

EDITORIALE

Conferenza stampa
di presentazione del Progetto ANMVI-FIMMG

TANTE NOTIZIE, NESSUNA INFORMAZIONE

È ampiamente riconosciuto che i media non solo sono fonte di notizie ma svolgono un ruolo nel portare i rischi all'attenzione dell'opinione pubblica creando un senso di urgenza e di richiesta di informazioni attorno ad essi.

La comunicazione di informazioni risulta quindi un processo indispensabile per contribuire ai processi di presa di coscienza del cittadino nei confronti delle minacce alla salute (ed all'ambiente) e di aiuto all'acquisizione di comportamenti efficaci nei confronti dei rischi che incontra in tutto l'arco della vita, nelle sue diverse articolazioni. E che, quindi, comunicare, per coloro che si occupano di salute, non può risolversi con messaggi lanciati attraverso i mass media o con opuscoli e volantini ma deve prevedere l'impiego corretto degli strumenti della formazione e della promozione della salute per creare una diffusa cultura della sicurezza, a partire dalle giovani generazioni e dalle fasce più a rischio della popolazione.

La percezione del rischio ha infatti, come riconosciuto dalla WHO, un diretto impatto sul benessere dei cittadini per quanto concerne la componente psicologica con la possibilità di effetti psicosomatici in grado di causare danni fisici rilevabili. Inoltre, nel campo dell'alimentazione, solo divulgando all'interno della popolazione consapevolezza e pratiche di buon comportamento alimentare, si possono valorizzare tutti gli investimenti che gli imprenditori e le autorità di controllo effettuano in tecnologia, rispetto della catena del freddo, controlli, ecc... nelle fasi della produzione, trasformazione, commercializzazione, trasporto e vendita degli alimenti.

Peter Bennet del dipartimento di salute pubblica britannico, sostiene che un potenziale pericolo per la salute pubblica può diventare una notizia appetibile se sussistono e possono essere sviluppati i seguenti fattori:

- possibilità di individuare un colpevole
- presenza di situazioni non chiare e trasparenti che lasciano presagire segreti
- partecipazione umana (presenza di figure da caratterizzare quali eroi, malvagi, o meglio ancora vittime)
- collegamenti con situazioni o personalità già conosciute
- situazioni di conflitto
- coinvolgimento di valori: la storia lascia presagire ulteriori sofferenze
- molte persone esposte ad un pericolo anche basso
- elevato impatto visivo (immagini forti)
- collegamento a reati sessuali o alla criminalità organizzata.

I giornalisti non sono educatori o almeno questo non è il loro ruolo prioritario. Con questa prospettiva, non stupisce che l'attuale stile di comunicazione raramente risulta utile alla comunicazione del rischio risultando spesso addirittura dannoso. I media infatti tendono a focalizzare i dubbi, le incertezze ed i conflitti raramente legittimando le fonti che vengono spesso messe tutte sullo stesso piano.

Prima polli, uova e maiali alla diossina. Poi la mucca paz-

za. Sullo sfondo la battaglia contro le piante geneticamente modificate ed un ripetersi di crisi legate agli alimenti: dal Sudan I, colorante vietato impiegato per rendere più rosso il peperoncino sino alle più recenti paure innescate dall'epidemia dell'influenza aviaria in Asia o dalle contaminazioni dell'ITX. Questa catena ininterrotta di allarmi alimentari, non attribuibile ad un peggioramento delle produzioni agro-alimentari bensì ad una accresciuta attenzione da parte della società ed alla evoluzione delle tecniche analitiche da parte dei laboratori di controllo, ha catalizzato l'attenzione dei mass media e dell'opinione pubblica europea e nazionale, con complesse ripercussioni sulla percezione dei rischi associati alla produzione degli alimenti. L'incertezza dei dati scientifici, che ha creato e crea divisioni e spaccature tra gli esperti, e la mancanza di strategie di comunicazione definite, portando spesso ad una politicizzazione del dibattito, è stata più volte indicata come uno dei fattori in grado di influenzare la percezione del rischio.

È ormai riconosciuto che comunicare i rischi richiede un approccio molto complesso ed ancora non ben definito, probabilmente non solo per la mancanza di una metodologia scientifica accreditata e universalmente accettata, quanto per l'oggettiva difficoltà a quantificare fenomeni che chiamano fortemente in causa la soggettività e l'emotività di ciascuno, nel complesso rapporto con la società. In un Paese come il nostro, caratterizzato da produzioni tipiche di qualità, legate al territorio e alle tradizioni che in molti casi hanno saputo stare al passo con i tempi e con le mutate esigenze dei cittadini rappresentando un punto di contatto tra salute, cultura, territorio e gusto, la percezione del rischio rappresenta anche un importante determinante economico. È in tale contesto che si inserisce la sfida del piano di comunicazione continua al cittadino di ANMVI-FIMMG, proponendosi anche come supporto ai professionisti dell'informazione.

Bartolomeo Griglio
Direttore Editoriale

Bibliografia a pag. 7

La scienza umana al servizio della diagnostica veterinaria

Specializzata nel settore veterinario, SEAC progetta e realizza strumenti diagnostici dal 1974: contaglobuli automatici, analizzatori per Chimica Clinica, preparatori e lettori per micropiastre, coagulometri, emogas-analizzatori, fotometri a fiamma e un Listino completo di soluzioni, consumabili e reagenti per soddisfare le necessità del medico veterinario in laboratorio.

La qualificata assistenza tecnica e il costante supporto scientifico, caratterizzano il servizio post vendita SEAC, sempre attento alla più completa soddisfazione del cliente.

**Per il vostro Laboratorio scegliete SEAC:
competenza ed esperienza al vostro servizio!**

"L'uomo è un animale costruttore di attrezzi" **B. Franklin**



Azienda certificata dal Sistema Qualità UNI-EN-ISO 9001
tel. 055 8877469 fax 055 8877771
e-mail comm@seacfi.com website www.seacfi.com

Micotossine: nuovi limiti di legge in alimentazione umana per le fusarium-tossine

Valentina Marotta, Roberta Goi

Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare
ARESS/ASL 8 di Chieri (TO)

Introduzione

Il problema dell'infestazione delle derrate alimentari da micotossine è probabilmente vecchio come l'agricoltura: già nell'Antico testamento si hanno delle descrizioni di malattie alimentari riconducibili a micotossicosi, tuttavia solamente negli anni '60, in seguito alla "Turkey X disease", malattia che colpì in Inghilterra migliaia di tacchini e riconducibile all'ingestione di arachidi di importazione contaminate da aflatoossina B1, si può parlare di "approccio scientifico al problema delle micotossine".

Le micotossine sono sostanze con attività tossica prodotte in particolari condizioni microclimatiche da funghi microscopici e filamentosi, meglio noti come "muffe".

Sono in grado di determinare gravi danni alla salute dell'uomo e seri danni economici ad allevatori e strutture zootecniche. Le derrate alimentari, le granaglie ed i mangimi per gli animali, infatti, rappresentano i substrati ideali per la crescita di queste sostanze. Tra le più conosciute e studiate per gli effetti nocivi sulla salute dell'uomo, ricordiamo la famiglia delle Aflatossine (prodotte soprattutto dal fungo *Aspergillus*), delle Ocratossine (prodotte

da funghi appartenenti al genere *Aspergillus* e *Penicillium*) e la Patulina (prodotta dal fungo *Penicillium*), la famiglia delle Fusarium-tossine di cui fanno parte Zearalenoni, Fumonisine e Tricoteceni (prodotti dal fungo *Fusarium*).

