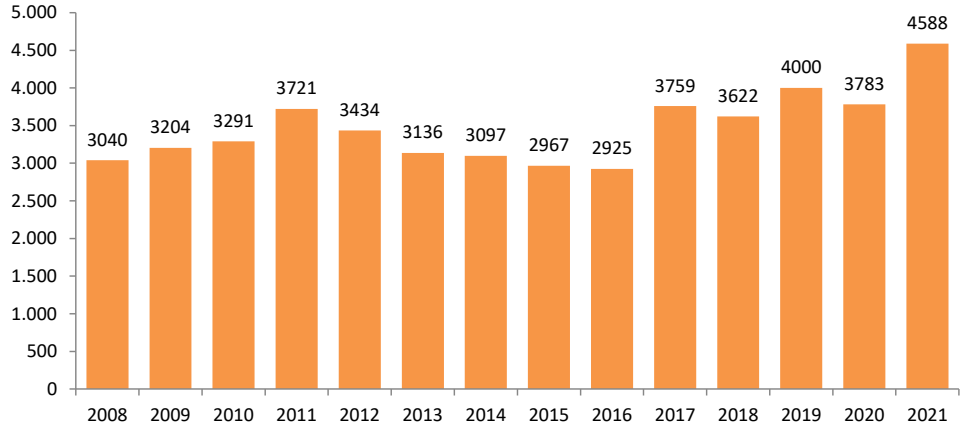
Allerte alimentari

FONTE DATI: MINISTERO DELLA SALUTE - RELAZIONE ANNUALE RASFF 2021

Notifiche trasmesse dal sistema di allerta rapido (RASFF)

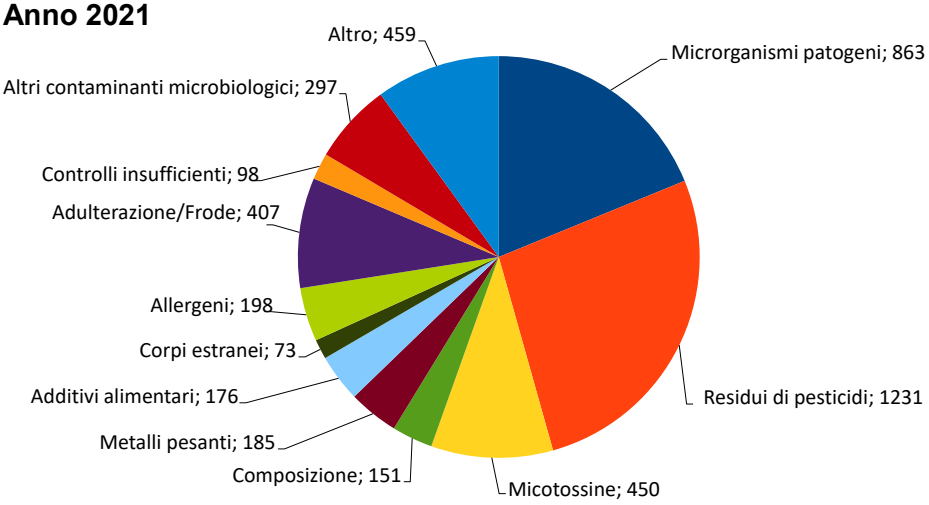
- **numero annuo totale**

Periodo 2008-2021



- **numero per tipologia di rischio**

Anno 2021



Attività ASL NO per RASFF

	2018	2019	2020	2021	2022
Segnalazioni ricevute da RASFF	176	152	168	271	159
Sopralluoghi c/o Operatori Settore Alimentare	247	179	210	293	165
Attivazioni del Sistema RASFF	0	3	3	4	6

Nell'anno 2022 il Ministero della Salute ha segnalato un cluster di listeriosi presente sul territorio nazionale dal 2017. La listeriosi è un'infezione acuta causata da *Listeria monocytogenes* (L.m.), batterio gram-positivo non sporigeno. La trasmissione dell'infezione avviene prevalentemente per via alimentare e l'ambiente rappresenta il principale serbatoio dell'agente. L.m. può crescere a temperature variabili da 0° a 45°C e tende a persistere nell'ambiente, inclusi gli ambienti di lavorazione degli alimenti. Nell'uomo, il rischio di sviluppare la malattia è particolarmente elevato per le donne in gravidanza, neonati, anziani ed individui immuno-compromessi. La maggior parte dei soggetti adulti in buona salute non presenta alcun sintomo dopo il consumo di alimenti contaminati. Gli alimenti più frequentemente contaminati da L.m. sono le carni fresche e lavorate, i prodotti lattiero-caseari, i vegetali e i prodotti ittici. Gli alimenti pronti al consumo (*ready to eat*) sono quelli che presentano i rischi maggiori, in quanto consumati senza ulteriori trattamenti di mitigazione del rischio (cottura, riscaldamento) e conservati a temperatura di refrigerazione che comunque non impedisce al batterio di sopravvivere e moltiplicarsi durante la vita commerciale degli alimenti. La nostra ASL ha ricevuto 26 segnalazioni di presenza di alimenti contaminati da listeria monocytogenes alla commercializzazione, che sono stati ritirati dal mercato. Dalle indagini effettuate risulta che la probabile causa di questi casi ripetuti di infezioni da listeriosi sia ascrivibile al consumo di prodotti a base di carne (wurstel).

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.