

ALLERTE ALIMENTARI.....1

ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO.....5

ALLERTE ALIMENTARI

Ritirato lotto di acqua minerale naturale Coop sorgente Monte Cimone dopo malessere di quattro cittadini



È scattato l'allerta e il ritiro per un lotto di acqua minerale naturale Coop sorgente Monte Cimone

Il prodotto ritirato è un lotto di acqua minerale naturale Coop sorgente Monte Cimone da 1,5 litri, lotto 40902- scadenza giugno 2015 .

Quattro persone si sono sentite male dopo avere bevuto l'acqua minerale Coop naturale sorgente Monte Cimone

In seguito ad alcuni episodi di malessere accusati da cittadini dopo avere bevuto acqua minerale naturale Coop sorgente Monte Cimone, la catena di supermercati ha ritirato subito le bottiglie dagli scaffali di tutti i punti vendita che hanno ricevuto il lotto. La notizia è stata diffusa anche come allerta sul sito Coop per avvisare i clienti.

Miele-europeo-con-pesticidi-trovati-residui-in-72-campioni-su-107-analizzati.

Le analisi di oltre cento campioni di miele raccolto in dodici paesi europei hanno rilevato la presenza di 53 composti chimici: 22 insetticidi/acaricidi, 29 fungicidi e due erbicidi. I residui di almeno uno di questi sono stati identificati in 72 dei 107 campioni di polline. Lo indica uno studio condotto da Greenpeace, che evidenzia le alte concentrazioni e l'ampia gamma di fungicidi presenti nel polline raccolto vicino ai vigneti in Italia, l'uso diffuso di insetticidi killer delle api in quello dei campi polacchi, la presenza di DDE (un

prodotto di degradazione del DDT, tossico e bioaccumulabile) in Spagna, il ritrovamento frequente del neonicotinoide thiacloprid in molti campioni raccolti in Germania. In termini di aree geografiche interessate e numero di campioni prelevati simultaneamente, questo è uno degli studi più estesi realizzati finora sui residui di pesticidi presenti nel polline raccolto dalle api.



Greenpeace è preoccupata dei risultati ottenuti dalle analisi sul miele europeo

Greenpeace osserva che si tratta di una situazione molto preoccupante. Recenti ricerche hanno mostrato che l'interazione fra diverse sostanze chimiche può portare a un "effetto cocktail", in grado di essere più tossico per le api rispetto ad una singola sostanza. Inoltre, alcuni studi hanno dimostrato che i pesticidi possono minare il sistema immunitario degli insetti, rendendoli più sensibili a malattie, agenti patogeni e parassiti.

Le api, ricorda l'associazione ecologista, svolgono un ruolo enorme e fondamentale per la nostra sicurezza alimentare: un terzo del nostro cibo, inclusa la maggior parte delle piante, dipende dall'impollinazione effettuata dalle api e dagli altri impollinatori naturali. Il valore globale di questo "servizio" è stato stimato in circa 265 miliardi di euro all'anno.

RITIRO LOTTO DI BICCHIERI DI ORIGINE CINESE

PRODOTTO	TIPO DI RISCHIO	LOTTO	DATA DI NOTIFICA AL SERVIZIO	PROVVEDIMENTI / ESITO ACCERTAMENTI
Bicchieri di origine cinese	chimico - rilascio della sostanza 2- propil eptil flalato	Lotto interessato / data discadenza o produzione: – art. n. 93/2017 – Codice a barre: 4029811191796	17/04/2014	ritirato e/o in fase di ritiro

Tipo di prodotto : Bicchieri di origine cinese

Ditta produttrice / distributrice
Distributore:
Out of the blue KG
Beim neuen Damm 28 – 28865
Lilienthal GERMANIA

