

I rischi alimentari di origine microbiologica più vicini al consumatore e la corretta gestione domestica degli alimenti

Lisa Barco

SCS1 – Analisi del rischio e sorveglianza in Sanità Pubblica

Alimenti & attualità “I temi caldi della sicurezza alimentare raccontati ai media”

Legnaro, 22 ottobre 2018



Summary

- Inquadramento attività istituito nell'ambito della sicurezza alimentare
- Sistemi di controllo degli alimenti in ambito nazionale
- Fonti per la raccolta di informazioni
- Esempi di casi di malattia a trasmissione alimentare

Inquadramento attività dell'Istituto

Attività relativa al controllo alimenti – dati 2017

Attività ufficiale	Attività in autocontrollo	Totale
6.440	0	6.440
40.879	0	40.879
0	52.639	52.639
21.830	0	21.830
0	1.327	1.327
14.340	0	14.340
8.523	32.715	41.238
3.330	18.039	21.369
95.342	104.720	200.062

Matrice	Numero accertamenti
Carni e frattaglie	39.033
Carni lavorate o preparate	29.937
Mangime	23.208
Piastra a contatto	18.182
Materiale generico	16.733
Preparazioni alimentari	15.556
Prodotti della pesca freschi e preparati	12.360
Acque uso zootecnico	10.653
Formaggi, latticini	10.020
Tampone	6.028
Materia prima animale	4.224
Derivati del latte	3.925
Latte	3.209
Gelati e dessert	2.226
Materia prima vegetale	1.677
Altri	3.091
Totale	200.062



I sistemi di controlli degli alimenti

Il controllo ufficiale degli alimenti è

- l'insieme delle attività finalizzate a **garantire la conformità e la salubrità dei prodotti alimentari in relazione a quanto disposto dalla normativa**
- tutelare i consumatori
- prevenire possibili rischi di natura microbiologica e chimica per la salute pubblica

I sistemi di controlli degli alimenti

L'attività del controllo ufficiale nel settore degli alimenti

- coinvolge **tutta la filiera di produzione**
- dai controlli sulle materie prime
- alle verifiche sulla gestione in allevamento,
- alla fase di produzione e distribuzione del prodotto finito.
- riguarda i prodotti nazionali e quelli di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale
- gli alimenti spediti verso Paesi dell'Unione Europea o esportati verso Paesi terzi
- **si articola come ispezioni/verifiche/audit e analisi di laboratorio**

I sistemi di controlli degli alimenti

L'attività analitica relativa al controllo ufficiale degli alimenti

- viene svolta in applicazione a quanto previsto dalla normativa, secondo cui **le autorità competenti devono disporre di laboratori dotati** di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente
- le autorità competenti sono il ministero della Salute, le regioni, le province autonome le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze
- si articola in piani di monitoraggio o di sorveglianza che vengono definiti a livello nazionale

I sistemi di controlli degli alimenti – finalità

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE

del 15 novembre 2005

sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1)

«criterio di sicurezza alimentare», un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;

PRODOTTO

«criterio di igiene del processo», un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari;

PROCESSO

- L'attività è a carico del produttore nell'ambito **dell'AUTOCONTROLLO AZIENDALE**
- Verifica a carico del **CONTROLLO UFFICIALE**

I sistemi di controlli degli alimenti

The screenshot shows a web browser window with the URL http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano. The page title is "Piano Nazionale Integrato 2015-18, tutti i controlli dai 'campi alla tavola'". The page content includes a large image of various food items (bread, cheese, meat, vegetables, fruits) and a detailed text block about the PNI. The text describes the PNI as a comprehensive approach to food safety, integrating various factors along the food chain. It mentions that the PNI was published on the Ministry's internet portal and that it represents the final outcome of the composition of various factors that intervene along the entire food chain, from fields to the table. The PNI provides a vision of the Italian food system in terms of food safety and quality of food, animal health and plant health. The integration of all activities, in a single document, allows for evidence, identifying gaps, overlapping or redundancies and provides a clear picture of the weaknesses of the official control system and requires intense work.

interistituzionale.

La Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della salute, in qualità di punto di contatto per la Commissione europea per il Piano Nazionale Integrato, ha redatto il nuovo PNI 2015-2018 coordinando il fattivo contributo delle altre amministrazioni coinvolte: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Regioni e Province autonome, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, Comandi dei Carabinieri NAS, NAC e NOE, Capitanerie di porto, Corpo Forestale dello Stato e Guardia di finanza.

Il Piano, sviluppato come un sito web, è caratterizzato da diversi livelli di approfondimento e costantemente aggiornato.

Pur essendo un documento diretto alle autorità competenti nazionali ed ai servizi ispettivi della Commissione europea esso assicura anche un elevato livello di trasparenza, essendo liberamente consultabile sul sito web del Ministero della Salute, alla URL www.salute.gov.it/pni2015-18.

Consulta le notizie di Sicurezza alimentare, le notizie di Piano Nazionale Integrato (PNI), le notizie di Valutazione e comunicazione del rischio alimentare, le notizie di Sanità animale

Vai all' [archivio completo](#) delle notizie

Consulta l'area tematica: Sicurezza alimentare, Piano Nazionale Integrato (PNI), Valutazione e comunicazione del rischio alimentare, Sanità animale

Vedi anche

- > Sicurezza alimentare, dialogo Cina - Italia
- > Avviso di sicurezza ai consumatori
- > Taiwan apre alla carne suina italiana
- > Sicurezza alimentare, plauso Commissione europea per esito missione FDA USA in Italia
- > Avviso ai consumatori, frammenti di vetro nelle confezioni di Sushigari (prodotto a base di zenzero)
- > Novel food, uso di insetti in campo alimentare

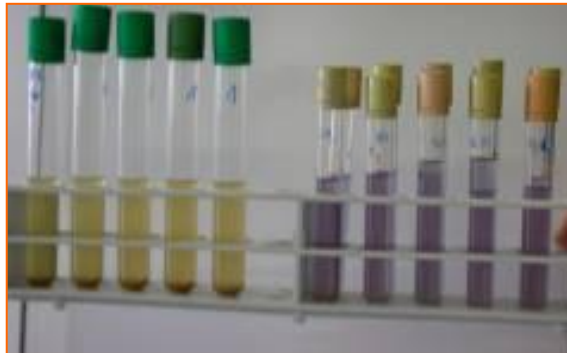
Cambia canale

- La nostra salute**
 - > Additivi alimentari
 - > Funghi, consumiamoli in sicurezza
 - > Alimenti sicuri a tavola
- Tem e professioni**
 - > Sicurezza alimentare - Friuli Venezia Giulia
 - > UVAC - PIF - Sportello unico doganale
 - > Sicurezza alimentare - Puglia

Segui il ministero

The screenshot also shows a sidebar with social media icons (Facebook, Twitter, YouTube, RSS) and a footer with the logo of the Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

I sistemi di controlli degli alimenti – processo analitico



Laboratorio accreditato ACCREDIA n. 0155



0003492089

RAPPORTO DI PROVA
n. 18BAT-U/7288

DATA: 12/10/2018

Competenza tecnica, indipendenza, imparzialità ISO 17025

I sistemi di controlli degli alimenti - ALLERTE

- Quando c'è il sospetto che alcuni alimenti in commercio siano pericolosi per la salute dei consumatori si attiva il **sistema delle allerte alimentari**
- Attori coinvolti: autorità competente + aziende produttrici
- **Situazioni evidenziate nell'ambito di infezioni/outbreak - controlli ufficiali – autocontrollo – segnalazione privati cittadini**

I sistemi di controlli degli alimenti - ALLERTE

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a procedere con

RITIRO

Qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso nonché l'offerta al consumatore

IL PRODOTTO PERICOLOSO **NON HA RAGGIUNTO IL CONSUMATORE**

RICHIAMO

Le misure volte ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il produttore o il distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori*

IL PRODOTTO PERICOLOSO **HA RAGGIUNTO IL CONSUMATORE**

* Cartellonistica nei punti vendita – pubblicazione nel sito del ministero

I sistemi di controlli degli alimenti – Allerte

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?ling... Richiami di prodotti alimen... x

La nostra salute Temi e professioni News e media Ministro e Ministero

Sei in: Home > News e media > Notizie > Avvisi di sicurezza > Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori



Sicurezza alimentare

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute. La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASL.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.