Le micotossine possono essere elaborate in diverse fasi del ciclo produttivo di un alimento: può verificarsi una infestazione fungina diretta della derrata o la contaminazione può avvenire in fase di lavorazione, trasporto o stoccaggio del prodotto.

È possibile avere la presenza contemporanea di più tossine derivate da funghi diversi nella stessa derrata. La presenza visibile di ammuffimenti è sempre indice di deterioramento della qualità e di probabile presenza di micotossine, mentre la mancanza visibile di ammuffimenti non ne garantisce l'assenza.

Gli alimenti più facilmente contaminati sono i cereali ed i loro derivati, i semi oleaginosi (arachidi, girasoli etc.), la frutta secca ed i legumi, le spezie, il cacao, il caffè ed il tè verde ed ancora frutta e verdura. Anche i prodotti di origine animale come latte e formaggi, e vino e birra se provenienti da materie prime contaminate, possono risultare a rischio.

TABELLA 1 - LIMITI DI LEGGE PER LE AFLATOSSINE NEGLI ALIMENTI PER L'UOMO

AFLATOSSINE Reg. (CE) 2174/2003 - Reg. (CE) 683/2004 - Reg. (CE) 472/2002			
PRODOTTO	Aflatossina Limiti massimi (ppb)		
	B ₁	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M ₁
Arachidi, frutta a guscio e frutta secca e relativi prodotti di lavorazione destinati al consumo umano diretto, ovvero all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari ⁽¹⁾	2.0	4.0	–
Arachidi da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente nelle derrate alimentari ⁽¹⁾	8.0	15.0	–
Frutta a guscio e frutta secca da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente nelle derrate alimentari ⁽¹⁾	5.0	10.0	–
Cereali (compreso il grano saraceno, <i>Fagopyrum</i> sp) e relativi prodotti della lavorazione destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingrediente di derrate alimentari	2.0	4.0	–
Cereali (compreso il grano saraceno, <i>Fagopyrum</i> sp) destinato alla cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di derrate alimentari	2.0	4.0	–
Mais da essere sottoposto a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di derrate alimentari	5.0	10.0	–
Latte (latte crudo, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e latte trattato termicamente)	–	–	0,05
Le seguenti specie di spezie: - <i>Capsicum</i> spp. (frutti secchi dello stesso, interi o macinati, compresi peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica) - <i>Piper</i> spp. (frutti dello stesso, compreso pepe bianco e pepe nero) - <i>Myristica fragrans</i> (noce moscata) - <i>Zingiber officinale</i> (zenzero) Curcuma longa (curcuma)	5.0	10.0	–
Alimenti per l'infanzia e alimenti a base di cereali destinati a lattanti e prima infanzia ⁽²⁾	0.10	–	–
Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti ed il latte per lo svezzamento ⁽³⁾	–	–	0,025
Alimenti dietetici ai fini medici speciali ⁽⁴⁾ destinati in modo specifico ai lattanti	0.10	–	0.025

⁽¹⁾ I limiti massimi si applicano alla parte commestibile delle arachidi, della frutta a guscio o della frutta secca. Se i frutti a guscio vengono analizzati per intero, il contenuto di aflatoossine va calcolato supponendo che tutta la contaminazione sia contenuta nella parte commestibile.

⁽²⁾ Il tenore massimo per gli alimenti per l'infanzia e gli alimenti a base di cereali destinati a lattanti e prima infanzia si riferisce alla materia secca.

⁽³⁾ Il tenore massimo per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento si riferisce al prodotto pronto per l'uso (commercializzato come tale o dopo la ricostituzione secondo le istruzioni del produttore).

⁽⁴⁾ Il tenore massimo per quanto concerne gli alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificatamente ai lattanti si riferisce ai prodotti pronti al consumo nel caso del latte e dei prodotti lattiero-caseari (commercializzato come tale o dopo la ricostituzione secondo le istruzioni del produttore), alla materia secca invece per prodotti diversi dal latte e dai prodotti lattiero-caseari.

Aflatossine

Le Aflatossine, ed in particolare l'M1 ed M2, possono ritrovarsi nel latte e nei suoi derivati in seguito all'ingestione da parte degli animali produttori, di mangimi contaminati con Aflatossina B1 e B2. Questi animali trasformano la tossina B1 assunta con l'alimento in M1.

L'Aflatossina B1 è stata classificata dallo IARC (Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) come "sostanza sicuramente cancerogena" per uomo e animali ed è stata inserita nel gruppo 1, mentre la M1 è stata inserita nel gruppo 2B "possibile agente cancerogeno per l'uomo". Nell'uomo è in grado di determinare forme di intossicazione acuta in seguito all'ingestione di alte dosi di cereali contaminati, con danni localizzati soprattutto a carico del fegato, e forme croniche che si osservano in seguito all'assunzione di dosi ridotte per tempi prolungati. L'Aflatossina B1 come già detto, ha una considerevole azione cancerogena (epato e nefro cancerogena) ma anche azione mutagena e teratogena se assunta a dosi elevate per lungo tempo. I livelli massimi ammissibili di Aflatossine nei prodotti destinati all'alimentazione umana e in quelli destinati agli animali vengono regolamentati rispettivamente dal Reg. (CE) 2174/2003, dal Reg. 683/2004, dal Reg. (CE) 472/2002.

Ocratossine

Le Ocratossine sono micotossine prodotte da diverse specie di *Aspergillus* e di *Penicillium* e, in particolare, da *A. ochraceus*, *A. niger* e da *P. viridicatum*.

Da un'indagine svolta a livello europeo risulta che i cereali rappresentano la fonte primaria di contaminazione (50%) anche se si sono riscontrate positività per il vino (13%), il caffè (10%), le spezie (8%), i succhi di frutta (6%), la birra (5%), il cacao (4%), la frutta essiccata (3%), la carne (1%).

Delle nove Ocratossine descritte, solo l'Ocratossina A riveste un'importanza tossicologica: è infatti una micotossina ad azione nefrotossica, immunosoppressiva, teratogena e cancerogena determinando tumori e malformazioni nei neonati. Inoltre dall'esposizione a questa sostanza possono scaturire necrosi tubulare dei reni, danni al fegato, enteriti.

Il Comitato Scientifico per l'Alimentazione (SCF) ha concluso che l'esposizione giornaliera alla Ocratossina A deve essere inferiore a 5 ng/kg di peso corporeo. L'Ocratossina A è stata classificata dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro nel Gruppo 2B, ossia un "possibile agente cancerogeno per l'uomo". I limiti massimi ammissibili di Ocratossine nei prodotti destinati all'alimentazione umana sono regolamentati dal Reg. (CE) 683/2004 e dal Reg. (CE) 472/2002.

TABELLA 2 - LIMITI DI LEGGE PER L'OCRATOSSINA A

PRODOTTO	OCRATOSSINA A Livelli massimi (ppb)
Alimenti per l'infanzia e alimenti a base di cereali Destinati a lattanti e prima infanzia ⁽¹⁾	0.50
Alimenti dietetici a fini medici speciali ⁽²⁾ destinati in modo specifico ai lattanti	0.50
Cereali non lavorati (compreso riso non lavorato e grano saraceno)	5.0
Tutti i prodotti derivati dai cereali (compresi i prodotti lavorati a base di cereali ed i cereali destinati al consumo umano diretto)	3.0
Frutti essiccati dalla vite (uva passa di Corinto, uva passa, uva sultanina)	10.0

⁽¹⁾ Il tenore massimo per gli alimenti per l'infanzia e gli alimenti a base di cereali destinati a lattanti e prima infanzia si riferisce alla materia secca.

