

ALLERTE ALIMENTARI.....1

ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO.....10

ALLERTE ALIMENTARI

EPATITE A E NOROVIRUS IN COZZE

Data emissione 05-03-15

Il Ministero della salute ha diffuso un comunicato per segnalare la presenza del virus dell'epatite A e di Norovirus in alcuni lotti di mitili confezionati in retine di plastica provenienti dallo stabilimento Irsvem di Bacoli (Napoli). Il numero di riconoscimento dello stabilimento riportato sulle confezioni è CE IT 2 CDM. In realtà i virus sono stati trovati su campioni di mitili provenienti dall'allevamento situato tra Punta Cento Camerelle e Punta del Poggio che fa riferimento a Mitilimontese Soc. Coop Mitilicoltura che alleva cozze e le invia all'Irsvem per la depurazione prevista.

Il blocco tuttora è in corso, per cui da 10 giorni circa le cozze allevate in quello specchio d'acqua non vengono raccolte. Considerando che le cozze devono essere vendute ancora vive e che resistono al massimo 3/4 giorni dal momento della raccolta, è ragionevole ipotizzare che in giro non ci siano più mitili contaminati. Secondo il Ministero l'allerta è stata lanciata perché una seconda serie di analisi ha confermato la presenza di virus in altre aree del medesimo specchio d'acqua.

PRESENZA CORPO ESTRANEO IN WURSTEL VEGANI

Data emissione: 16/03/2015

La catena di supermercati NaturaSi ha ritirato dai propri punti vendita le confezioni di mini wurstel vegani Topas prodotti dall'azienda bavarese. Il motivo è da ricercare nella possibile presenza di pezzetti di plastica eventualmente finiti nel prodotto durante la fase di confezionamento.

Il lotto di wurstel vegani ritirato si riconosce perché reca sulla confezione la data di scadenza 30 marzo 2015. Il peso indicato in etichetta è 175 grammi.



RITIRATE VASCETTE PER ALIMENTI

Data emissione: 16/03/2015

Un lotto di vaschette per alimenti di plastica firmate Gio Style, sono state ritirate dal mercato. Nel corso di analisi di controllo è stato riscontrato un valore di migrazione riferito alla formaldeide superiore ai limiti (la quantità rilevata è maggiore di 15 mg/kg).

Si tratta di vaschette di colore bianco di melamina, destinate ad essere utilizzate in cucina. Le dimensioni sono cm 20 x 15 x 4 le vaschette vengono importate direttamente dalla Repubblica Popolare Cinese. Il lotto interessato è il numero 7280001 ed è distribuito solo in Italia.



RITIRATO LOTTO BURRO

Data emissione: 06/03/2015

I Supermercati U2 hanno ritirato dagli scaffali le confezioni di burro in monoporzioni da 12,5 grammi e da 8 grammi prodotto dalla Latteria Soresina. Secondo le nostre informazioni l'iniziativa è stata decisa volontariamente dal produttore, in seguito alla segnalazione di alcune muffe sulle confezioni esposte nel banco frigorifero di un punto vendita.

Il Lotto coinvolto è il n° 351N e riporta sulla confezioni come data di scadenza 16.04.2015

La società dichiara che la “*decisione del ritiro del prodotto è stata decisa d’accordo con l’ASL come notifica e non allerta non essendo stati rilevati pericoli o rischi per la salute. Il prodotto a titolo precauzionale, sempre in accordo con ASL, è stato oggetto di ritiro dai punti vendita e dai distributori*”.



RITIRATO THERMOS CONTENENTE AMIANTO

Data emissione: 09/03/2015

Il Ministero della salute ha segnalato la presenza amianto nei thermos dai 1 litro di provenienza cinese marchiati Vacuum Jug. L'amianto è presente in piccoli corpi di forma cilindrica localizzati nell'intercapedine del doppio involucro interno in vetro e ha la funzione di distanziatore. Il prodotto riporta come codice a barre 8055731011155, mentre il numero è 01115. L'azienda importatrice è MICCO di Monza.

