



ALLERTE ALIMENTARI

REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Az. ULSS 3 Serenissima

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
e Derivati - SVET-B | Dipartimento di Prevenzione

02



1. DA DOVE PARTE L'ALLERTA?

Quando c'è il sospetto che un alimento o un mangime sia a rischio per la salute umana le autorità sanitarie attivano la rete del sistema di allarme alimenti e mangimi (RASFF).

Controlli/autocontrollo

Un'allerta alimentare può originare a seguito di controlli ufficiali effettuati nelle aziende dalle autorità sanitarie, o a seguito di controlli sugli alimenti operati dalle stesse aziende produttrici (autocontrollo).

Segnalazioni

I consumatori possono segnalare il riscontro di possibili rischi per la salute umana da alimenti e mangimi alle autorità sanitarie (Aziende sanitarie locali), che effettueranno le indagini necessarie anche al fine dell'attivazione dell'eventuale allerta.

Casi clinici

L'allerta può essere attivata dalle autorità sanitarie anche a seguito di riscontro di malattie a trasmissione alimentare. Le autorità sanitarie, in questi casi, effettuano indagini epidemiologiche per valutare l'eventuale correlazione della malattia con un determinato alimento.

In questi casi vengono effettuate analisi di laboratorio per determinare la presenza e la quantità di sostanze e microrganismi che possono essere nocivi per la salute.



2. CHI GESTISCE LE ALLERTE?

Gli attori coinvolti nella gestione di un'allerta alimentare sono le Aziende sanitarie locali, le Regioni e il Ministero della Salute, la Commissione Europea e l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).

Azienda sanitaria locale

Le Aziende sanitarie locali notificano l'allerta mediante il sistema informativo europeo RASFF, effettuano indagini sanitarie, verificano che le aziende abbiano adeguatamente attivato le procedure di ritiro e richiamo al consumatore finale degli alimenti e mangimi coinvolti, effettuano tutti i controlli necessari.

Ministero della Salute

Il Ministero della Salute pubblica sul sito internet www.salute.gov.it, nella sezione "Avvisi di sicurezza", i richiami di prodotti alimentari disposti dai produttori.

Il Ministero e i nodi regionali, garantiscono che le notifiche di allerta siano trasmesse rapidamente a tutte le autorità interessate.



3. RITIRO E RICHIAMO

In caso di rischio per il consumatore, le aziende produttrici hanno due modi di intervenire, con il ritiro o il richiamo del prodotto.

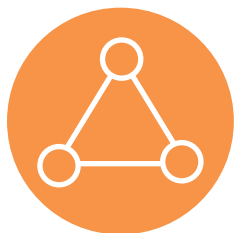
Ritiro

Con questo intervento si interrompe la commercializzazione dei lotti di prodotto a rischio per il consumatore lungo la filiera distributiva, prima che arrivino a essere venduti al consumatore finale.

Richiamo

Il richiamo avviene quando i prodotti a rischio per il consumatore hanno già raggiunto gli scaffali dei punti vendita o gli esercizi di somministrazione.

In questo caso i produttori comunicano mediante i mezzi di comunicazione più idonei (sito internet produttore, social network, stampa, cartelli nei punti vendita, ...) nonché mediante il sito del Ministero della Salute, il rischio per la salute riscontrato e i prodotti coinvolti.



4. IL RASFF

Il RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) è il sistema europeo di allerta rapido per lo scambio di informazioni sui rischi per la salute umana legati ad alimenti e mangimi.

Il network europeo sulle allerte

Se i prodotti sono stati commercializzati al di fuori dei confini nazionali il Ministero della Salute notifica l'allerta. Si tratta di una rete tra autorità sanitarie dei paesi membri dell'Unione Europea, Autorità europea per la sicurezza alimentare e la Commissione Europea, istituito per permettere ai diversi Stati di condividere le informazioni sulla circolazione di alimenti nel mercato europeo.

La Commissione Europea pubblica sul proprio sito internet:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>

l'elenco delle notifiche di allerta attivate a livello europeo. Tale elenco è accessibile a tutti.

UN SISTEMA EFFICIENTE

L'Unione Europea dispone di uno tra i più elevati standard di sicurezza alimentare al mondo, questo anche grazie ai sistemi per la gestione dei potenziali rischi riscontrati per il consumatore, tra i quali il sistema di allerta RASFF.

- Commissione Europea: coordina il sistema RASFF a livello Europeo
- Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare: fornisce supporto scientifico in ambito europeo
- Ministero della Salute: rappresenta il nodo nazionale per la gestione delle allerte
- Regione del Veneto: gestisce il nodo regionale e coordina le allerte in ambito regionale
- Azienda sanitaria locale (Az. ULSS): attiva le notifiche di allerta qualora riscontri o riceva notizia di un sospetto rischio per la salute umana legato ad un alimento o un mangime, gestisce notifiche attivate da altri punti di contatto della rete RASFF
- U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale e Derivati – SVET-B: Servizio della Az. ULSS che si occupa delle allerte riguardanti gli alimenti di origine animale



REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Az. ULSS 3 Serenissima - U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale e Derivati - SVET-B | Dip. di Prevenzione

Distretti: Venezia: 041.8724010, tasto 1 | Chioggia: 041.8724010, tasto 2 | Mirano-Dolo: 041.8724010, tasto 3.

E-mail: veterinario.alimenti@aulss3.veneto.it



In collaborazione con: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie