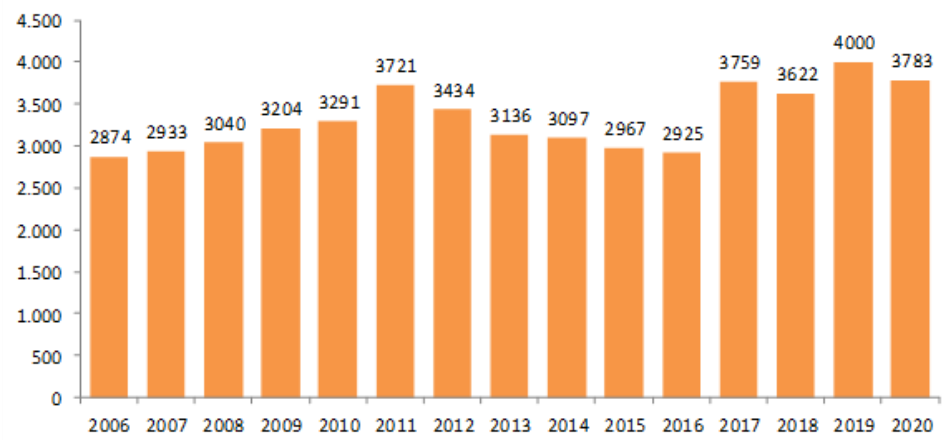
Allerte alimentari

FONTE DATI: MINISTERO DELLA SALUTE - RELAZIONE ANNUALE RASFF 2020

Notifiche trasmesse dal sistema di allerta rapido (RASFF)

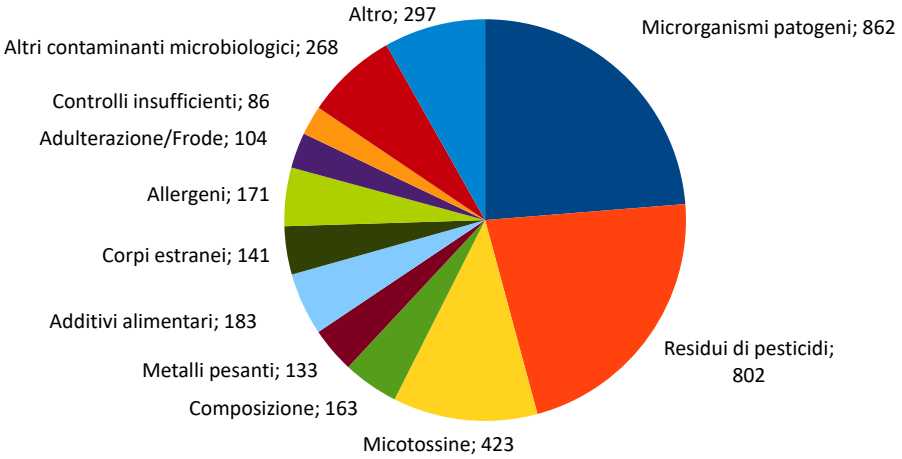
- **numero annuo totale**

Periodo 2006-2020



- **numero per tipologia di rischio**

Anno 2020



Attività ASL NO per RASFF

	2017	2018	2019	2020	2021
Segnalazioni ricevute da RASFF	118	176	152	168	271
Sopralluoghi c/o Operatori Settore Alimentare	176	247	179	210	293
Attivazioni del Sistema RASFF	4	0	3	3	4

Anche nell'anno 2021 la prevalenza di segnalazioni dal Sistema RASFF di alimenti non conformi è data dalla presenza di contaminanti chimici (181 segnalazioni) tra cui **146** segnalazioni riguardano la presenza di ossido di etilene, nella maggior parte dei casi presente in semi di sesamo, utilizzati come ingrediente nei prodotti da forno, in altri casi in semi di carrube, utilizzati come addensante in vari prodotti alimentari (ad es. gelati e semilavorati per dolci) e infine nel bicarbonato di calcio utilizzato nella preparazione di alcuni integratori alimentari. L'ossido di etilene è utilizzato come fumigante per disinfestare da parassiti silos e stive. Il suo uso è vietato nella UE, a settembre 2020 analisi svolte dalle autorità doganali e in autocontrollo dalle aziende, ne hanno rilevato residui su sesamo proveniente dall'India; le analisi per la ricerca di ossido di etilene si sono così estese ad altri prodotti con simili modalità di conservazione e provenienti da Paesi extra UE.

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 3.000 notifiche ogni anno**. Le cause più frequenti di non conformità sono la presenza di microrganismi patogeni (24%) e residui di pesticidi (22%).

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.