Il materiale è stato sequestrato e campionato dai NAS di Treviso. L'analisi è avvenuta mediante microscopia elettronica a scansione (SEM) eseguita dalla Agenzia Regionale Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto Dipartimento Provinciale di Verona. Grazie a questa tecnica è stato rinvenuto l'amianto nell'intercapedine del thermos. Il pericolo deriva dall'eventuale rottura del thermos e dalla dispersione dell'amianto nell'ambiente (una sostanza classificata come cancerogena).

La commercializzazione nonché la produzione ed esportazione di prodotti con amianto è vietata del 1994 legge 257/92. Il prodotto è stato pertanto ritirato a partire dal 3 marzo 2015.



RITIRATO TONNO INSUPERABILE ALL'OLIO DI GIRASOLE

Data emissione: 04-03-15

TONNO INSUPERABILE IN SCATOLA ALL'OLIO GIRASOLE, venduto dalla società De Langlade & Grancelli S.p.a..

Il motivo del ritiro è dovuto alla presenza eccessiva di Cromo rilevato dalle Asl durante un controllo di routine 0,22 mg/kg. Il tonno oggetto del provvedimento è composto da confezioni di tre scatolette da 80 grammi. Il numero di lotto è 52 A. Il termine minimo di conservazione riportato sulle confezioni è l'anno 2019.

Il lotto è stato ritirato anche in Francia, Slovacchia e Slovenia



APPROFONDIMENTO SUL MONITORAGGIO MICROBIOLOGICO DEL LATTE CRUDO

Data emissione 03/04/2015

L'Autorità irlandese per la sicurezza alimentare (FSAI) ha diffuso i risultati di un monitoraggio microbiologico, che conferma la presenza di agenti patogeni nel latte crudo e nei filtri in linea delle apparecchiature di mungitura.

La *Listeria monocytogenes* e il *Campylobacter* sono stati rilevati, rispettivamente, nel 7% e 3% di campioni di latte crudo, mentre nei filtri queste percentuali sono notevolmente superiori: 20% e 22%, rispettivamente, il che suggerisce una contaminazione del latte crudo potenzialmente maggiore. La Salmonella è stata rilevata nell'1% dei filtri e nello 0,5% dei campioni di latte crudo, mentre l'*Escherichia coli* è stata rilevata nel 6% dei campioni di filtri, con la possibilità, quindi, di contaminare il latte crudo.

Secondo la FSAI, anche se l'igiene degli stabilimenti e la salute degli animali negli allevamenti irlandesi sono molto migliorati negli ultimi anni, le aziende rimangono un serbatoio significativo di agenti patogeni. Anche se si adottano le migliori norme igieniche, è possibile che il latte crudo possa essere contaminato. Per questo, l'Authority irlandese raccomanda nuovamente di vietare il consumo umano di latte crudo e, in mancanza di un provvedimento di questo tipo, di bollire il latte non pastorizzato, in particolare quando viene consumato da neonati, bambini, donne in gravidanza, anziani e persone con il sistema immunitario indebolito o che soffrono di una malattia cronica.

CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE DA GLUTINE

Data emissione: 23/04/2015

«Contaminazione accidentale da glutine». È per questa ragione che alcuni gruppi della grande distribuzione organizzata (Gdo) stanno ritirando dagli scaffali diversi prodotti. Si tratta del ragù fresco alla bolognese (200 grammi, tutte le scadenze fino al prossimo 11 luglio) e della salsa fresca ai funghi porcini (200 grammi, con scadenze fino al 16 luglio 2015 compreso) distribuiti da Conad, del sugo ai funghi freschi (180 grammi, con scadenza fino al 15 luglio 2015) a marchio Crai, del sugo ai funghi de Il Gigante (200 grammi, con scadenza fino al 13 luglio 2015), della salsa ai funghi porcini e champignon (200 grammi, con scadenze fino al 4 luglio 2015) marchiata Iper e del sugo ai funghi fresco (200 grammi, con scadenze fino al 13 luglio) a marchio Sisa.



