS, PCBs	Mineral clay	PCDDs+PCDFs (WHO-TEQ upper bound)	0,2
					dl-PCBs (WHO-TEQ upper bound)	-0,1
					Indicator-PCBs (sum Indicator PCB)	1,4
				Bovine compound feed	PCDDs+PCDFs (WHO-TEQ upper bound)	0,3
					dl-PCBs (WHO-TEQ upper bound)	0,6
					Indicator-PCBs (sum Indicator PCB)	-0,1
				Fish oil	PCDDs+PCDFs (WHO-TEQ upper bound)	0,8
					dl-PCBs (WHO-TEQ upper bound)	0,8
					Indicator-PCBs (sum Indicator PCB)	-0,3
				Fish meal	PCDDs+PCDFs (WHO-TEQ upper bound)	1,1
					dl-PCBs (WHO-TEQ upper bound)	0,8
					Indicator-PCBs (sum Indicator PCB)	-0,7

# Conclusioni

- L'Italia deve porsi l'obiettivo di realizzare un sistema idoneo alla valutazione dei rischi per il consumatore di alimenti **al fine di adeguarsi** anche con la politica di sicurezza alimentare dell'Unione Europea
  - ❖ Le attività di **vigilanza e sorveglianza** richiedono una pianificazione adeguata e armonizzata. I risultati ottenuti devono essere monitorati e impiegati per permettere la **riprogrammazione** delle attività e **l'analisi del rischio** previsti dalla legislazione vigente
  - ❖ È essenziale realizzare un **sistema informativo nazionale** che permetta la raccolta e l'analisi sia dei dati igienico-sanitari delle **produzioni** che dei **controlli** effettuati dai produttori stessi e dagli organi ufficiali
  - ❖ È fondamentale disporre di un **sistema informativo nazionale** che assicuri la raccolta e l'analisi dei dati sulle **patologie umane** connesse al consumo di alimenti e sulle relative **fonti di contaminazione**

# Conclusioni

❑ La realizzazione di un sistema idoneo alla valutazione dei rischi per il consumatore di alimenti e adeguato alla politica di sicurezza alimentare dell'Unione Europea, impone **il RECUPERO, l'ARMONIZZAZIONE e la GESTIONE in RETE** delle informazioni esistenti. A tal fine è necessario:

- ❖ Definire e standardizzare le informazioni necessarie per la valutazione dei rischi alimentari
- ❖ Verificare che i sistemi informativi esistenti raccolgano le informazioni in forma standardizzata
- ❖ Assicurare che produttori (autocontrollo) e gli organi istituzionali (controllo ufficiale) raccolgano e rendano disponibili le informazioni
- ❖ Creare procedure per la raccolta e la gestione in rete delle informazioni che alimenteranno il sistema informativo per l'analisi del rischio



Grazie!