RITIRATI 2 PRODOTTI DI DIFFERENTE TIPOLOGIA PER RISCHIO BIOLOGICO

		LOTTO	PRODUTTORE	PROVVEDIMENTI / ESITO
Salame affettato Clever in vaschetta da 120 gr	biologico - presenza di listeria monocytogenes	L037/14 SA / 14/02/2014 / TMC 27/05/2014 / 28/05/2014 / 02/06/2014 / 04/06/2014	Industrie Alimentari Rondanini Busto Garofalo (MI)	ritirato e/o in fase di ritiro
Cannelloni con ricotta e spinaci "Sapori di casa tua"	biologico - presenza di bacillus cereus	L 80057010688 TMC 16/05/2014	Nuova Jolly srl Via Caduti sul Lavoro, 55 41100 Modena	ritirato e/o in fase di ritiro

RITIRO de "I TENERONI DI PETTO DI POLLO" di Casa Modena

Grandi Salumifici italiani ha richiamato dagli scaffali i "Teneroni di petto di pollo" di [Casa Modena](#) in confezioni da 150 g. Il ritiro ha coinvolto oltre 600 supermercati situati in quasi tutte le regioni italiane (Auchan, Cedi Gross, Fiordaliso, Iper, Italbrix, Conad, Coop, Maxi Di, Pam Panorama...).

Secondo le autorità sanitarie il prodotto sarebbe stato confezionato con carne congelata importata dal Brasile che aveva superato il Termine Minimo di Conservazione (TMC). Il provvedimento, deciso in seguito ai controlli effettuati dalla Asl di Alessandria ha coinvolto solo 5 lotti (12406304, 12407201, 12407606, 12408304, 12409004), anche se per precauzione Grandi Salumifici Italiani ha deciso di ritirare tutte le confezioni in commercio comprese quelle presenti nei magazzini in attesa di essere consegnati.

È doveroso precisare che non si tratta di un'allerta sanitaria perché non c'è pericolo per la salute. L'impasto ricavato dai petti di pollo viene infatti sottoposto a due processi di cottura, per cui da un punto di vista microbiologico non ci sono problemi. Il provvedimento di ritiro dal commercio era comunque doveroso e necessario perché la materia prima utilizzata aveva superato il Termine Minimo di Conservazione e quindi non poteva essere destinata ad uso alimentare. Un grossista avrebbe modificato in modo fraudolento il Termine Minimo di Conservazione della carne congelata venduta a Grandi Salumifici Italiani

Secondo quanto ci è stato riferito, i petti di pollo congelati sono stati importati dal Brasile nel mese di agosto 2013 dalla società piemontese Fresche Ideas T.C. Logistics S.R.L.. In un secondo tempo sono stati rilevati dal grossista Morgan Trade Company di Tortona.

A questo punto sembra che ci sia stata la modifica fraudolenta del termine minimo di conservazione (da non confondere con la data di scadenza), per cui la Morgan Trade avrebbe venduto a Grandi Salumifici Italiani in provincia di Grosseto, la suddetta carne congelata con un Termine Minimo di Conservazione fatto slittare in modo artificioso. Sempre nello stabilimento di Grosseto la carne è stata scongelata, impastata e trasformata con altri ingredienti nella famosa preparazione gastronomica nota come "Teneroni di petto di pollo" di Casa Modena.

Ritirato il salame Clever in vaschetta da 120 g per *Listeria monocytogenes*. L'azienda Billa pubblica sul sito l'annuncio per tutti i clienti



AVVISO A TUTTI I CLIENTI

RICHIAMO PRODOTTO

Si avvisano i gentili consumatori che la società RONDANINI s.r.l. di Busto Garolfo (MI) produttrice del SALAME MILANO A FETTE "Clever" 120 g. HA DECISO DI RITIRARE DALLA VENDITA LE CONFEZIONI APPARTENENTI A QUESTO LOTTO E SCADENZE:

	LOTTO L037/14SA
	SCADENZA 27/05/2014 28/05/2014 02/06/2014 04/06/2014

CAUSA NON CONFORMITÀ MICROBIOLOGICA
(presenza di *Listeria m.*)