RSS Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

Richiami Revoche dei richiami

- 19 ottobre 2018 - **BAULE VOLANTE - CIOCCOBI' FONDENTE CON RISO SOFFIATO**
Richiamo per rischio fisico
- 18 ottobre 2018 - **CUOR DI FETTE - COOP SCAMORZA BIANCA FETTE**
Richiamo per rischio microbiologico
- 17 ottobre 2018 - **MAREBLU S.R.L. - Tonno all'olio di oliva**
Richiamo per rischio microbiologico
- 17 ottobre 2018 - **MAREBLU S.R.L. - Tonno all'olio di oliva**
Richiamo per rischio microbiologico
- 15 ottobre 2018 - **DECO' - Decò pomodorini**
Richiamo per rischio chimico
- 11 ottobre 2018 - **ECOMIL - COCONUT MILK NATURE - Bevanda a base di latte di cocco**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- 9 ottobre 2018 - **AZIENDA AGRICOLA BOSI LUIGI - UOVA DI GALLINA FRESCHE DA ALLEVAMENTO A TERRA**
Richiamo per rischio microbiologico
- 9 ottobre 2018 - **AZIENDA AGRICOLA BOSI LUIGI - UOVA DI GALLINA FRESCHE DA ALLEVAMENTO A TERRA**
Richiamo per rischio microbiologico
- 9 ottobre 2018 - **AZIENDA AGRICOLA BOSI LUIGI - UOVA DI GALLINA FRESCHE DA ALLEVAMENTO A TERRA**
Richiamo per rischio microbiologico
- 9 ottobre 2018 - **BERNARDINI GASTONE - MARLIN AFFUMICATO PREMIUM**
Richiamo per rischio microbiologico

Pagina 1 di 25

Cerca Ricerca per marchio

RICHIAMO

Data: 16/10/2018

Marchio del prodotto: CUOR DI FETTE

Denominazione di vendita: 821159/0010 COOP SCAMORZA BIANCA FETTE 140g x10

Nome o ragione sociale dell'OSA
a nome del quale il prodotto è
commercializzato:

Parmareggio SpA Sede legale Via Polonia 30/33 41122 Modena

Lotto di produzione: 25L18345

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore: CE IT 08 76

Nome del produttore: Parmareggio Spa

Sede dello stabilimento: Via Togliatti 34/A-B

Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 12/11/2018

Descrizione peso/volume unità di vendita: 140g

Motivo del richiamo:

Presenza di E.coli produttori di shiga-tossine (STEC) VTEC /25 g. Ricevuto esito dell'ASL NA 2 NORD Rapporto di Prova N°152853 del 15/10/2018 emesso dall'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno

Avvertenze:

Si ipotizza che la problematica derivi dalla Materia Prima pertanto si effettua, in via cautelativa, il richiamo anche dei seguenti prodotti:
821159/0010 COOP SCAMORZA BIANCA FETTE 140g x10 lotto 25L18341 TMC 08/11/2018
821134/0010 SCAMORZA BIANCA CUOR DI FETTE g.140 Lotto 25L18345 TMC 17/11/2018 (Lista di distribuzione in allegata suddivisa per Articolo e Lotto)

COOP SCAMORZA BIANCA FETTE



Inserire immagine uno:

SCAMORZA BIANCA CUOR DI FETTE



Inserire immagine due:

● I sistemi di controlli degli alimenti – RASFF

- Se i prodotti sono stati commercializzati al di fuori dei confini nazionali l'allerta viene notificata anche attraverso il **RASFF, il sistema europeo di allerta rapida per le emergenze alimentari**
- Il RASFF è un network tra autorità sanitarie dei paesi UE, l'EFSA e la CE con lo scopo di condividere le informazioni sulla circolazione di alimenti rischiosi nel mercato europeo
- Vengono registrate informazioni in merito al rischio – il prodotto (tracciabilità) – azioni intraprese

European Commission

European Commission > RASFF Portal

Notifications listNew searchExport to...

Search result: 47339 notifications

Search criteriaProduct type food

FirstPrevious 100Notifications 1 to 100 of 47339Next 100Last

	Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision	
	▼ ▲	▼ ▲	▼ ▲	▼ ▲		▼ ▲	▼ ▲	▼ ▲	
1.	border rejection	18/10/2018	2018.2944	Malta	Salmonella enterica ser. Kotu (presence /25g) and Salmonella enterica ser. Poona (presence /25g) in ground black pepper from Jordan	herbs and spices	food	serious	Details
2.	border rejection	18/10/2018	2018.2943	Netherlands	aflatoxins (B1 = 25; Tot. = 29 µg/kg - ppb) in groundnuts from India	nuts, nut products and seeds	food	serious	Details
3.	information for attention	18/10/2018	2018.2942	Italy	high count of Escherichia coli (2400 MPN/100g) in mussels from Spain	bivalve molluscs and products thereof	food	serious	Details
4.	border rejection	18/10/2018	2018.2941	Italy	unauthorised use of colour E 102 - tartrazine and of colour E 133 - Brilliant Blue FCF in candied fruit in syrup from the Philippines	confectionery	food	not serious	Details
5.	information for follow-up	18/10/2018	2018.2939	Denmark	absence of labelling (missing information on possible presence of allergens in Danish language) on snacks from Germany	prepared dishes and snacks	food	undecided	Details
6.	border rejection	18/10/2018	2018.2938	United Kingdom	unauthorised use of colour E 127 - erythrosine (46 mg/kg - ppm) in pickled turnips from Lebanon	fruits and vegetables	food	undecided	Details
7.	border rejection	18/10/2018	2018.2936	Belgium	prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) furazolidone (AOZ) in frozen unspiced shrimp from	crustaceans and products thereof	food	serious	Details

IT 16:49 19/10/2018

nome cognome - data della presentazione

15

European Commission

European Commission > RASFF Portal

Notifications list New search Export to XML Print version

Notification details - 2018.2924

Salmonella enterica ser. Typhimurium (presence /25g) in frozen quails from Italy

Reference:	2018.2924	Notification type:	food - alert - official control on the market
Notification date:	17/10/2018	Action taken:	withdrawal from the market
Last update:	17/10/2018	Distribution status:	distribution to other member countries
Notification from:	Italy (IT)	Product:	frozen quails
Classification	alert	Product category:	poultry meat and poultry meat products
Risk decision	serious	Published in RASFF Consumers' Portal	has never been published