⁽²⁾ Il tenore massimo per quanto concerne gli alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificatamente ai lattanti si riferisce ai prodotti pronti al consumo nel caso del latte e dei prodotti lattiero-caseari, alla materia secca invece per prodotti diversi dal latte e dai prodotti lattiero-caseari.

TABELLA 3 - LIMITI DI LEGGE PER LA PATULINA

PRODOTTO	PATULINA Livelli massimi (ppb)
Succhi di frutta, in particolare succo di mela, e ingredienti di succo di frutta presenti in altre bevande, compreso il nettare di frutta Succo di frutta concentrato dopo ricostituzione secondo le istruzioni del produttore	50
Bevande spiritose, sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele contenenti succo di mela	50
Prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta ed il passato di mele destinati al consumo diretto	25
Succo di mele pronto per essere bevuto e prodotti contenenti mele allo stato solido compresi la composta ed il passato di mele per lattanti e bambini nella prima infanzia etichettati e venduti come tali Alimenti per la prima infanzia diversi dai preparati a base di cereali	10

Patulina

La Patulina è una micotossina prodotta da funghi appartenenti al genere *Penicillium*, *Aspergillus* e *Byssoschlamys*. Le fonti principali della tossina sono i prodotti derivati dalle mele, anche se la tossina può comparire in molti frutti, chicchi ed in altri alimenti ammuffiti. La presenza di Patulina è solitamente limitata alle parti ammuffite del frutto ed il livello di contaminazione è generalmente correlato al livello di ammuffimento.

La Patulina è resistente ai processi di lavorazione industriali della frutta per cui le produzioni da questi derivanti costituiscono le principali fonti di assunzione. I prodotti fermentati invece sono privi della tossina per la distruzione operata dalla fermentazione alcolica. L'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro, ha classificato la Patulina nel Gruppo 3, cioè come "non classificabile come agente cancerogeno per l'uomo"; tuttavia anche se non è ritenuta cancerogena, è considerata mutagena. I limiti massimi ammissibili di Patulina nei prodotti destinati all'alimentazione umana vengono regolamentati dal Reg. (CE) 1425/2003 e 455/2004.

Fusarium-tossine ed i nuovi limiti

Le Fusarium-tossine sono micotossine prodotte da diversi funghi tra cui il *Fusarium verticillioides* e il *Fusarium proliferatum* presenti sui cereali coltivati nelle regioni temperate dell'America, dell'Europa e dell'Asia ed in particolare in mais e grano prima del raccolto. Diversi funghi appartenenti a questo genere sono in grado di produrre in misura variabile due o più tossine (Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine). Tra le fumonisine la B1 è considerata il derivato più comune e più tossico del gruppo. I dati sulla percentuale di passaggio ("carry over") delle tossine dal mangime ai tessuti commestibili, latte e uova compresi, indicano che il trasporto è modesto e pertanto i residui nei tessuti animali contribuiscono in misura insignificante all'esposizione umana totale (Rapporto EFSA, Giugno 2005). L'alimentazione con prodotti a base di cereali, in particolare grano e mais, rappresenta, quindi, la principale fonte di assunzione della tossina per l'uomo, nel quale vi è il sospetto che possa causare tumore all'esofago.

Nel 2003, il Comitato Scientifico per l'Alimentazione (SCF) ha fissato un livello massimo di esposizione giornaliera alle Fumonisine (Tolerable Daily Intake - TDI) di 2 µg/kg di peso corporeo.

Nel 1993 l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro, ha classificato la Fumonisine B1 nel Gruppo 2B, cioè come "possibile agente cancerogeno per l'uomo".

Dati forniti dal Comitato di esperti sugli additivi alimentari (JEFCA) rilevano tuttavia un'assunzione di Fumonisine B1 in Europa piuttosto limitata.

TABELLA 4 - INGESTIONE DI FUMONISINE

PRODOTTO	MAIS CONSUMATO (g/giorno)	FB1 INGERITA (ng/kg p.v per giorno)
Africa	110	2.4
Medio Oriente	48	1.1
America Latina	42	1.0
Europa	8.8	0.2

Dal 1 luglio 2006 verrà applicato il Reg. CE n 856/2005 che, modificando il Reg. CE n. 466/2001, stabilisce i nuovi limiti di legge per le *Fusarium*-tossine nei cereali destinati al consumo umano. In seguito alla valutazione, da parte di una Commissione di Esperti sui contaminanti agricoli, della diffusione e della stima dell'ingestione da parte della popolazione europea di tossine del genere *Fusarium* sono stati stabiliti i seguenti limiti:

TABELLA 5 - LIMITI DI LEGGE PER LE FUMONISINE

PRODOTTO	FUMONISINE (FB ₁ + FB ₂)* Livelli massimi (ppb)
a. Mais non trasformato	2000
b. Farina e semola di mais	1000
c. Alimenti a base di mais per il consumo diretto eccetto il b ed il d	400
d. Alimenti trasformati a base di mais destinati ai lattanti e bambini ed alimenti per l'infanzia	200

*Se non viene fissato un livello specifico entro il 1 ottobre 2007

TABELLA 6 - LIMITI DI LEGGE PER ZEARELENONE

PRODOTTO	ZEARELENONE Livelli massimi (ppb)
Cereali non trasformati diversi dal mais	100
Mais non trasformato	200*
Farina di cereali, eccetto farina di mais	75
Farine e semola di mais, olio di mais raffinato	200*
Prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria - merende a base di mais e cereali da colazione a base di mais	50
- altre merende a base di cereali e altri cereali da colazione	50*
Alimenti trasformati a base di mais destinati ai lattanti e bambini	20*
Altri alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e bambini ed alimenti per l'infanzia	20

*Se non viene fissato un livello specifico entro il 1 luglio 2007

Ai fini dell'applicazione dei tenori massimi di deossinivalenolo, zearalenone, fumonisina B₁ e B₂, il **riso** non è incluso nella voce "cereali" ed i **prodotti a base di riso** non sono inclusi nei "prodotti a base di cereali", considerato il livello esiguo di contaminazione da *Fusarium*-tossine in tali alimenti. La normativa indica valori non definitivi ma provvisori poiché è prevista l'individuazione di limiti specifici in alcuni alimenti per la presenza di Fumonisine entro il 1/10/2007 e per la presenza di Zearalenone e Don entro il 1/07/2007; in assenza della loro individuazione verranno applicati i valori espressi nel Reg. CE 856/2005.

Conclusioni

La presenza di limiti differenti per micotossine fissati nei vari Stati ha creato problemi negli scambi commerciali. L'introduzione di valori limite uniformi sul territorio europeo dovrebbe porre

TABELLA 7 - LIMITI DI LEGGE PER DEOSSINIVALENOLO

PRODOTTO	DEOSSINIVALENOLO (DON) Livelli massimi (ppb)
Cereali non trasformati diversi da grano duro, avena e mais	1
Grano duro e avena non trasformati	1750
Mais non trasformato	1750*
Farina di cereali (inclusa farina e semola di mais)	750
Prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	500
Pasta (secca)	750
Altri alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e bambini ed alimenti per l'infanzia	200

*Se non viene fissato un livello specifico entro il 1 luglio 2007

le basi per un equo scambio tra i diversi Paesi e rappresentare una ulteriore difesa dei consumatori; tuttavia nel contesto agricolo italiano i limiti adottati potrebbero risultare fortemente penalizzanti nei confronti dei cereali nazionali rispetto agli stessi dei paesi centro e nord europei: diventerà pertanto indispensabile l'adozione di provvedimenti preventivi adeguati già sul campo evitando le condizioni favorevoli alla formazione delle stesse in varie derrate (es. attuare la gestione degli acquisti attivando un adeguato accreditamento dei fornitori, monitorare, durante il periodo di stoccaggio, gli alimenti a rischio).

Appendice

TABELLA UNITÀ DI MISURA

ppm = mg/kg = µg/g	1 ppm = 1000 ppb
ppb = µg/kg = ng/g	1 ppb = 1000 ppt
ppt = ng/kg	

TABELLA RELATIVA ALLA TOLLERABILITÀ DI ASSUNZIONE GIORNALIERA PER LE DIFFERENTI MICOTOSSINE

MICOTOSSINA	TDI (µg/kg di p.v)
Aflatossina B1	ALARA (A slow as reasonable achievable)*
Ocratossina A	0.014
Patulina	0.4
Deossinivalenolo (DON)	1.0
Fumonisine	2.0
Zearalenone	0.2

*Non è possibile stabilire una soglia massima di assunzione con la dieta e pertanto si tende a mantenere il livello di esposizione il più basso possibile.

Bibliografia

- Reg. (CE) 466/2001;
- Reg. (CE) 472/ 2002;
- Reg. (CE) 2174/2003;
- Reg. (CE) 1425/2003;
- Reg. (CE) 683/2004;
- Reg. (CE) n.856/2005;
- Reg. (CE) 455/2004;
- Aspetti normativi presentazione della dott. Francesca Vanara - Università degli Studi di Torino - Facoltà di Agraria
- www.iss.it
- Emergenza aflatossine nella provincia di Brescia: esperienza di campo. www.oevr.org - Anno 7 - n. 1 - Febbraio 2004

Il Regolamento sui criteri microbiologici 2073/2005: prime valutazioni

Bartolomeo Griglio, Roberta Goi

ASL 8 di Chieri (TO) - S.C. Igiene degli alimenti di origine animale

Il regolamento n. 2073/05, destinato agli operatori del settore alimentare, introduce dei criteri microbiologici per alcuni alimenti. Il regolamento è stato promulgato dall'Unione Europea nel corso del 2005 ed è in vigore dal 1° gennaio 2006.

I criteri microbiologici individuati sono di due categorie:

- Criteri di sicurezza alimentare: che dovrebbero essere impiegati dall'operatore per verificare la sicurezza di un prodotto o di un lotto;
- Criteri di igiene di processo: finalizzati a dimostrare che il processo produttivo è in grado di garantire standard microbiologici prefissati.

Si dovrebbe partire dal concetto che nella gran parte delle nostre imprese dove già sono implementate le procedure delocalizzate o prerequisiti corrispondenti di fatto alle Buone Prassi Igieniche (GHP) e dove i piani di autocontrollo sono basati sull'HACCP: **"Il Regolamento non introduce nuovi obblighi né nuovi requisiti per le aziende e non dovrebbe essere causa di costi aggiuntivi per le imprese"**.

(Linee guida della FSA per gli operatori del settore)

Cosa NON comporta il nuovo regolamento - le leggende

- **Un numero maggiore di campionamenti anche per chi già dispone di un piano di autocontrollo basato sull'HACCP**
 - **NO!** - non ci saranno cambiamenti rispetto all'approccio fondato sull'HACCP
 - MA ci sarà una frequenza di campionamenti specifica per carcasse, carne tritata/preparazioni, etc... (cadenza settimanale iniziale con possibilità di passaggio a quindicinale per i campionamenti) con possibilità di deroghe per le imprese che producono quantità limitate di alimenti.
- **Bisogna testare ogni lotto**
 - **NO!** - la frequenza è stabilita sulla base del piano HACCP, tranne che per carcasse/carne tritata/preparazioni/carni disossate meccanicamente in stabilimenti di dimensioni medio/grandi.
- **Bisogna fare 5 unità campionarie per lotto (per esempio i cibi pronti)**
 - **NO!** - è ammesso effettuare i campioni tra lotti paragonabili tra loro e l'operatore ha la possibilità di stabilire frequenza e numero di unità campionarie del programma di verifiche microbiologiche in accordo con l'autorità competente.
- **È necessario ottenere esiti analitici favorevoli prima di poter commercializzare il lotto**
- **NO!** - le garanzie devono già essere in atto in relazione all'attuazione dell'autocontrollo basato sull'HACCP
- **È necessario un Challenge testing (valutazione sperimentale per l'individuazione del periodo di**

deteriorabilità = data di scadenza) per dimostrare una shelf life sicura?

- **NO!** - l'allegato 2 individua la possibilità di effettuare studi basati sulle caratteristiche del prodotto o su modelli predittivi.
- **Il campionamento enfatizzato rispetto al controllo disperde le risorse.**
 - **NO!** - avere sistemi di BHP e HACCP funzionanti è il requisito legale chiave per garantire il rispetto dei criteri microbiologici.
- **Tutto questo vuol dire un carico di lavoro maggiore per i laboratori.**
 - **NO!** - soprattutto per le piccole imprese, non c'è nessuna differenza se i campionamenti sono già stabiliti sulla base di una valutazione dei rischi.

Un'attenzione diminuita nei confronti dei controlli?

Sicuramente vedremo molti laboratori e produttori di kit promuovere i propri servizi con slogan del genere: il nuovo regolamento richiede maggiori analisi.

Il regolamento afferma chiaramente che sono gli operatori del settore (fatte salve alcune eccezioni ben indicate) a dover stabilire le modalità di campionamento sulla base del piano di autocontrollo.

La chiave è l'implementazione dell'HACCP, non le verifiche microbiologiche, perché queste ultime non sono misure di controllo bensì condizioni di accettabilità (*Linee guida della FSA per gli operatori del settore*): **"Non sarà sempre necessario effettuare verifiche microbiologiche per dimostrare la conformità con i criteri. Al comma 5 dell'articolo 5 è previsto che gli operatori possano ricorrere ad altre procedure di campionamento e di prova (per esempio il monitoraggio programmato dei parametri fisici associati alle procedure di sicurezza alimentare, tempi di conservazione, temperatura, pH, livelli di conservanti e A_w) a condizione di dimostrare con soddisfazione dell'autorità competente, che tali procedure sono in grado di fornire garanzie almeno equivalenti"**.

Secondo la Comunità Europea la maggior attenzione deve essere rivolta al controllo (GHP, HACCP), in modo da evitare che vengano spesi milioni di euro in test non necessari che non migliorano direttamente la sicurezza alimentare, ma assorbono fondi altrimenti destinati a misure di controllo efficaci come l'implementazione di procedure adeguate e la formazione del personale.

Alcune industrie su richiesta della Commissione Europea hanno effettuato delle stime dei costi delle analisi di laboratorio e dei ritiri dal mercato. Si valuta che i costi del sistema richiesto, per carcasse, carne tritata

e preparazioni a base di carne, siano stimabili a livello europeo in diverse centinaia di milioni di euro ogni anno (fonte FSA).

È necessario pertanto fare chiarezza per assicurare l'applicazione del regolamento senza speculazioni economiche di sorta.

Interpretazione e applicazione

A causa di sistemi legali differenti in ciascuno Stato Membro i criteri potrebbero essere considerati come assoluti in alcuni Stati e meramente indicativi in altri. Questo problema di interpretazione legislativa potrebbe influire sulla competitività dell'industria in ciascuno stato e determinare, ad esempio, un numero maggiore di ritiri dal mercato in alcuni stati rispetto ad altri di prodotti con le stesse caratteristiche microbiologiche. La CE sta mettendo a punto delle linee guida sul Controllo Ufficiale ma è compito di ciascuna industria elaborare delle linee guida proprie in base ai regolamenti sulla sicurezza alimentare.