In questi prodotti sono state rilevate tracce di glutine superiori alle venti parti per milione e come tali considerati alimenti a rischio per i soggetti celiaci. Tutte le referenze, meno quella a marchio Sisa, sono anche inserite nel prontuario che l'Associazione Italiana Celiachia da più di vent'anni pubblica e all'interno del quale compare un'ampia scelta di prodotti alimentari ritenuti a "minor rischio" di contaminazione da glutine (che ne contengono meno di venti parti per milione). Da qui l'invito che la onlus rivolge «a tutti i celiaci che dovessero aver acquistato i prodotti indicati a non consumarli e a riconsegnarli al punto vendita che provvederà al rimborso o alla sostituzione».



L'informazione del richiamo è stata immediatamente data anche online da due catene di supermercati (Conad e Crai), mentre Iper ha dato la notizia qualche ora dopo. Le altre (Il Gigante e Sisa) preferiscono affidarsi a cartelli minuscoli appesi nei punti vendita e si rifiutano di riportare l'annuncio in rete dimostrando scarsa sensibilità verso i loro clienti. È doveroso sottolineare come questa volta la scoperta della contaminazione accidentale di glutine sia stata fatta da Conad sui prodotti con il proprio marchio, nel corso di «controlli di routine sul prodotto finito che regolarmente l'azienda effettua», fanno sapere dal quartiere generale bolognese. Successivamente è stata data comunicazione a Formec Biffi, l'azienda che realizza i sughi pronti per poi venderli a diversi gruppi della grande distribuzione organizzata, che li commercializzano con i loro marchi. La contaminazione, imprevista, ha riguardato il semilavorato di cipolle soffritte utilizzato per la preparazione dei sughi. Nei ragù la presenza di glutine accertata – i risultati delle analisi sono giunti lunedì sera – è di una certa entità: mai inferiore a ottanta parti per milione.



Da qui la scelta di Formec Biffi di procedere al ritiro cautelativo, in attesa che si completino gli esami di laboratorio, anche delle referenze a base di funghi, per cui si utilizza la stessa materia prima finita nel mirino. È seguita la comunicazione a tutti gli altri clienti della Gdo che commercializzano la stessa formulazione, seppur con altra etichetta.

Si tratta del primo richiamo per contaminazione accidentale da glutine di prodotti normalmente destinati anche ai celiaci effettuato nel 2015. Come spiega Susanna Neuhold, responsabile nazionale area food dell'Associazione Italiana Celiachia, «la notizia è di un certo rilievo anche perché eventi simili sono piuttosto rari, dal momento che i controlli dovrebbero già avvenire sulle materie prime e sul prodotto finito, prima che finisca tra gli scaffali dei supermercati».

RITIRATI DUE LOTTI DI NOODLE DAL MERCATO

Data emissione: 03/04/2015

Due lotti di noodle (i tipici spghettini asiatici – vedi foto a lato) della marca Wei Lih sono stati ritirati in 12 paesi europei tra cui l'Italia per la presenza di soia non dichiarata in etichetta. La soia è uno dei 20 allergeni che quando compare nell'elenco degli ingredienti sulle etichette di una preparazione alimentare deve essere evidenziato in grassetto perché sono molte le persone allergiche.

Si tratta degli spghettini “*Instant noodle soup onion*” al gusto cipolla e le confezioni ritirate sono quelle con il Termine minimo di conservazione 31/03/2015 e 30/04/2015.

Il prodotto, originario di Taiwan, è stato distribuito, oltre che in Italia anche in altri undici paesi: Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Grecia, Ungheria, Lussemburgo, Paesi Bassi, Svezia, Svizzera.

Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per gli allergici o coloro i quali presentano un'intolleranza alla soia. Mentre non ci sono problemi per tutte le altre persone che possono mangiare senza problemi i noodle.

Invitiamo i consumatori affetti da allergia o con intolleranza alla soia e ai suoi derivati, a non mangiare i noodles e a restituire le confezioni eventualmente acquistate al punto di vendita per la sostituzione.

RITIRATO LOTTO DI SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE PER MOTIVI NON DICHIARATI

Data emissione 08/04/2015

La catena di supermercati Simply ha ritirato dagli scaffali le confezioni da 50 grammi di salmone affumicato norvegese dell'azienda Aqua Food di Trecate (Novara).