Hazards

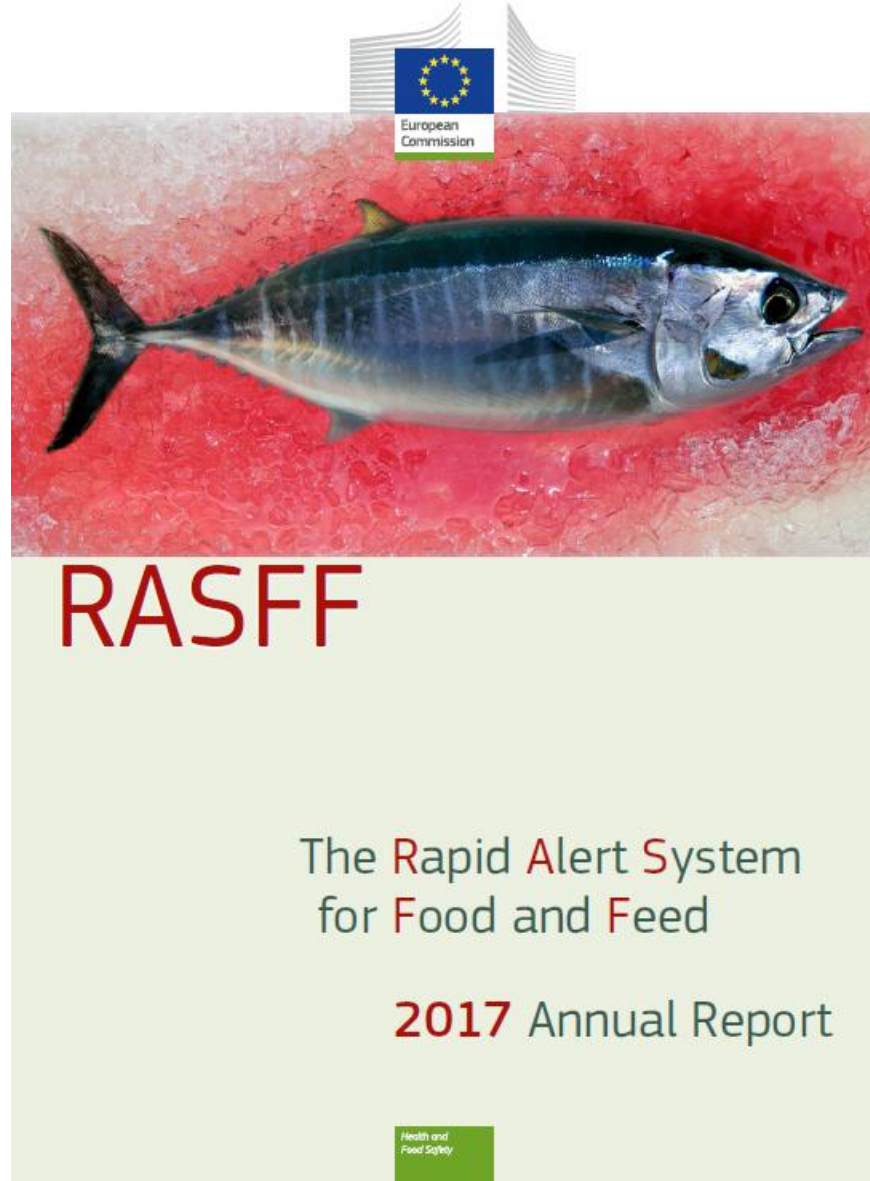
Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
Salmonella enterica ser. Typhimurium	pathogenic micro-organisms	presence	/25g	28/09/2018

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Italy (D/O) United Kingdom (D)

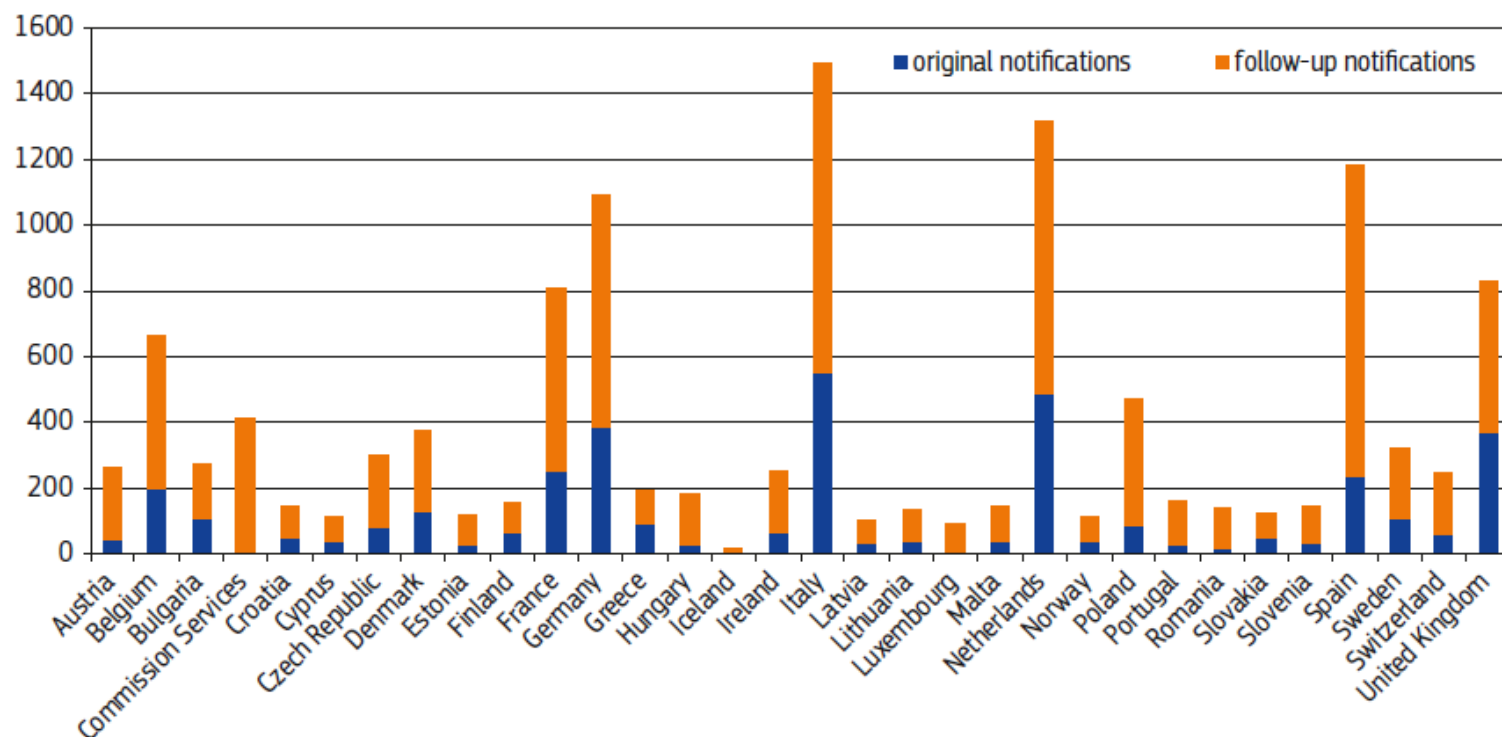
Version 1.9 | [Cookie policy](#) | [Top](#)