Vi invitiamo quindi a **NON CONSUMARE** il suddetto prodotto e a restituire eventuali confezioni ancora in vostro possesso al responsabile del punto vendita, che provvederà a sostituirlo o a rimborsare il prezzo di acquisto.

clever rimane a disposizione dei consumatori al seguente numero verde **800-358758**

Il sistema di allerta alimentare della Valle d'Aosta segnala il ritiro dal mercato delle vaschette di salame affettato Clever per una contaminazione batterica dovuta a *Listeria monocytogenes* (*). Il salame è confezionato in vaschette da 120 grammi ed è prodotto da Industrie Alimentari Rondanini di Busto Garolfo (MI) per la catena di supermercati Billa, che utilizza questo marchio come marca privata per decine di prodotti alimentari. Billa ha pubblicato sul sito un avviso (vedi foto a sx) per avvisare la clientela con i riferimenti del lotto ritirato

Per la precisione si tratta del lotto:

L037/14 SA prodotto il 14 febbraio 2014 che riporta le seguenti date di scadenza: 27/05/2014 – 28/05/2014 – 02/06/2014 /- 04/06/2014.

Il motivo del ritiro è una contaminazione da *Listeria monocytogenes*, un batterio che può dare origine a disturbi gastrointestinali e in alcuni soggetti a rischio può sfociare in malattie sistemiche più gravi come la meningite. Sul sito della Val d'Aosta vengono indicati i seguenti punti vendita: BILLA Via Festaz, 10 Aosta (AO) e BILLA Corso Battaglione, 5 Aosta (AO). I consumatori che hanno in casa il prodotto contrassegnato da questo lotto sono pregati di non consumarlo e di riconsegnarlo al responsabile del punto vendita per il rimborso. Probabilmente il salame ritirato è stato venduto in molti supermercati della catena.

ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2014

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 per i mesi di Aprile-Maggio 2014.

Categoria	gen-14	feb-14	mar-14	apr-14	mag-14	giu-14	lug-14	ago-14	set-14	ott-14	nov-14	dic-14
Carne escluso pollame	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO							
Pollame	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO							
Prodotti della pesca	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO							
Piatti pronti e preparazioni gastronomiche	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	MEDIO							
Latte e derivati	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO							
Uova	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO							
Zuppe, brodi, salse	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO							
Frutta e vegetali	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO							
Frutta secca	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							
Cereali e derivati	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							
Erbe e spezie	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							
Gelati e dolciumi	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							
Miele e pappa reale	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO							
Grassi ed oli	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO							
Dietetici e integratori, Additivi	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO							
Bevande	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							
Materiale al contatto con alimenti	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							
Alimentazione animale	MEDIO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO							
Altro	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO							

Da sopra si evidenzia una variazione di classe di rischio (da alto a medio) per la categoria "piatti pronti e preparazioni gastronomiche" relativamente al mese di Maggio 2014.

A cosa è dovuta questa variazione di classe per la categoria in questione?

E' dovuta al minor numero di segnalazioni di allerta, relativamente all' hazard adulteration fraud per la categoria in questione, differenza riscontrata dal confronto tra il periodo 31/5/2012-31/5/2013 (1 anno) CONTRO il periodo 31/5/2013-31/5/2014 (1anno).

Nel primo anno in questione risultano essere 28 le segnalazioni di adulteration fraud in piatti pronti e preparazioni gastronomiche contro la singola segnalazione risultate nel periodo 31/5/2013-31/5/2014.

Ciò ha portato ad una diminuzione della % di allerte per tale categoria di alimento comportando quindi una regressione di classe di rischio.