Altri requisiti

Il regolamento introduce alcuni concetti importanti:

- Articolo 7(1) prevede che il produttore individui la causa dei risultati non soddisfacenti.
- Articolo 7(2) prevede il ritiro/ richiamo se i criteri di sicurezza alimentare non sono soddisfacenti.
- Articolo 9 prevede l'analisi della tendenza dei risultati e in caso di una tendenza insoddisfacente richiede di porvi rimedio.

Il controllo ufficiale

Alcune Regioni, hanno introdotto per la ricerca di Salmonella e Listeria monocytogenes, l'applicazione del regolamento 2073/2005.

In quest'ottica, al fine di consentire un corretto rapporto tra prelevatore e laboratorio analisi, è stata indicata la necessità di specificare sul verbale di prelievo la natura della richiesta: controllo sulla sicurezza alimentare o controllo sul processo. Con le medesime finalità è stato previsto di considerare alimenti pronti che consentono la crescita di Listeria monocytogenes, per i quali, se già immessi sul mercato viene indicato un limite di accettabilità per il microrganismo di 100 ufc/g, quelli individuati come deteriorabili dal D.M. 16 dicembre 1993.

Da una disamina approfondita del nuovo regolamento e dai primi riscontri pratici sono emersi, rispetto al mandato della nota regionale, alcuni dubbi interpretativi ed applicativi:

- i criteri di sicurezza alimentare (limiti di accettabilità del prodotto che se superati richiedono il ritiro/richiamo dal mercato e nel nostro sistema giuridico la comunicazione di reato) sono verificabili, per Listeria monocytogenes, sia sui prodotti già immessi sul mercato nel loro periodo di conservabilità sia quando sono ancora sotto il diretto controllo del produttore; in quest'ultimo caso quindi esiste l'op-

zione di effettuare un controllo sia sui criteri di sicurezza alimentare sia sui criteri di processo;

- il limite di accettabilità di 100 ufc/g per Listeria monocytogenes per i prodotti già immessi sul mercato nel loro periodo di conservabilità è automatico per gli alimenti pronti che non consentono la crescita per le caratteristiche stabilite ($pH < 4,4$ o $A_w < 0,92$; prodotti con $pH < 5,0$ e $A_w < 0,94$; prodotti con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni), mentre per quelli che consentono la crescita, è subordinato alla capacità del produttore di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che le caratteristiche dell'alimento pronto consentono allo stesso di non superare il limite delle 100 ufc/g nel corso della shelf-life; pertanto è probabile che il laboratorio a seguito del riscontro di positività per Listeria monocytogenes al di sotto delle 100 ufc/g, per questi ultimi, richieda al prelevatore di esprimere un parere sull'effettiva capacità dell'impresa di rispettare i criteri stabiliti in assenza di ogni indicazione interpretativa di quanto previsto all'articolo 3 paragrafo 2 e allegato II;
- i piani di campionamento previsti dal regolamento per i criteri di sicurezza alimentare sono basati su campioni formati da 5 unità campionarie; mentre per i controlli di processo è prevista la possibilità di derogare sulla frequenza dei campionamenti e sul numero delle unità campionarie, all'articolo 5 comma 4 e 5 viene ribadita, per le verifiche di accettabilità (sicurezza alimentare), la richiesta di rispetto del piano di campionamento salvo impiegare procedure in grado di fornire garanzie almeno equivalenti. Pertanto, pur non essendo espressamente indicato nella nota regionale l'obbligo di prelevare 5 unità campionarie, l'effettuare campioni per i criteri di sicurezza alimentare in una unica unità/aliquota potrebbe portare, in caso di risultati accettabili a dubbi sulla effettiva rappresentatività del campione (riduzione della probabilità di riscontro di positività). D'altra parte, soprattutto in fase di vigilanza al dettaglio, risulta particolarmente difficoltoso reperire prodotti confezionati all'origine appartenenti allo stesso lotto, per completare le 25 unità campionarie necessarie per le 5 aliquote e quindi potrebbe esserci con frequenza l'esigenza di effettuare il campione in aliquota unica non ripetibile. Il continuare ad effettuare i campioni ufficiali per la ricerca di Salmonella spp e Listeria monocytogenes in unica unità campionaria invece delle 5 previste dal Regolamento, risulta essere tutelante per il laboratorio nei confronti dei contenziosi per le eventuali positività (basta un'unica unità campionaria positiva per confermare un esito sfavorevole) potrebbe esporre il prelevatore ad una scelta di campionamento difforme dal piano del regolamento 2073/05, introdotto dalla nota Regionale, per la quale, lo stesso, dovrebbe essere in grado di fornire garanzie di equivalenza (articolo 5 comma 5).

Alla luce di quanto espresso risulterebbe consigliabile, per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare, in attesa di chiarimenti a livello nazionale e delle linee guida per il controllo ufficiale sull'applicazione dei limiti microbiologici (in fase di elaborazione a livello comunitario), effettuare il campionamento secondo quanto previsto dal regolamento 2073/05 indicando espressamente

sul verbale di prelievo, i germi da ricercare e che il prelievo è effettuato per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare. Occorre specificare per *Listeria monocytogenes* se l'alimento è ancora sotto il diretto controllo del

produttore o se è immesso in commercio richiedendo per alimenti sui quali sussista il dubbio rispetto al grado di deteriorabilità e quindi alla possibilità di crescita o meno del microrganismo, anche pH ed Aw.

Casi esempio per campionamenti finalizzati alla verifica di Salmonella e Listeria monocytogenes:

Vigilanza in fase di commercializzazione al dettaglio:

Prodotto confezionato all'origine o realizzato nel punto vendita riportante indicazione da consumarsi previa cottura:	Non si applica il regolamento 2073 (limiti per salmonella: assente ai sensi dell'articolo 5 L.283/62; per <i>Listeria monocytogenes</i> n=3 c=1/m=11 ufc c=2/M=110 ufc (freschi); n=5 c=2/m=11 ufc c=3/M=110 ufc (congelati))
Prodotto confezionato all'origine da consumarsi senza ulteriori trattamenti di cottura	Si applica il regolamento 2073/05; riportare sul verbale di prelievo: alimento immesso in commercio. Richiedere per alimenti sui quali sussista il dubbio rispetto al grado di deteriorabilità anche pH ed Aw
Prodotto manipolato o realizzato nel punto vendita da consumarsi senza ulteriori trattamenti di cottura	Si applica il regolamento 2073/05; riportare sul verbale di prelievo: alimento ancora sotto il diretto controllo del produttore (anche se già esposto per la vendita). Richiedere per alimenti sui quali sussista il dubbio rispetto al grado di deteriorabilità anche pH ed Aw

Vigilanza presso stabilimenti di produzione

Prodotto manipolato o realizzato presso l'impresa ove prelevato riportante indicazione da consumarsi previa cottura:	Non si applica il regolamento 2073 (limiti per salmonella: assente ai sensi dell'articolo 5 L.283/62; per <i>Listeria monocytogenes</i> n=3 c=1/m=11 ufc c=2/M=110 ufc (freschi); n=5 c=2/m=11 ufc c=3/M=110 ufc (congelati))
Prodotto manipolato o realizzato presso l'impresa ove prelevato da consumarsi senza ulteriori trattamenti di cottura	Si applica il regolamento 2073/05; riportare sul verbale di prelievo: alimento ancora sotto il diretto controllo del produttore. Richiedere per alimenti sui quali sussista il dubbio rispetto al grado di deteriorabilità anche pH ed Aw