● Fonti per la raccolta di informazioni – RASFF report



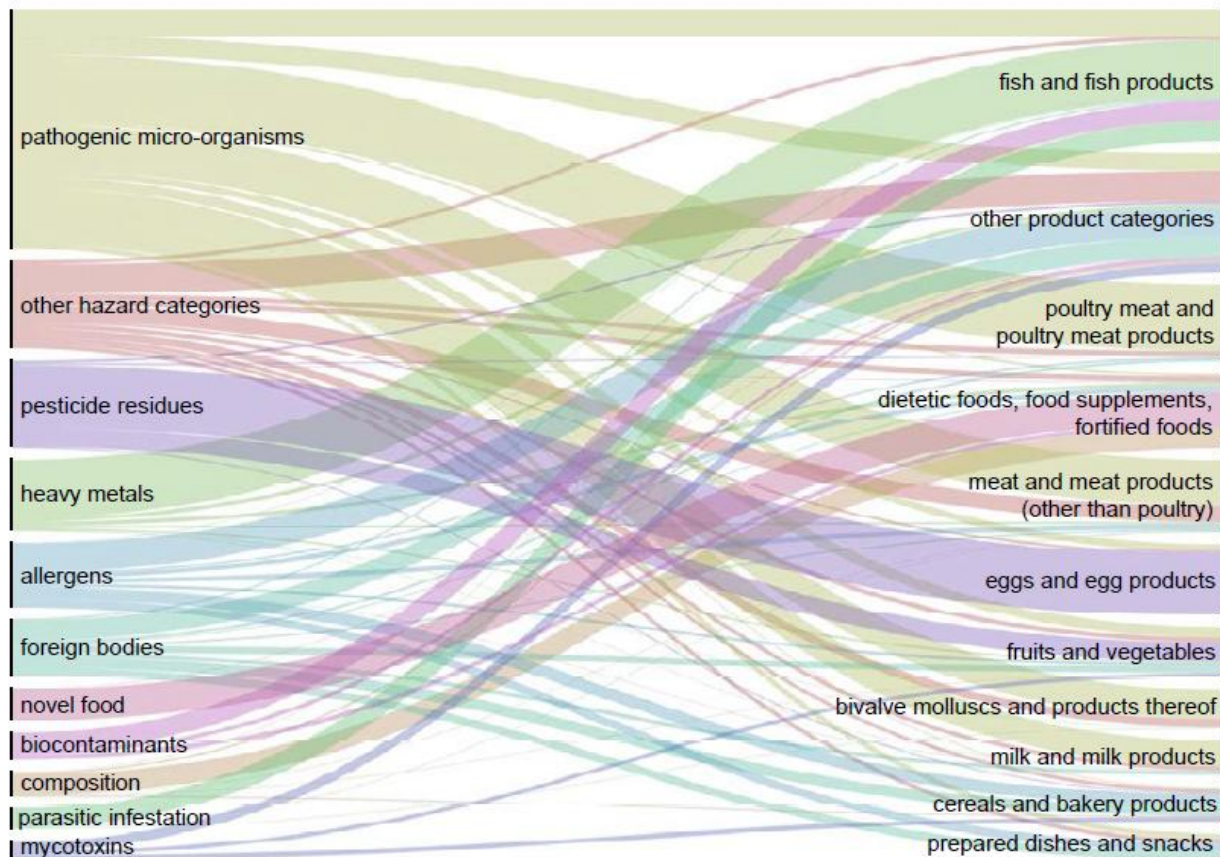


Fonti per la raccolta di informazioni – RASFF report



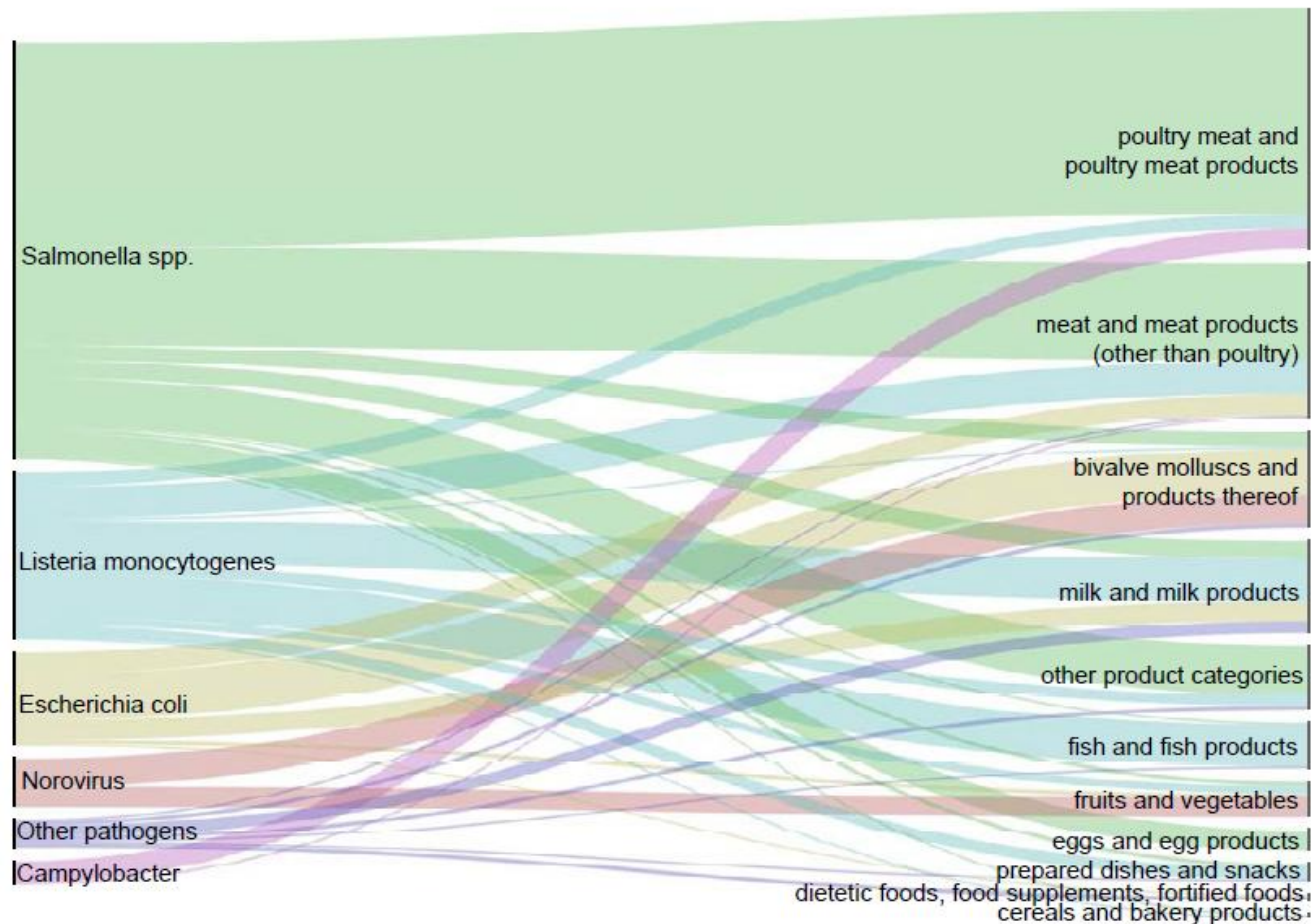
● Fonti per la raccolta di informazioni – RASFF report

2017 top 10 hazard and product categories on food products originating from member countries



La maggior parte delle notifiche RASFF riguarda alimenti di origine animale da paesi EU con microrganismi patogeni

● Fonti per la raccolta di informazioni – RASFF report



Salmonella spp. è il primo patogeno riportato in alimenti da paesi EU e nonEU.
Le principali fonti di isolamento sono carni (avicole e altre specie) e uova

● Salmonella spp.

- Rappresenta uno dei principali batteri responsabili di malattia alimentare anche nei paesi industrializzati
- Gli alimenti rappresentano il principale veicolo di infezione all'uomo - salmonella è adattata a vivere nell'intestino degli animali
- 2 sierotipi (S. Enteritidis e S. Typhimurium) sono responsabili di più del 80% dei casi di malattia nell'uomo
- Gli alimenti che più spesso sono causa di trasmissione di salmonellosi all'uomo sono carni (specialmente di pollame e suino), uova e derivati
- La trasmissione avviene attraverso il consumo di alimenti contaminati, generalmente all'origine, ma anche in fase di preparazione, se non subiscono adeguato trattamento termico appena prima del consumo
- Sintomatologia gastroenterica

Browser address bar: <https://www.ilmessaggero.it/primopiano/cronaca/salm>

Page title: **Il Messaggero.it**

Navigation: MENU CERCA

Social links: ACCEDI ABBONATI

Date: Venerdì 19 Ottobre - agg. 18:02

Annuncio chiuso da Google

Nascondi annuncio Perché questo annuncio? ▶

Epidemia di Salmonella in Europa, 112 casi: «L'origine è nelle uova»

PRIMO PIANO > CRONACA
Martedì 8 Novembre 2016



Focolaio di salmonellosi in Europa. Tra il primo maggio e il 12 ottobre sette Paesi europei hanno segnalato casi - 112 confermati e 148 probabili - di Salmonella enteritidis in alcuni pazienti. "I casi sono stati riferiti da Belgio, Danimarca, Lussemburgo, Paesi Bassi, Norvegia, Svezia e Regno Unito. Inoltre la Croazia ha riferito un cluster di casi, tra cui un decesso, associato forse a questo focolaio", si legge sul sito dell'Efsa che indica come probabile luogo di origine la Polonia: "Il sequenziamento dell'intero genoma, indagini su cibi e ambiente, nonché indagini sulla tracciabilità a monte hanno stabilito un legame tra il focolaio e un centro per il confezionamento delle uova in Polonia. Le evidenze suggeriscono che siano le uova la fonte più probabile dell'infezione".

369

LE VOCI DEL MESSAGGERO

«Mamma voglio fare lo youtuber»
di Veronica Cursi

Torna alla luce a Roma dopo un secolo capolavoro futurista di Giacomo Balla

← → <https://www.ilmessaggero.it/salute/alimentazione/latte> Latte in polvere per neonati ... Check Point UserCheck Check Point UserCheck

MENU CERCA **Il Messaggero.it** ACCEDI ABBONATI

SALUTE

Venerdì 19 Ottobre - agg. 18:07

MEDICINA BAMBINI E ADOLESCENZA BENESSERE E FITNESS PREVENZIONE **ALIMENTAZIONE** SALUTE DONNA LA COPPIA STORIE

FOCUS

A ottobre sempre aperti



SCOPRI L'OFFERTA >



RENAULT
Passion for life

Latte in polvere per neonati contaminato da salmonella: ritirate 12 milioni di scatole. Codacons pronto a class action

SALUTE > ALIMENTAZIONE
Domenica 14 Gennaio 2018



Ritirare dal mercato 12 milioni di confezioni di latte in polvere per bambini in 83 Paesi. È quanto sta per fare il gruppo lattiero-caseario francese Lactalis dopo i casi di salmonella. Lo ha confermato Emmanuel Besnier, rampollo della famiglia che sta dietro uno dei più grandi gruppi caseari del mondo. «Dobbiamo

tenere conto della portata di questo intervento: sono interessati più di 12 milioni di

Supreme Clean

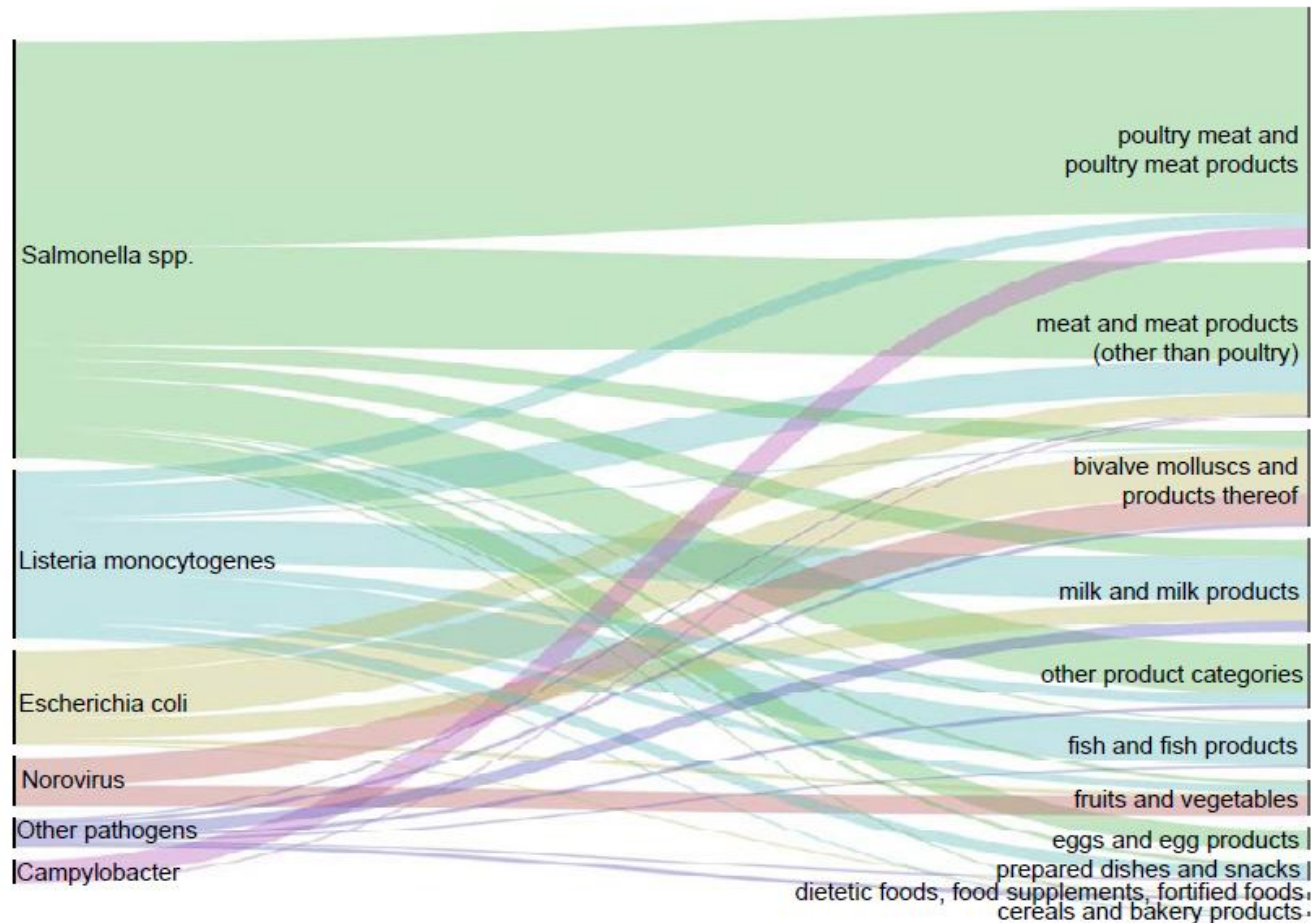
Pulito e asciugatura perfetti in solo un'ora

SCOPRI DI PIÙ



IT 18:08 19/10/2018

● Fonti per la raccolta di informazioni – RASFF report



Listeria monocytogenes è il secondo patogeno riportato in alimenti da paesi EU e nonEU.

● Le principali fonti di isolamento sono pesce (specialmente salmone affumicato) e latte e derivati

Listeria monocytogenes

- Rappresenta uno dei principali batteri responsabili di malattia alimentare anche nei paesi industrializzati – rispetto a Salmonella il numero di casi è drasticamente inferiore, ma la gravità della malattia è notevolmente superiore
- Patogeno che persiste nell'ambiente e quindi la contaminazione degli alimenti deriva dagli ambienti di produzione (attrezzature)
- Resiste bene alla refrigerazione e al congelamento
- Causa sintomatologia gastroenterica (forme più blande), meningite, encefalite, setticemia, aborto
- Periodo di incubazione fino a 60 gg per cui l'identificazione dell'alimento responsabile diventa molto difficoltosa

● **Listeria monocytogenes**

- Fattori che hanno determinato l'incremento dei casi di listeriosi:
 - a) Aumento delle vita medi (aumento della fascia di persone a rischio)
 - b) Modificate abitudini alimentari
 - c) Impiego di sistemi di conservazioni sempre più blandi degli alimenti
 - d) Consumo sempre maggiore di alimenti pronti al consumo (RTE)
 - e) Globalizzazione della circolazione delle merci
 - f) Richiesta sempre maggiore di alimenti «nuovi» cosiddetti «alimenti etnici»

Radio Italia
ASCOLTA RADIO ITALIA
E VIENI A VEDERE I LIVE DI **MARCO MENGONI** #MENGONILIVE2019

NUOVO ALBUM 30/11/2018

27.04 TORINO PALA ALPITOUR
01.05 MILANO MEDIOLANUM FORUM
08.05 ROMA PALALOTTOMATICA
13.05 BARI PALAFIORIO
16.05 CASERTA PALA DECÒ
18.05 EBOLI PALASELE
21.05 FIRENZE NELSON MANDELA FORUM
29.05 RIMINI ROS STADIUM
30.05 BOLOGNA

NETWORK **L'Espresso** **24 LE INCHIESTE** LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi

R.it Cronaca

Home Politica Economia Sport Spettacoli Tecnologia Motori Tutte le sezioni D Rep TV

IL CANALE DI ONCOLOGIA DALLA PARTE DEL PAZIENTE.

UN PROGETTO DI **la Repubblica**
IN COLLABORAZIONE CON **Aion**

Rischio Listeria in fagiolini e mais. Ritirato minestrone Findus e richiamati altri prodotti in tutta Europa

Il batterio è pericoloso solo se il prodotto viene consumato crudo. In Sicilia tolti dal commercio due prodotti Freshona con mais e verdure. L'allarme si allarga. La ministra Grillo: "Nessun focolaio in Italia"

4,1mila

IN EDICOLA NATIONAL GEOGRAPHIC

BIGLIETTI IN VENDITA DAL 22/10 ORE 10.00 TRAMITE L'APP MARCO MENGONI, DAL 23/10 ORE 10.00 PER GLI ISCRITTI A MY LIVE NATION, DAL 24/10 ORE 10.00 APERTURA VENDITA GENERALE

SCARICA L'APP UFFICIALE ticketmaster ticketone.it

LATARMA MANAGEMENT

18:29 19/10/2018

Contatti Chi siamo

De Cecco vince la prima edizione del premio **Piace ai consumatori** nella categoria della pasta secca.

il fatto alimentare

IGOR Gorgonzola

Una giuria di esperti e di consumatori selezionata da Adiconsum, fra le cinque marche di pasta secca più diffuse sul mercato italiano, ha scelto di premiare proprio noi. Un riconoscimento prestigioso, che arriva da chi ogni giorno sceglie di portarci sulla propria tavola. Perché da sempre noi di De Cecco lavoriamo con passione per offrirvi la pasta migliore.

Adiconsum

IL MENO CHE DIVENTA UN PLUS.

Diventa sostenitore

Epidemia di listeriosi in cinque paesi europei collegata a mais e ortaggi surgelati prodotti in Ungheria. 47 persone colpite dal 2015, 9 morti

Giulia Crepaldi 5 luglio 2018 Sicurezza Alimentare

Commenti disabilitati su Epidemia di listeriosi in cinque paesi europei collegata a mais e ortaggi surgelati prodotti in Ungheria. 47 persone colpite dal 2015, 9 morti

Questo sito utilizza i cookie. Se si, continua a leggere. Per sapere di più, leggi come utilizziamo i dati. **Accanto**

nome cognome - data della presentazione

18:32 19/10/2018

● Fonti per la raccolta di informazioni – report EFSA_ECDC

- I dati relativi alle zoonosi nel settore veterinario vengono raccolti in base alla normativa vigente (Direttiva 2003/99/CE) che prevede la raccolta dei dati relativi all'incidenza delle zoonosi di agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici
- I dati raccolti vengono inseriti nel sistema informativo nazionale delle zoonosi, nei termini previsti dalla suddetta normativa
- I dati vengono trasmessi dagli stati membri all'EFSA, che provvede ad aggregarli ed analizzarli, per la redazione di un report dell'Unione Europea, direttamente consultabile on line
- I dati relativi ai casi umani, invece, sono acquisiti dall'European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC)
- L'EFSA pubblica ogni anno una relazione generale, che descrive l'andamento delle principali zoonosi a livello europeo ed un report specifico per ogni Stato Membro (Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuffs).



Fonti per la raccolta di informazioni – report EFSA_ECDC



APPROVED: 21 November 2016

doi: 10.2903/j.efsa.2016.4634

The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015

European Food Safety Authority and
European Centre for Disease Prevention and Control

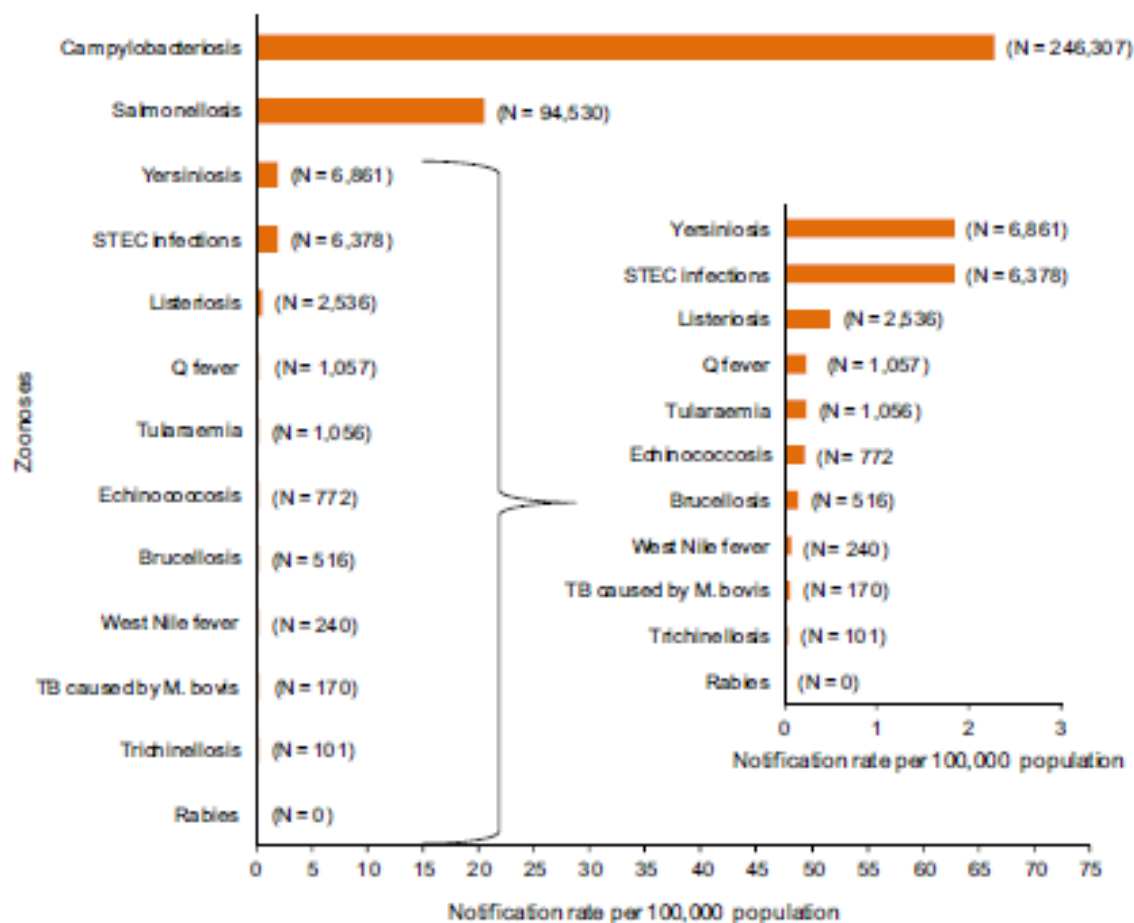
Abstract

This report of EFSA and the European Centre for Disease Prevention and Control presents the results of the zoonoses monitoring activities carried out in 2015 in 32 European countries (28 Member States (MS) and four non-MS). *Campylobacteriosis* was the most commonly reported zoonosis and the increasing European Union (EU) trend for confirmed human cases since 2008 continued. In food, the occurrence of *Campylobacter* remained high in broiler meat. The decreasing EU trend for confirmed human salmonellosis cases since 2008 continued, but the proportion of human *Salmonella* Enteritidis cases increased. Most MS met their *Salmonella* reduction targets for poultry. More *S. Enteritidis* isolates were reported and *S. Infantis* was confirmed as the most frequent serovar isolated from domestic fowl. In foodstuffs, the EU level *Salmonella* non-compliance for minced meat and meat preparations from poultry was low. Despite the significant increasing trend since 2008, the number of human listeriosis cases stabilised in 2015. In ready-to-eat foods, *Listeria monocytogenes* seldom exceeded the EU food safety limit. The decreasing EU trend for confirmed yersiniosis cases since 2008 continued. Positive findings for *Yersinia* were mainly reported in pig meat and products thereof. The number of confirmed shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) infections in humans was similar to 2014. In food, STEC was most frequently reported in meat from ruminants. A total of 4,362 food-borne outbreaks, including waterborne outbreaks, were reported. Bacteria were the most commonly detected causative agents, followed by bacterial toxins, viruses, other causative agents and parasites. The causative agent remained unknown in 33.5% of all outbreaks. As in previous years, *Salmonella* in eggs continued to represent the highest risk agent/food combination. The report further summarises trends and sources for tuberculosis due to *Mycobacterium bovis*, *Brucella*, *Trichinella*, *Echinococcus*, *Toxoplasma*, rabies, *Coxiella burnetii* (Q fever), West Nile virus and tularemia.

© 2016 European Food Safety Authority. EFSA Journal published by John Wiley and Sons Ltd on behalf of European Food Safety Authority

ZOONOSI: si intende una qualsiasi malattia infettiva che può essere trasmessa dagli animali all'uomo, direttamente (contatto con la pelle, peli, sangue o secrezioni) o indirettamente (tramite altri organismi vettori o ingestione di alimenti infetti)

● Fonti per la raccolta di informazioni – report EFSA_ECDC



Note: Total number of confirmed cases is indicated in parenthesis at the end each bar. Exception: West Nile fever where the total number of cases was used.

Figure 1: Reported numbers and notification rates of confirmed human zoonoses in the EU, 2016

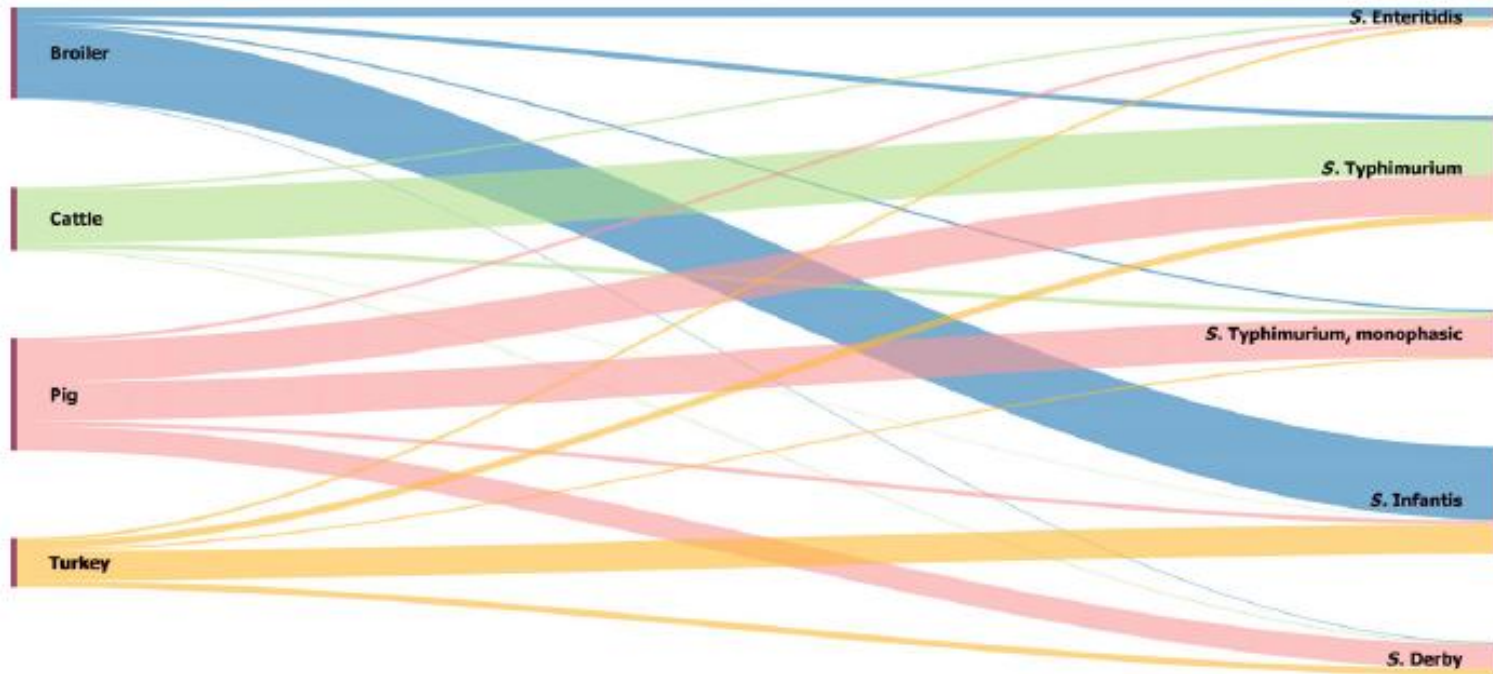


Fonti per la raccolta di informazioni – report EFSA_ECDC

Table 7: Reported human cases of salmonellosis and notification rates per 100,000 population in the EU/EEA, by country and year, 2012–2016

Country	2016					2015		2014		2013		2012	
	National coverage ^(a)	Data format ^(a)	Total cases	Confirmed cases & rates		Confirmed cases & rates		Confirmed cases & rates		Confirmed cases & rates		Confirmed cases & rates	
				Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate
Austria	Y	C	1,415	1,415	16.3	1,544	18.0	1,654	19.4	1,404	16.6	1,773	21.1
Belgium ^(b)	Y	A	2,806	2,806	24.8	3,170	28.2	2,698	24.1	2,528	22.7	3,101	28.0
Bulgaria	Y	A	719	718	10.0	1,076	14.9	730	10.1	766	10.5	839	11.5
Croatia	Y	A	1,259	1,240	29.6	1,593	37.7	1,494	35.2	0	0.0	0	0.0
Cyprus	Y	C	77	77	9.1	65	7.7	88	10.3	79	9.1	90	10.4
Czech Republic	Y	C	11,809	11,610	110.0	12,408	117.7	13,255	126.1	9,790	93.1	10,056	95.7
Denmark	Y	C	1,081	1,081	18.9	925	16.3	1,124	20.0	1,137	20.3	1,207	21.6
Estonia	Y	C	358	351	26.7	112	8.5	92	7.0	183	13.9	249	18.8
Finland	Y	C	1,512	1,512	27.6	1,650	30.2	1,622	29.8	1,984	36.6	2,210	40.9
France ^(c)	N	C	8,876	8,876	27.7	10,305	32.3	8,880	28.1	8,927	28.4	8,705	27.8
Germany	Y	C	12,963	12,858	15.6	13,667	16.8	16,000	19.8	18,696	22.8	20,493	25.1
Greece	Y	C	756	735	6.8	466	4.3	349	3.2	414	3.7	404	3.6
Hungary	Y	C	5,101	4,722	48.0	4,894	49.7	5,249	53.1	4,953	50.2	5,462	55.2
Ireland	Y	C	301	299	6.3	270	5.8	259	5.6	326	7.1	309	6.7
Italy	Y	C	4,138	4,134	6.8	3,825	6.3	4,467	7.3	5,048	7.8	4,829	8.1
Latvia	Y	C	472	454	23.1	380	19.1	278	13.9	385	19.0	547	26.8
Lithuania	Y	C	1,076	1,076	37.3	1,082	37.0	1,145	38.9	1,199	40.4	1,762	58.7
Luxembourg	Y	C	108	108	18.7	106	18.8	110	20.0	120	22.3	136	25.9
Malta	Y	C	158	158	36.4	126	29.3	132	31.0	84	19.9	88	21.1
Netherlands ^(d)	N	C	1,150	1,150	10.6	974	9.0	970	9.0	979	9.1	2,199	20.5
Poland	Y	A	10,032	9,718	25.6	8,245	21.7	8,042	21.2	7,315	19.2	7,959	20.6
Portugal	Y	C	443	376	3.6	325	3.1	244	2.3	167	1.6	185	1.8
Romania	Y	C	1,499	1,479	7.5	1,330	6.7	1,512	7.6	1,302	6.5	698	3.5
Slovakia	Y	C	5,651	5,299	97.7	4,841	89.3	4,078	75.3	3,807	70.3	4,627	85.6
Slovenia	Y	C	311	311	15.1	401	19.4	597	29.0	316	15.4	392	19.1
Spain ^(b)	N	C	9,819	9,818	–	9,015	–	6,633	–	4,537	–	4,224	–
Sweden	Y	C	2,247	2,247	22.8	2,312	23.7	2,211	22.9	2,842	29.7	2,922	30.8
United Kingdom	Y	C	9,902	9,902	15.1	9,490	14.6	8,099	12.6	8,465	13.2	8,812	13.9

