

ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI 1

ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO 9

AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO 11

ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI

31 Maggio 2016

Carrefour richiama barbecue per un'anomalia che può causare fughe di gas. Riportarlo al punto di vendita



Modello Premium Plus inox 4 fuochi + 1

Inox / Modello : 720-0670-CI
Codice: GD 60027
EAN: 3610882095833



Modello 3 fuochi Classic

Nero / Modello : 720-0737-CB
Codice: GD 60015
EAN: 3610882095772

Vaniglia / Ref : 720-0737-CV
Codice: GD 60017
EAN: 3610882095789



Modello 4 fuochi Premium

Nero / Modello : 720-0697-CB
Codice: GD 60021
EAN: 3610882095802

Modelli di barbecue a gas ritirati da Carrefour

Carrefour richiama i barbecue a gas venduti tra il 1° gennaio 2014 e il 26 gennaio 2016, in vari modelli e colori (vedi foto sopra).

La catena di distribuzione avvisa che alcuni barbecue hanno un'anomalia al connettore del tubo del gas e che pertanto esiste un rischio di fuoriscita del gas. Il difetto è stato rilevato a seguito di controlli per verificare la conformità dei prodotti.



La catena di distribuzione invita a non utilizzare il barbecue

In caso si possieda uno di questi modelli: Premium Plus inox 4 fuochi + 1; 3 fuochi Classic; 4 fuochi Premium e i cui codici sono, rispettivamente: GD 60027; GD 60015 e GD 60021, Carrefour avvisa di non utilizzarlo e di rivolgersi al punto vendita nel quale è stato acquistato, oppure – in caso di richiesta di informazioni – è possibile contattare il Servizio Clienti, per verificare la conformità del barbecue: 800 650 650 (chiamata gratuita da rete fissa); 011 0706181 (da rete mobile).

03 Giugno 2016

Ritirate dal mercato spatole per frittura Bergner Gizmo per migrazione di ammine aromatiche



Le spatole per fritti Bergner sono state ritirate per il rilascio di ammine aromatiche

La regione autonoma della Valle d'Aosta ha emesso un avviso di ritiro per le spatole per fritti Bergner Gizmo (erroneamente definite schiumarole). Il motivo dell'allerta è la possibile migrazione di ammine aromatiche dall'utensile in nylon agli alimenti. Il ritiro dai negozi riguarda le spatole per frittura con codice BG-3064 e codice a barre 6944217207064, prodotte in Spagna dall'azienda austriaca Bergner Home AT specializzata in utensili per la cucina. Il richiamo per ora è limitato al punto vendita della catena di casalinghi Kasanova in viale Conte Crotti 29 ad Aosta, ma non possiamo escludere la presenza dell'oggetto segnalato anche in altre regioni.

L'esposizione cronica alle ammine aromatiche, o arilammine, è un problema che si riscontra soprattutto in certe aziende ed è un fattore di rischio correlato tumori alla vescica. Questi composti chimici possono essere presenti negli alimenti anche come contaminanti.

04 Giugno 2016

IKEA ritira frigoriferi e congelatori FROSTFRI per il rischio di scossa elettrica. Gli elettrodomestici devono essere riparati



IKEA ha annunciato il ritiro dal mercato alcuni frigoriferi e congelatori della linea FROSTFRI per il pericolo di scossa elettrica. La causa del malfunzionamento è un pannello orizzontale posizionato dietro lo sportello, nella parte superiore dell'elettrodomestico, che può allentarsi o staccarsi, esponendo chi lo utilizza al rischio di venire a contatto con la corrente elettrica. Il problema può essere risolto attraverso un intervento tecnico.

La catena di grandi magazzini svedese invita i consumatori che hanno acquistato uno degli elettrodomestici prodotti tra il 2 novembre 2015 e il 21 febbraio 2016 a non utilizzarli, staccandoli dalla corrente elettrica, e a contattare il servizio clienti IKEA per programmare un intervento tecnico a domicilio. Chiunque abbia acquistato recentemente un frigorifero o un congelatore della linea FROSTFRI può controllare la data di produzione sull'etichetta posizionata dietro il cassetto inferiore (la data è indicata dagli ultimi quattro numeri nell'angolo in alto a destra dell'etichetta, in questo caso da 1545 a 1607).

I prodotti sono stati venduti in Svezia, Norvegia, Danimarca, Finlandia, Islanda, Germania, Spagna, Francia e Italia. IKEA assicura che non si sono verificati incidenti o infortuni in seguito al

difetto degli elettrodomestici FROSTFRI, ma l'intervento è necessario come misura precauzionale. L'azienda si scusa per le difficoltà e i disagi arrecati ai clienti dal provvedimento.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare il Servizio Clienti al numero al numero verde 800 92 46 46, dalle 9 alle 20, da lunedì a sabato, oppure RPIT@ikea.com, tel.02-929271

07 Giugno 2016

Orogel richiama spinaci Cubello per anomalie nelle forme e nel colore delle foglie



Richiamo per il prodotto Spinaci in foglia Cubello Orogel

Orogel ha volontariamente ritirato il prodotto spinaci Cubello in foglia, a causa di alcune anomalie nelle forme e differenze cromatiche riscontrate nel colore della verdura. Si tratta infatti di un prodotto considerato il top di gamma per Orogel e quindi più caro rispetto ai concorrenti per via delle caratteristiche merceologiche. Nel corso degli abituali controlli eseguiti dal laboratorio interno per verificare la qualità, gli analisti hanno riscontrato la presenza di foglie di spinaci con un colore e una forma diversa da quella fissata negli standard dall'azienda e per questo il prodotto è stato ritirato.

Il richiamo e il ritiro dagli scaffali riguarda solo il lotto L61263F distribuito nei supermercati U2-Unes che hanno affisso un cartello informativo dove si chiarisce che si tratta di un ritiro a scopo preventivo e si consiglia ai consumatori di restituire il prodotto al punto vendita per la sostituzione.

10 Giugno 2016

NaturaSì, ritirati fiocchi di ceci e fiocchi di azuki biologici (La finestra sul cielo), per possibile presenza di corpi estranei



Il ritiro dai supermercati NaturaSì

L'azienda **La finestra sul cielo** ha ritirato dal mercato due prodotti distribuiti col proprio marchio venduti nei supermercati NaturaSì. Si tratta dei "Fiocchi di ceci bio" in confezione da 250

grammi, numero di lotto 12016, con scadenza il 29/07/2017, e dei “Fiocchi di azuki bio” in confezione da 250 grammi, numero di lotto 12316, con scadenza il 02/08/2017.

L’allerta è scattata perché è stata riscontrata una presunta non conformità relativa a una possibile presenza di corpi estranei metallici nonostante sia stato utilizzato il metal detector in fase di produzione. L’avviso di richiamo delle due referenze biologiche, è stato pubblicato sul sito della catena di supermercati NaturaSi.

Nel comunicato l’azienda si scusa e invita i consumatori a non utilizzare i fiocchi e a restituire le confezioni eventualmente acquistate al punto di vendita per la sostituzione.

13 Giugno 2016

Ritirati biscotti Novellino vegano e senza glutine della marca NutriSi. Il comunicato dell’azienda



I biscotti Novellino vegano e senza glutine

L’azienda Nt Food S.p.A. ha chiesto di ritirare dagli scaffali dei supermercati alcune confezioni di biscotti Novellino vegano senza glutine, della marca [NutriSi](#) perché non conformi. Un organismo di controllo infatti ha riscontrato un elevato numero di perossidi e il conseguente odore di irrancidimento dei biscotti. L’azienda ha deciso di ritirare tutto il lotto (TMC) 17/02/2017 del Novellino Vegano nella confezione da 250 grammi.

Di seguito pubblichiamo il comunicato dell’azienda in cui spiega i dettagli del richiamo.

Nessun rischio di sicurezza alimentare per il Novellino Vegano NutriSi Altopascio (LU), 10 Giugno 2016

Alcuni campioni di Novellino Vegano – lotto 17/02/2017 sono stati analizzati da un organismo di controllo, il quale ha riscontrato un elevato numero di perossidi in uno di essi. I perossidi sono generati dall’ossidazione della materia grassa del prodotto, nel caso del Novellino Vegano dall’irrancidimento dell’olio di semi di girasole. I perossidi incidono sulle proprietà organolettiche dell’alimento, ma non costituiscono un rischio per la sicurezza del consumatore. Occorre sottolineare, inoltre, che la decisione dell’azienda di evitare l’utilizzo di oli tropicali, in favore di oli nobili come l’olio extra vergine di oliva o, appunto, l’olio di semi di girasole, la espone con maggiore facilità a questo tipo di inconvenienti.



Nonostante non vi sia un rischio di sicurezza alimentare, né una normativa di riferimento che indichi una soglia limite per la presenza di perossidi nei prodotti da forno, è stata emanata un'allerta alimentare che sta coinvolgendo il territorio nazionale. A tutela del rapporto fiduciario con gli organismi di controllo ed i propri clienti, l'azienda ha deciso di chiedere comunque il ritiro e lo smaltimento di tutto il lotto 17/02/2017 del Novellino Vegano.

L'irrancidimento può produrre composti volatili, quindi l'eventuale non conformità si manifesta con un odore di rancido facilmente riscontrabile all'apertura della confezione. I consumatori in possesso di confezioni non conformi, appartenenti a tale lotto, potranno restituirle al punto vendita e richiederne il rimborso. L'azienda è in attesa di ricevere i risultati di analisi da laboratori esterni accreditati sul lotto in questione e ha richiesto la revisione del dato ufficiale all'Istituto Superiore di Sanità. In mancanza di grave rischio per la salute pubblica e ritenendo del tutto infondata l'emanazione di questa allerta alimentare, l'azienda sta quindi valutando eventuali azioni di tutela legale.

14 Giugno 2016

**Arachidi tostate a marca “Fuori dal guscio”.
I supermercati Tuodì ritirano il prodotto dagli scaffali (aflatossina B1 superiore ai limiti di legge)**



Ritirate le arachidi a marca “Fuori dal guscio” tostate prodotte e confezionate per DICO

È stato ritirato dagli scaffali il prodotto Arachidi tostate della marca “Fuori dal guscio” nella confezione da 250 grammi prodotte e confezionate per DICO spa, società che gestisce la rete di supermercati Tuodì. Il lotto in questione è il 216145-04, e il termine minimo di conservazione riportato sull'etichetta è aprile 2017. In Valle d'Aosta – dove abbiamo rilevato la segnalazione – i supermercati coinvolti sono Tuodì Superfresco a Saint-Christophe e Tuodì Market a Verrès, ma il ritiro del prodotto dagli scaffali è stato eseguito su tutti i punti vendita [Tuodì](#) presenti sul territorio nazionale.

Il prodotto è stato ritirato per il superamento dei valori limite di aflatossina B1 e aflatossine totali. La catena di supermercati precisa che non è stato predisposto un richiamo del prodotto al consumatore perché l'azienda produttrice (New Factor spa) ha analizzato il controcampione e la materia prima, riscontrando valori conformi.

14 Giugno 2016

Richiamo della “Farina di mandorla di Toritto” Fattoria della Mandorla dai negozi NaturaSì per possibile contaminazione di nocciole



La farina di mandorla è oggetto del richiamo per possibile presenza di nocciole

L'azienda **Fattoria della Mandorla** di Quasani Srl ha annunciato il richiamo della “Farina di mandorla sgusciata e tostata” di Toritto Fattoria della Mandorla, venduta nei [supermercati](#) biologici della catena NaturaSì. Il ritiro dei prodotti dagli scaffali si è reso necessario per la possibile presenza di nocciole nel prodotto non dichiarate sull'etichetta. L'azienda precisa che l'eventuale contaminazione sarebbe molto rischiosa per i soggetti allergici.

Il **provvedimento di richiamo** interessa due lotti di “Farina di mandorla sgusciata tostata” da 125 g riconoscibili perché riportano sulla confezione come termine minimo di conservazione le date 03/02/2017 e 08/03/2017. Secondo l'azienda l'eventuale contaminazione da nocciole è limitata a questi due lotti per questo garantisce la conformità degli altri lotti.

Sebbene il richiamo sia stato deciso esclusivamente a scopo precauzionale, l'azienda raccomanda di prestare particolare attenzione e, invita gli acquirenti a controllare il termine minimo di conservazione indicato sulla confezione del prodotto. Nel caso in cui si fosse in possesso di una confezione interessata dal richiamo, l'azienda invita a recarsi al punto vendita per il rimborso o la sostituzione.

27 Giugno 2016

Ikea ritira cioccolato fondente e cioccolato extra per allergeni non evidenziati in etichetta

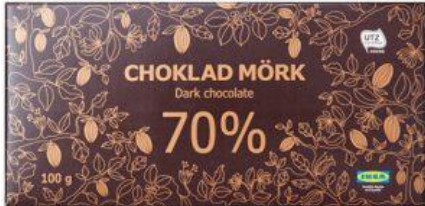


Il cioccolato extra CHOKLAD MÖRK 60% di Ikea ritirato dal mercato per presenza di allergeni non dichiarati

Ikea invita i clienti a restituire le confezioni di cioccolato extra CHOKLAD MÖRK 60% e di cioccolato fondente CHOKLAD MÖRK 70%, poiché le diciture in etichetta sulla presenza di latte e

nocciole sono incomplete. Il problema riguarda le persone allergiche o intolleranti ai due ingredienti che mangiando il cioccolato potrebbero manifestare problemi.

Per questo motivo iKee ha deciso il ritiro e il richiamo dal mercato delle 2 tavolette di cioccolato qualsiasi sia il termine minimo di conservazione (TMC) posizionato nella parte posteriore della confezione (GG/MM/AAAA). Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per le persone allergiche al latte o alle nocciole, mentre non ci sono problemi per tutte le altre che possono consumare senza problemi le barrette.



Il cioccolato fondente CHOKLAD MÖRK 70% di Ikea ritirato dal mercato per presenza di allergeni non dichiarati

I clienti allergici al latte o alle nocciole o interessati al problema sono invitati a riportare CHOKLAD MÖRK 60% e CHOKLAD MÖRK 70% in qualsiasi negozio IKEA, dove riceveranno il rimborso.

L'azienda ricorda che per ulteriori informazioni si può contattare il Servizio Clienti al numero verde 800.924646, dalle 9 alle 20, da lunedì a sabato.

ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2016

Di seguito è mostrato l'andamento delle classi di rischio per le macro categorie di alimenti valutate nell'Osservatorio Alimenti creato e curato da Fit Italia srl per il mese di Maggio 2016 e Giugno 2016

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
alcoholic beverages		BASSO	BASSO	BASSO		
animal by-products						
bivalve molluscs and products thereof	MEDIO	ALTO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
cephalopods and products thereof		MEDIO	MEDIO		MEDIO	MEDIO
cereals and bakery products	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	BASSO	MEDIO	MEDIO	BASSO	MEDIO	MEDIO
compound feeds	BASSO				BASSO	BASSO
confectionery	MEDIO		MEDIO	MEDIO	BASSO	MEDIO
crustaceans and products thereof	BASSO	BASSO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
dietetic foods, food supplements, fortified foods	ALTO	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO
eggs and egg products		BASSO		BASSO		MEDIO
fats and oils	BASSO		BASSO	MEDIO	MEDIO	
feed additives					BASSO	BASSO
feed materials	ALTO	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO	MEDIO
feed premixtures				BASSO	BASSO	
fish and fish products	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO	ALTO	ALTO
food additives and flavourings				BASSO		
food contact materials	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO
fruits and vegetables	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
gastropods				BASSO		
herbs and spices	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO
honey and royal jelly					MEDIO	BASSO
ices and desserts				BASSO		
meat and meat products (other than poultry)	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO	MEDIO
milk and milk products	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
non-alcoholic beverages			BASSO			BASSO
nuts, nut products and seeds	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
other food product / mixed	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	MEDIO	MEDIO
pet food	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
poultry meat and poultry meat products	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO
prepared dishes and snacks	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO		MEDIO
soups, broths, sauces and condiments	BASSO	MEDIO	MEDIO	BASSO	MEDIO	MEDIO
wine						

NB Le caselle con campo vuoto sono quelle in cui non è possibile determinare un valore effettivo in quanto matematicamente il conteggio non è possibile (es: divisione per zero quando non vi sono state allerte nel periodo preso in esame)

Dalla tabella sopra riportata si nota come vi siano stati significativi interessanti incrementi o decrementi per alcune delle categorie in esame per i mesi di Maggio 2016 e Giugno 2016.

In particolare la **DIMINUZIONE** della classe di rischio è SIGNIFICATIVO per :

- Grassi ed olii, in cui le allerte scendono in generale da 3 a 0 annullandosi completamente la presenza di contaminanti industriali,
- Materiali a contatto con alimenti, in cui le allerte scendono solo da 18 a 17 con una interessante variante di distribuzione delle varie tipologie di allerta. Le allerte da metalli pesanti salgono addirittura da 7 a 11 mentre scende il numero di allerte per migrazione che passa da 9 a 4,
- Miele e pappa reale, in cui le allerte scendono in generale da 3 a 1 e si azzerano la presenza di allerte per allergeni

In particolare l'**AUMENTO** della classe di rischio è SIGNIFICATIVO per :

- Confetteria e caramelle, in cui le allerte aumentano in generale da 1 a 3 ed in particolare sono 2 le allerte per presenza di additivi ed aromi,
- Cibi dietetici, in cui le allerte aumentano in generale da 12 a 16 ed in particolare diminuiscono le allerte per OGM/novel food che passano da 6 a 1 mentre aumentano quelle per componenti non corretti che passano da 2 a 12,
- Uova, in cui le allerte aumentano in generale da 0 a 3 senza evidenziare una particolare tipologia,
- Aromi e spezie, in cui le allerte aumentano in generale da 12 a 18 e in particolare aumentano le allerte per frode ed adulterazione che passano da 1 a 7,
- Carni avicole, in cui le allerte aumentano in generale da 15 a 20 e in particolare aumentano le allerte per patogeni che passano da 11 a 18,
- Piatti pronti, in cui le allerte aumentano in generale da 0 a 4 con una concentrazione di 3 allerte per patogeni,

Le altre variazioni di classe di rischio sono imputabili a piccole modifiche dei valori ottenuti dal confronto dei dati aggregati e che determinano la variazione di posizione rispetto al limite fissato per il cambio di classe di rischio ma che non sono nella sostanza dovuti a significative variazioni del quadro di riscontro delle allerte.

AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO

Nuovo decreto legislativo n° 103/2016

In Gazzetta ufficiale la norma che salvaguarda il penale sull'amministrativo per tutti gli illeciti relativi all'etichettatura. Solo multe, fino a 6000 euro, a chi non istituisce il registro Sian presso la propria azienda o non tiene le registrazioni secondo le norme. Abrogato il decreto legislativo 225/2005

E' stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale del 16 giugno 2016 (Serie generale 139) il decreto legislativo 103 del 23 maggio 2016 che prevede "Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti."

Con l'entrata in vigore di questo provvedimento normativo viene abrogato il precedente decreto legislativo sulle sanzioni, ovvero il 225 del 30 settembre 2005.

Il nuovo decreto legislativo, 103/2016, entrerà in vigore dal 1 luglio prossimo.

SISTEMA NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario)

Alimenti richiamati: pubblicazione diretta sul sito del Ministero

Per garantire un più ampio e tempestivo accesso alle informazioni ai consumatori, i richiami saranno pubblicati sul sito web del Ministero della Salute.

Ciò avverrà attraverso un sistema implementato dallo stesso Ministero che potrà essere utilizzato direttamente dalle Regioni o, su disposizione regionale, dalle AASSLL.

Tutti i dettagli sono contenuti nella nota che la Direzione Generale della Sicurezza Alimentare ha inviato agli Assessorati alla Sanità, ai produttori e ai consumatori il 31 maggio scorso.

La nota - firmata dal Direttore Generale **Giuseppe Ruocco** e ora pubblicata sul sito salute.gov- fornisce anche il Modello di Richiamo.

Sarà la stessa Direzione ministeriale a comunicare la data dell'attivazione del sistema informatico.

[Procedure trasparenti di richiamo degli alimenti](#)

 [MODELLO DI RICHIAMO.pdf75.77 KB](#)