SEGUE DA PAG. 1

TANTE NOTIZIE, NESSUNA INFORMAZIONE

Bibliografia consultata

- Peter Bennett e Kenneth Calman, Risk communication and public health, Oxford University Press, 2001.
- FAO/WHO, Expert Consultation on the Application of Risk Communication to Food Standards and Safety Matters Rome, 2-6 February 1998.
- Philip C.R. Gray, Richard M. Stern e Marco Biocca (a cura di), La comunicazione dei rischi ambientali e per la salute in Europa, Franco Angeli, 1999.
- Giancarlo Sturloni, La paura vien mangiando – comunicare il rischio alimentare, International Journal on Science Communication. N. 4 marzo 2003.

www.internationalpti.it

E SARAI INFORMATO SUI PRINCIPALI AGGIORNAMENTI DI LABORATORIO

- BIOLOGIA AMBIENTALE
- MICROBIOLOGIA AMBIENTALE
- MICROBIOLOGIA ALIMENTARE
- CROSCIOPO DEL LABORATORIO
- MANIPOLI IN SITUAZIONE
- SCHEDE DI SICUREZZA
- CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO
- PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E SIMPOS
- PROCEDURE OPERATIVE STANDARD



TOXO & FOOD 2006: CONVEGNO A PALERMO

"TOXO & FOOD 2006 - Has the time come for control of Toxoplasma-infection through Toxoplasma-free food?". Questo il titolo del Convegno organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia con il patrocinio dell'AIVEMP nei giorni 8-9-10 maggio. Il convegno si terrà presso la sede dell'Izs a Palermo.

Per ulteriori informazioni:
Tel. 091/6565220
Web www.pa.izs.it/toxofood

IL TUO ARTICOLO SULL'AIVEMP NEWSLETTER

L'AIVEMP Newsletter pubblica articoli inerenti la medicina pubblica. Le Aziende Sanitarie locali e i Medici Veterinari interessati possono inviare l'articolo via mail all'indirizzo

[<segreteria@aivemp.it>](mailto:segreteria@aivemp.it)

o spedirlo per posta a:

AIVEMP Newsletter - Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona

Alla base della sanità pubblica veterinaria: la sorveglianza

Carmen Maresca

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia

La sorveglianza epidemiologica è una delle attività classiche dell'epidemiologia descrittiva.

Secondo una definizione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per sorveglianza si intende la sistematica raccolta, archiviazione, analisi, interpretazione e diffusione di dati, relativi ad informazioni sullo stato sanitario delle popolazioni. La sorveglianza epidemiologica permette di migliorare continuamente la qualità dei dati raccolti e quindi di identificare le informazioni necessarie per gestire la Sanità Pubblica e per valutare gli esiti degli interventi sanitari.

La funzione principale della sorveglianza è quella di determinare i comportamenti da adottare in risposta alla presenza della malattia, del residuo, del contaminante ambientale, del patogeno nell'alimento, attraverso un'analisi dei dati che consenta di stabilire le possibili alternative di intervento, i loro costi e benefici.

La sorveglianza troppo spesso viene fatta coincidere con il monitoraggio, è cioè identificata come un sistema di registrazione standardizzato di dati sanitari, produttivi e ambientali alimentato dall'adempimento di compiti istituzionali, dimenticando completamente che è invece un sistema attivo che serve a produrre informazioni per l'azione.

La sorveglianza è la base per individuare le azioni di Sanità Pubblica a livello locale, nazionale, internazionale.

La sorveglianza può essere utile per numerosissimi scopi:

- evidenziare nuovi focolai;
- monitorare l'andamento di una malattia o di un evento per aumentarne la conoscenza;
- valutare l'impatto di un determinato intervento;
- monitorare il progresso verso l'obiettivo di controllo/eradicazione;
- valutare i risultati di un programma,
- individuare aree a rischio;
- valutare il possibile impatto economico di una malattia.

L'attività svolta dai Veterinari del Servizio Sanitario Nazionale si basa prevalentemente sulla prevenzione attuata tramite piani organizzati per settori o per malattie. La riuscita di questi piani, sia che si tratti appunto di attività di controllo degli alimenti, che di sorveglianza o eradicazione di talune malattie degli animali, si appoggia su di una serie di elementi quali gli obiettivi, i tempi di realizzazione, la popolazione target, le prove di laboratorio e il sistema di sorveglianza.

I principi generali della sorveglianza vengono messi in pratica istituendo sistemi di sorveglianza che entrano a far parte in maniera inscindibile di ogni piano sanitario. I sistemi di sorveglianza, avvalendosi di strumenti e metodiche semplici, consentono di verificare l'efficacia del piano, di saggiarne l'utilità, di valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e, di conseguenza, di identificare eventuali modifiche da apportare.

I dati derivati dalle attività di sorveglianza possono essere utilizzati dai politici, dai consumatori e da quanti operano in Sanità Pubblica.

Sono in particolar modo questi ultimi che, attuando la sorveglianza e prestando attenzione all'integrazione tra strutture diverse ma che operano in Sanità (medici, veterinari) e alla comunicazione interpretata come condivisione di risultati e problemi, pongono i presupposti per riuscire ad affrontare problemi sanitari vecchi e nuovi, emergenti o riemergenti.

(Tratto da: "Relazioni e Riassunti del Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria - Istituto Superiore di Sanità - ISTISAN Congressi 05/C4")

IN GAZZETTA UFFICIALE

D.lvo 114/2006, ingredienti contenuti nei prodotti alimentari

Su proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri della salute, delle politiche agricole e forestali, degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze per gli affari regionali è stato emanato il Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari". Il decreto contiene una lista di ingredienti considerati allergeni (allegato I, sezione III) da indicare obbligatoriamente in etichetta quando sono presenti in un prodotto alimentare. Le sostanze alimentari attualmente considerate allergeni sono:

- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- uova e prodotti derivati;
- pesce e prodotti derivati;
- arachidi e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- sedano e prodotti derivati;
- senape e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Sempre nell'allegato I è indicato inoltre l'elenco degli ingredienti temporaneamente esclusi dalla sezione III. Per quanto riguarda invece l'etichettatura degli ingredienti, quelli elencati nell'Allegato 2, sezione III o derivati da un ingrediente elencato in tale sezione, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti se non figurano nella denominazione di vendita di un prodotto finito. Le sostanze derivate dagli ingredienti elencati nell'allegato 2, sezione III, utilizzate nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma non modificata, devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano. Le etichette non conformi possono essere utilizzate fino al 20 maggio 2006 per i prodotti elencati nell'Allegato II e fino al 7 aprile 2006 negli altri casi. I prodotti etichettati entro tali date, in modo non conforme possono essere venduti fino all'esaurimento delle scorte. Il testo, in vigore dal 7 aprile, è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 69 del 23 marzo 2006.