DISCUSSIONE ALLERTE MENSILI (Aprile 2014)

Per il mese di Aprile 2014 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

Mar 2014	Apr 2014	Esempio di Segnalazione	Subject
Frequenza	Frequenza	Country	
5	3	IT,NE,DE,FR,SWE	shigatoxin-producing Escherichia coli in varies meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil
9	18	ES,PO,IT,NE,CZ,DE	varies species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark
8	10	IT,ES,FR,GR	too high levels of mercury in varies fish and fish products from Spain,Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal
17	13	NE, DE, IT, SLO,FR,ES	Too high levels of aflatoxins in varies nuts, nut products and seeds
7	7	FINLAND,ITALY	Too high levels of migration of heavy metals from varies food contact materials
2	1	ITALY,SPAIN	Too high levels of Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from S
22	24	BE, FI, IT, NE, UK, SE, BG, FR, RO	Too high levels of pesticide residues in varies fruits and vegetables from varies contry
6	2	Turkey,Grece,Vietnam,Croatia	too high count of Escherichia coli (1130;2230;3230;5230 MPN/100g) in varies bivalve molluscs from Turkey,Grece,Vietnam,Croatia,Fr
0	0	France, Spain	too high levels of carbon monoxide treatment of varies fish species from Spain,France
6	8	Tunisia, Vietnam, Netherlands	norovirus in varies bivalve molluscs from Tunisia, Vietnam, Netherlands

Per il mese di Aprile 2014 si possono fare le seguenti osservazioni:

- Si nota come le segnalazioni relative alla presenza di Salmonella in vari tagli di carne avicola siano raddoppiate (da 9 a 18)
- Diminuzione delle segnalazioni di alti livelli di aflatoxine in vari tipi di frutta secca (da 17 a 13)
- Sensibile diminuzione del numero di segnalazioni relative alla presenza di E.coli in varie specie di molluschi bivalvi (un terzo rispetto al mese precedente).
- Per tutte le altre tipologie di segnalazioni di allerta sopra elencate si nota una sostanziale stabilità rispetto a Marzo 2014.

Per il mese di Maggio 2014 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

Apr 2014	Mag 2014	Esempio di Segnalazione	
Frequenza	Frequenza	Country	Subject
3	12	IT,NE,DE,FR,SWE	shigatoxin-producing Escherichia coli in varies meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil
18	14	ES,PO,IT,NE,CZ,DE	varies species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark
10	21	IT,ES,FR,GR	too high levels of mercury in varies fish and fish products from Spain,Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal
13	16	NE, DE, IT, SLO,FR,ES	Too high levels of aflatoxins in varies nuts, nut products and seeds
7	13	FINLAND, ITALY	Too high levels of migration of heavy metals from varies food contact materials
1	2	ITALY,SPAIN	Too high levels of Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from Spain
24	21	BE, FI, IT, NE, UK, SE, BG, FR, RO	Too high levels of pesticide residues in varies fruits and vegetables from varies contry
2	2	Turkey,Grece,Vietnam,Croatia,France	too high count of Escherichia coli (1130;2230;3230;5230 MPN/100g) in varies bivalve molluscs from Turkey,Grece,Vietnam,Croatia,France
0	0	France, Spain	too high levels of carbon monoxide treatment of varies fish species from Spain,France
8	5	Tunisia, Vietnam, Netherlands	norovirus in varies bivalve molluscs from Tunisia, Vietnam, Netherlands
0	1	Germany	hepatitis A virus (148.3 copies) in frozen strawberries from Morocco, via Spain

A sua volta per il mese di maggio 2014 si possono fare le seguenti considerazioni:

- Da osservare il repentino aumento del numero di segnalazioni relative alla presenza di E.coli in carni e prodotti carnei (da 3 a 12 casi) provenienti da Argentina, Austria, Brasile
- Aumento del numero di segnalazioni (più del doppio) relative agli alti livelli di mercurio riscontrabili in differenti specie ittiche
- **Da evidenziarsi il riscontro di un caso di virus di Epatite A in fragole surgelate provenienti dal Marocco, via Spagna**
- Per tutte le altre tipologie di segnalazioni di allerta sopra elencate si nota una sostanziale stabilità rispetto a Aprile 2014.