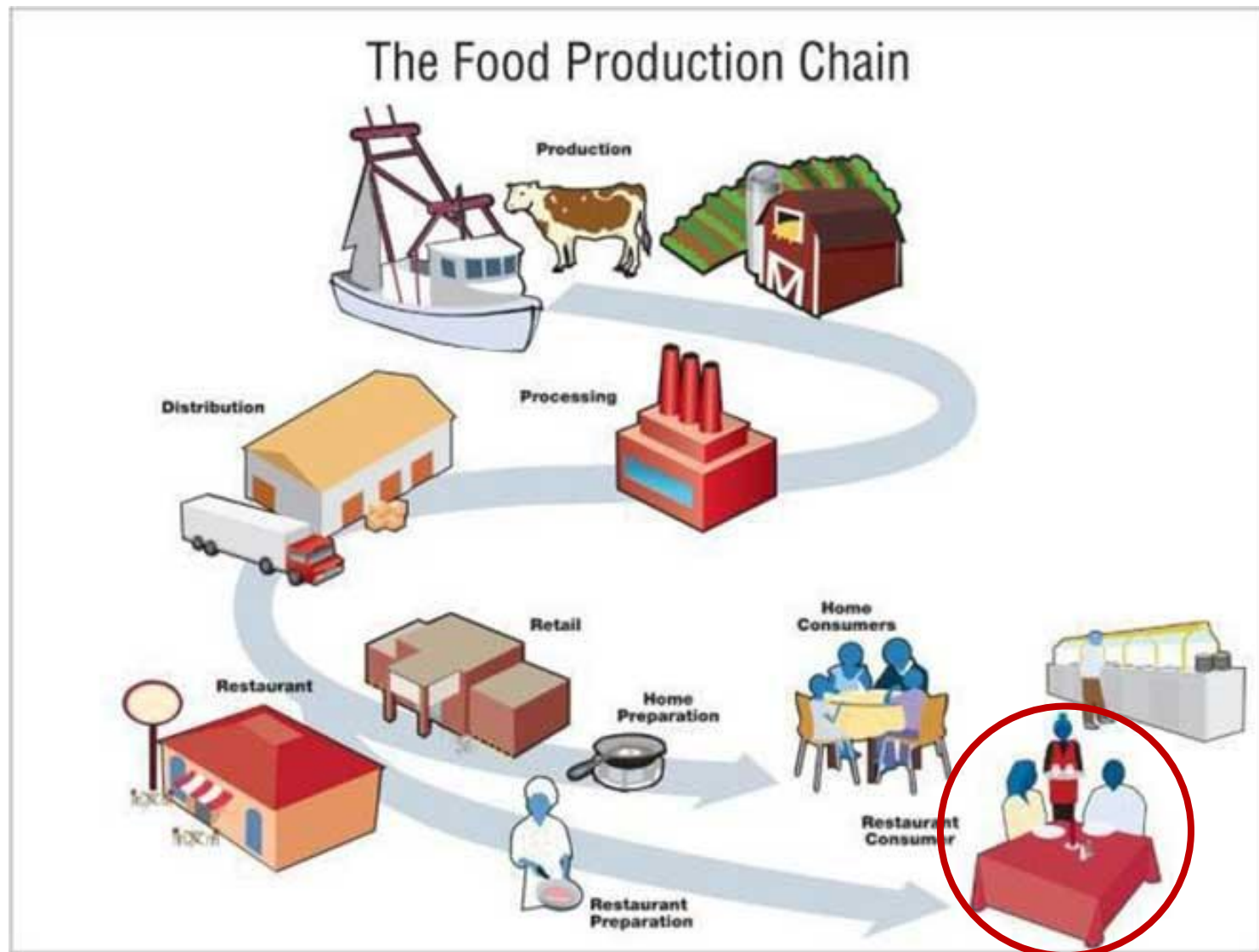
● Fonti per la raccolta di informazioni – report EFSA_ECDC



The left side of the diagram shows the five most commonly reported serovars from EU domestic cases of human infection: *S. Infantis* (blue), *S. Typhimurium* (green), *S. Enteritidis* (pink), monophasic *S. Typhimurium* (yellow) and *S. Derby* (violet). Animal and food data from the same source were merged: broiler includes isolates from broilers and broiler meat, cattle includes isolates from bovine animals and bovine meat, pig includes isolates from pigs and pig meat, turkey includes isolates from turkeys and turkey meat. The right side shows the four sources considered (broiler, cattle, pig and turkey). The width of the coloured bands linking sources and serovars is proportional to the percentage of isolation of each serovar in each source.

Figure 17: Sankey diagram of the distribution of the EU top-five *Salmonella* serovars in human salmonellosis acquired in the EU, across different food, animal and meat sectors (broiler, cattle, pig and turkey), by source, EU, 2016

● Fase del consumatore





Fase del consumatore

Food Control 38 (2014) 157–173



Contents lists available at ScienceDirect

Food Control

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodcont



Review

Baseline for consumer food safety knowledge and behaviour in Canada



Andrea Nesbitt^{a,*}, M. Kate Thomas^a, Barbara Marshall^a, Kate Snedeker^b,
Kathryn Meleta^a, Brenda Watson^c, Monica Bienefeld^d

^a Centre for Food-borne, Environmental and Zoonotic Infectious Diseases, Public Health Agency of Canada, 255 Woodlawn Road West, Unit 120, Guelph, Ontario N1H 8J1, Canada

^b Alberta Health Services, Suite 104, West Tower, Coronation Plaza, 14310-111 Avenue, Edmonton, Alberta T5M 3Z7, Canada

^c Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education, R.R. #22, Cambridge, Ontario N3C 2V4, Canada

^d Public Health Division, Standards, Practice and Accountability Branch, Ministry of Health and Long-Term Care, 393 University Avenue, 21st Floor, Toronto, Ontario M7A 2S1, Canada

● Fase del consumatore

- Le cosiddette «domestic acquired foodborne illnesses» rappresentano una fetta importante delle malattie alimentari (30-40% dei casi secondo WHO)
- Valutazione condotta su 26 studi canadesi (surveys assessing self reported behaviours)
- I principali mezzi utilizzati dal consumatore per raccogliere informazioni sull'argomento sono internet, radio, televisione e altri media
- La maggior parte di chi ha sperimentato episodi di malattia alimentare pensa che siano stati causati dal consumo di alimenti preparati fuori casa
- L'aumentata attenzione dei media verso tematiche correlate con la sicurezza alimentare, aumenta la consapevolezza del consumatore e la conoscenza sulle buone pratiche da mantenere in ambiente domestico

● Fase del consumatore

- Fasi identificate come più importanti:
- CLEAN lavaggio delle mani prima di manipolare alimenti, lavaggio degli alimenti (anche le carni!), lavaggio degli utensili (alcuni solo con acqua),
- SEPARATE separazione alimenti crudi dai cotti,
- CHILL controllo delle temperature di refrigerazione e congelamento (utilizzo del termometro poco diffuso – pratica comune lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente),
- COOK cottura (pochi utilizzano il termometro e si affidano a metodi visivi per verificare la cottura)



Fase del consumatore

J Public Health (2012) 20:47–57

DOI 10.1007/s10389-011-0437-z

ORIGINAL ARTICLE

Food safety at home: knowledge and practices of consumers

Elisa Langiano • Maria Ferrara • Liana Lanni •
Viviana Viscardi • Angela Marie Abbatecola •
Elisabetta De Vito

● Fase del consumatore

- Questionario somministrato a 1000 persone – Centro Italia – gennaio/aprile 2008 - >18 anni e addetti alla preparazione domestica degli alimenti
- Poca conoscenza delle cause delle malattie alimentari – buone pratiche domestiche per prevenirle
- Il consumatore si affida più al brand che alle altre informazioni rese disponibili (etichettatura – tracciabilità)
- Carenza principali – cross contaminazione. Molti partecipanti non riconoscono l'importanza di lavare adeguatamente gli utensili tra la lavorazione di alimenti diversi (crudi – cotti) – lavaggio delle mani
- Diffusa mispercezione del rischio legato a non adeguate pratiche domestiche nella preparazione degli alimenti – anche in famiglie che presentano soggetti più a rischio



Grazie per l'attenzione!