**Incontro Regionale
in collaborazione con l'ASL 7 di Ragusa**

“Tecniche di qualità nell'attività del medico veterinario nel SSN”

Ragusa, 14 giugno 2006

OBIETTIVI

Acquisire le competenze tecnico-professionali per la gestione del proprio ruolo all'interno dell'organizzazione. Fornire una metodologia operativa basata sulla gestione per processi. Consolidare il processo di apprendimento/aggiornamento attraverso esercitazioni pratiche ed esemplificazioni applicative (“imparare facendo”)

RELATORE: Bartolomeo Griglio, Med Vet, Chieri (TO)

CHAIRMAN: Giuseppe Licitra, Med Vet, Ragusa

PROGRAMMA

- 8.30 Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
- 9.15 Saluto ai partecipanti, presentazione relatore, informazioni pratiche sull'incontro
- 9.30 **La qualità nel S.S.N.**
- 10.30 Pausa
- 11.00 **Norme e strumenti per la qualità nel SSN**
- 12.00 **La qualità organizzativa**
- 13.00 Pausa

14.00 **La gestione dei processi**

15.00 Esercitazione pratica

16.00 Pausa

16.30 **La gestione dalla documentazione**

17.30 **Esercitazione pratica**

18.00 **Discussione**

18.30 Test d'apprendimento, consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

SEDE: Dipartimento di Prevenzione - Sala Conferenze
Via G. Di Vittorio, 59 - Ragusa

PARTECIPAZIONE: incontro libero e gratuito per tutti i medici veterinari interessati all'incontro. Certificazione ECM riservata ai soci AIVEMP e SIVAR in regola con la quota associativa per l'anno 2006. Necessaria la conferma di partecipazione da inviare entro il 25 maggio via fax alla Segreteria AIVEMP.

INFORMAZIONI: Segreteria AIVEMP - Lara Zava
Tel. 0372/40.35.41 - Fax 0372/40.35.40
segreteria@aivemp.it - www.aivemp.it

Seminario

in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

Sicurezza alimentare: un nuovo approccio ai controlli ufficiali

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia - Palermo - 15-16 Giugno 2006

PRIMO GIORNO - GIOVEDÌ 15 GIUGNO 2006

- 8.30 Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
- 9.25 Saluto ai partecipanti
Santo Caracappa, Direttore Sanitario IZS Sicilia
Presentazione dei relatori ed inizio dei lavori
Giuseppe Licitra
- 9.30 **Il pacchetto igiene: problematiche riferite alla Regione Sicilia**
Santo Caracappa
- 11.00 Pausa
- 11.30 **Le buone prassi igieniche nell'industria alimentare: implementazione e valutazione ai sensi dei regolamenti 853/2004 e 854/2004**
Bartolomeo Griglio
- 13.00 Pausa
- 14.30 **L'organizzazione dei controlli ufficiali in ottemperanza al regolamento 882/2004**
Bartolomeo Griglio
- 16.00 Pausa
- 16.30 **Piano di controllo delle zoonosi in relazione alle attuali normative**
Vincenzo Ferrantelli
- 18.30 Discussione e termine della giornata

SECONDO GIORNO - VENERDÌ 16 GIUGNO 2006

- 9.00 **I criteri microbiologici alla luce delle più recenti normative europee**
Anna Maria Di Noto
- 11.00 Pausa
- 11.30 **Alimenti irradiati a scopo conservativo. Normativa e metodiche di identificazione**
Antonio Bartolotta

13.00 Pausa

14.30 **I controlli chimici e la sicurezza alimentare**
Antonino Corrao

16.00 Pausa

16.30 **Il latte alla produzione: sicurezza alimentare in allevamento alla luce dei nuovi regolamenti CEE**
Giuseppe Cascone

17.30 Test di valutazione dell'apprendimento e discussione finale

18.00 Consegna degli attestati e termine del Seminario

RELATORI

Antonio Bartolotta, Fisico, Palermo
Santo Caracappa, Med Vet, Palermo
Giuseppe Cascone, Med Vet, Ragusa
Antonino Corrao, Chimico, Palermo
Anna Maria Di Noto, Biologo, Palermo
Vincenzo Ferrantelli, Med Vet, Palermo
Bartolomeo Griglio, Med Vet, Chieri (TO)

CHAIRPERSON

Giuseppe Licitra, Direttore Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria - ASL 7 Ragusa

SEDE

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
Via Gino Marinuzzi, 3 - Palermo

PER INFORMAZIONI E PER RICEVERE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE:

Segreteria AIVEMP - Lara Zava - Tel. 0372/40.35.41
Fax 0372/40.35.40 - segreteria@aivemp.it - www.aivemp.it

In collaborazione con il centro interdipartimentale di ricerca e documentazione sulla sicurezza alimentare della asl 8 di chieri
(www.ceirsa.org <<http://www.ceirsa.org/>>)

Articoli a cura di **Valentina Marotta, Chiara Musella, Lorenzo Pezzoli**

Germania - Richiamate 60.000 uova contaminate da nicotina



Secondo un articolo apparso on-line sul Deutsche Welle l'impresa sassone Frühstücksei, la più grande produttrice di uova di tutta Europa, ha richiamato dal mercato 60.000 uova in seguito alla presenza di nicotina. La nicotina, componente di alcuni prodotti igienizzanti, potrebbe essere passata dalle batterie alle uova. Le autorità sanitarie rassicurano che le uova in questione, l'azienda rifornisce i supermercati di 5 stati della Federazione Tedesca, non rappresentano un rischio per la salute dei consumatori. La Frühstücksei ha affermato in un comunicato stampa di non sapere come sia arrivata la nicotina nelle uova, aggiungendo che è un'impresa esterna a farsi carico di sanificare e disinfestare i locali. Alcuni esponenti della Frühstücksei sostengono che si tratti di sabotaggio industriale. L'azienda afferma che da questo momento provvederà a cercare la nicotina durante i test di routine che già si fanno per diossina, Salmonella e pesticidi. La nicotina è un elemento che generalmente non si cerca durante i test, perché all'impresa di pulizia ne è proibito l'utilizzo. I magistrati di Oldenburg, che sono venuti a conoscenza del problema tramite una *soffiata* anonima, dicono di non aver identificato per ora nessuna prova di sabotaggio e stanno percorrendo la pista di un possibile utilizzo non regolamentare di prodotti a base di nicotina durante le procedure di pulizia. Si prevede che il richiamo dal mercato delle uova costerà alla Frühstücksei diversi milioni di euro.

Da: DW-WORLD.DE

L'EFSA ha valutato il rischio *Salmonella* nelle produzioni suine

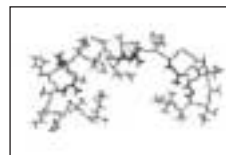


Un comitato di esperti dell'EFSA ha concluso che tutti i sierotipi di *Salmonella* provenienti dai suini possono essere considerati pericolosi per la salute pubblica e che bisogna implementare azioni su tutti i livelli della catena alimentare per prevenire casi umani di salmonellosi. Il gruppo di lavoro BIOHAZ afferma che il sierotipo che causa più infezioni negli esseri umani è *S. typhimurium*, ma che anche altri sierotipi hanno causato un numero considerevole di epidemie. La carne suina è probabilmente la terza causa di salmonellosi nell'Unione Europea, dopo uova e pollame, anche se purtroppo non sono disponibili dati esaurienti sulla situazione in ogni singolo stato membro. Il numero totale di salmonellosi alimentare in UE è di 192.703 casi nel 2004. Nel parere, il gruppo di lavoro BIOHAZ, individua quale strategia di controllo della *Salmonella*, l'adozione di misure preventive in tutte le fasi della catena produttiva: dalla riduzione della carica batterica nei

maiali vivi in allevamento sino alla decontaminazione di carne e carcasse sotto la supervisione delle autorità di sanità pubblica. A livello di vendita al dettaglio e di consumo finale, la riduzione del rischio deve basarsi su adeguate misure igieniche e sulla corretta informazione del cittadino rispetto all'esigenza di effettuare un trattamento termico (cottura) delle carni suine e dei derivati prima del consumo. È molto importante comunicare e spiegare le buone pratiche igieniche ai venditori al dettaglio e ai consumatori. Il gruppo si è anche espresso su quali metodologie andrebbero utilizzate per monitorare la prevalenza di salmonella nella carne suina: si tratta di tecniche batteriologiche e immunologiche. Quale scegliere dipende dal contesto, in generale l'immunologia è più utile per controllare un gran numero di animali, monitorizzare l'efficacia dei programmi di controllo e stabilire lo status immunologico di una popolazione; mentre la batteriologia è più adatta per determinare lo status di singoli animali. Inoltre la batteriologia può aiutare nell'identificare il ceppo, fornire informazioni su tutti i sierotipi, descrivere le infezioni, testare la sensibilità antimicrobica e confermare lo status di allevamento indenne da salmonella nell'allevamento. Vedi il parere sul sito dell'EFSA.

Da: Food Production Daily

UE - Nessun rischio nell'utilizzo della nisina come conservante



La Commissione Europea ha incaricato l'EFSA di valutare la sicurezza della nisina usata in alcuni alimenti. La nisina, nota nel settore alimentare anche come E234, è un polipeptide prodotto

dai batteri lattici, con forte attività antibatterica e quindi viene utilizzata come conservante nella preparazione degli alimenti. Appartiene alla categoria delle batteriocine, che per le loro caratteristiche antibatteriche possono essere considerate praticamente degli antibiotici. È quindi sorta la preoccupazione che potesse generare fenomeni di resistenza agli antibiotici nei batteri patogeni per l'uomo. Dalla valutazione è emerso che questo non accade e che i mutanti che acquisiscono resistenza alla nisina, non mostrano alcuna resistenza incrociata agli antibiotici usati in terapia. Inoltre la nisina ingerita dall'uomo, attraverso il consumo di alimenti che la contengono come conservante, viene inattivata dalla tripsina e dalla pancreatina e per questo non ha effetti sulla microflora intestinale. La dose di assunzione giornaliera consentita è di 0,13 mg di nisina per chilogrammo di peso corporeo, e non è possibile superare questi limiti consumando alimenti che la contengono. Il suo uso come conservante è permesso soprattutto nel formaggio stagionato, nel formaggio fuso, in certi budini, nella panna rappresa e nel mascarpone. L'opinione dell'EFSA è rassicurante sia per i consumatori sia per gli operatori alimentari che la utilizzano nella preparazione degli alimenti.

Da: EFSA

UE - La percezione del rischio da parte dei consumatori europei



Uno studio dell'EFSA sulla percezione del rischio da parte dei consumatori indica che se i rischi e le preoccupazioni legate alla sicurezza alimentare non vengono menzionate dai mass media, i consumatori tendono a non preoccuparsi. Quando invece vengono indirizzati specificatamente verso determinati problemi di sicurezza alimentare, i consumatori mostrano preoccupazione. Questo fatto, in apparenza ovvio, potrebbe avere grandi implicazioni per l'industria alimentare. Il sondaggio indica come i consumatori, almeno in Europa, siano individui generalmente fiduciosi, convinti che le autorità e l'industria si prenderanno cura di loro, senza doversi preoccupare in prima persona dei possibili rischi. È interessante notare come il consumatore Europeo, se interrogato su questi argomenti, è generalmente più preoccupato di pesticidi, virus, batteri o residui quando si trova fuori dal proprio domicilio, mentre si preoccupa di meno dell'igiene alimentare quando è in casa propria. I consumatori credono erroneamente che la propria casa sia sicura e che ogni tipo di rischio possa solo provenire da elementi esterni. Questo sondaggio mette in evidenza come sia necessario educare i consumatori sulla sicurezza alimentare. Poiché i cittadini si fidano delle autorità nelle diverse nazioni europee, delegando a loro la responsabilità per la propria salute e per il controllo del rischio, viene da concludere che, se il grado di fiducia nelle autorità è così alto, allora esse dovrebbero fare di più per educare i consumatori sui rischi. Molto spesso le cause delle tossinfezioni alimentari non sono dovute a errori da parte delle imprese, ma risiedono in comportamenti errati da parte del consumatore quando si trova in casa propria. Quanto detto per i consumatori europei è probabilmente valido in tutto il mondo, tuttavia il fatto che in generale i consumatori siano così fiduciosi nelle autorità e che non si preoccupino degli argomenti di sicurezza alimentare finché non vengono loro menzionati, non deve essere una giustificazione per l'industria alimentare a nascondere i potenziali problemi. L'industria deve rimanere franca e aperta e deve collaborare attivamente con le autorità per istruire i consumatori. Se la collaborazione tra industrie alimentari e autorità diventasse una costante, sarà probabile vedere una riduzione degli articoli scandalistici e poco scientifici che spesso vengono pubblicati sui mass media. Il rapporto EFSA si può trovare a questo indirizzo: <http://www.efsa.eu.int/pressroom/pressrelease/1340it.html>.

* * *

USA - Si potrà sapere dove si trovano gli alimenti pericolosi



Il FSIS, il Servizio di Ispezione degli Alimenti del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, propone di permettere al pubblico di visualizzare tramite Internet la lista dei dettaglianti (negozi, supermercati, ecc.) dei prodotti alimentari che sono stati richiamati in seguito a ispezioni federali, nel caso in cui questi prodotti siano stati già immessi sul mercato. Sembra che l'efficienza dei richiami alimentari risulti migliore se ci sono maggiori informazioni disponibili sui prodotti, in particolare sulle quantità e i luoghi dove i prodotti richiamati sono stati venduti. Sarà più facile per i consumatori identificare e riconsegnare tali prodotti ai venditori. Il FSIS pubblica già sul suo sito web informazioni dettagliate sui prodotti richiamati, come il nome dello stabilimento di produzione, il motivo del ritiro dal mercato, la descrizione, compresa di foto, di prodotti coinvolti, i codici identificativi (n. di lotto) dei prodotti e chi contattare (al FSIS e all'impresa coinvolta) per avere maggiori informazioni.

Da: <http://www.fsis.usda.gov/News&Events/NR03060601/index.asp>

Nota: Questa decisione segue la tendenza sempre più diffusa negli Stati Uniti di fornire al consumatore tutte le informazioni possibili sui rischi alimentari. Già da tempo in alcuni Stati, i cittadini possono consultare su internet i risultati delle ispezioni dei ristoranti, che vengono elencati con il voto dato dagli ispettori durante l'ultimo controllo. Vedi la notizia del 3 gennaio 2006: Iowa - I ristoranti ispezionati su internet.

In questo numero

2 Micotossine: nuovi limiti di legge in alimentazione umana per le fusarium-tossine

5 Il Regolamento sui criteri microbiologici 2073/2005: prime valutazioni

9 Alla base della sanità pubblica veterinaria: la sorveglianza

11 Notizie Internazionali

AIVEMP
newsletter

Trimestrale d'informazione
della Associazione Italiana
Veterinaria di Medicina Pubblica

Anno 3, Numero 2
Aprile 2006

Supplemento della rivista
"La Professione Veterinaria"
Anno 3, n. 15,
settimana dal 24 al 30 aprile 2006

Direttore Responsabile
Antonio Manfredi

Direttore Editoriale
Bartolomeo Griglio

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
E.V. srl, Cremona
lara.zava@evsrl.it

Spedizione
Spedizione in abbonamento postale - 45%,
art. 2 comma 20/B - Legge 662/96,
filiale di Milano
a cura di Centro Produzione Mailings Scarl
Cusago (MI)

Stampa
Press Point, Abbiategrasso - MI
Tel. 02/94965467

Editore
SCIVAC
Via Trecchi, 20 - Cremona
Iscrizione registro stampa del tribunale
di Vigevano n. 1425/03 del 30/12/2003