Il lotto ritirato a titolo precauzionale è il 210/2-51603 con data di scadenza 16/04/2015; 17/04/2015; 18/04/2015; 19/04/2015; con codice EAN 8055960920686.

L'azienda invita i clienti che l'avessero acquistato e non consumarlo e a restituire le confezioni al punto di vendita.

**RITIRATO LOTTO FORMAGGIO ROQUEFORT PER PRESENZA SALMONELLA**

Data emissione: 09/04/2015

Un lotto di formaggio Roquefort, della variante noir, prodotto dal caseificio francese Papillon è stato ritirato per la presenza di Salmonella. Si tratta del prodotto destinato al banco gastronomia/taglio del peso di circa 1 kg presentato come mezza forma e venduto sfuso. Il lotto richiamato è il 0560222830 con termine minimo di conservazione 5/06/2015.

Il formaggio è stato prodotto in Francia e distribuito, oltre che in Italia, anche in altri quattro paesi: Belgio, Paesi Bassi, Germania e Giappone.

In Italia i supermercati Coop hanno ritirato il formaggio distribuito, presso i loro punti vendita, dal 2 marzo e il 31 marzo 2015..

Nessun problema è stato invece rilevato sul formaggio Roquefort venduto in porzioni da 125 g nei banchi frigoriferi dei supermercati e negozi di gastronomia.



RITIRO SEMI SESAMO PER PANIFICAZIONE EUROSPIN

Data emissione: 15-04-2015

La catena di supermercati Eurospin ha ritirato dagli scaffali diversi tipi di confezioni di semi, alcuni per la panificazione e altri di sesamo. Il richiamo a scopo cautelativo è stato richiesto dal fornitore per la possibile presenza di sostanze inquinanti non ben precisate. I prodotti possono riportare la marca “Terra e sole” o “Fertitecnica”.

L’azienda invita i clienti che li avessero acquistati a non consumarli e a restituire le confezioni al punto di vendita di riferimento, dove verranno rimborsati o sostituiti.

Prodotto	Lotti	Stabilimento di produzione indicato sull’etichetta:	Regioni in cui è stato venduto
Marca			
MIX SEMI PER PANIFICAZIONE	14310	– Via Adriatica,1 – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	BASILICATA
200 g	14311	– Via L. Giselda – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	CALABRIA
TERRA E SOLE E/O		– Loc. Portoni – 06034 San Eraclio Foligno (PG)	PUGLIA
FERTITECNICA			ABRUZZO
			CAMPANIA
			LAZIO
			MOLISE

Prodotto Marca	Lotti	Stabilimento di produzione indicato sull'etichetta:	Regioni in cui è stato venduto
SEMI DI SESAMO 200 g TERRA E SOLE E/O FERTITECNICA	14302	– Via Adriatica,1 – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	BASILICATA
	14310	– Via L. Giselda – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	CALABRIA
	14317	– Loc. Portoni – 06034 San Eraclio Foligno (PG)	PUGLIA
	14329	– Loc. Portoni – 06034 San Eraclio Foligno (PG)	ABRUZZO
	14335	– Loc. Portoni – 06034 San Eraclio Foligno (PG)	CAMPANIA
			LAZIO
			MOLISE
			EMILIA
			ROMAGNA
			MARCHE
			TOSCANA
			UMBRIA

Prodotto Marca	Lotti	Stabilimento di produzione indicato sull'etichetta:	Regioni in cui è stato venduto
MIX SEMI PER PANIFICAZIONE 200 g TERRA E SOLE E/O FERTITECNICA	14311	– Via Adriatica,1 – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	SARDEGNA
	14318	– Via L. Giselda – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	
		– Loc. Portoni – 06034 San Eraclio Foligno (PG)	
SEMI DI SESAMO	14310	– Via Adriatica,1 – 06034 Colfiorito di Foligno (PG)	

200 g	14317	– Via L. Giselda – 06034	
TERRA E SOLE	14329	Colfiorito di Foligno (PG)	
E/O FERTITECNICA	14335	– Loc. Portoni – 06034	
		San Eraclio Foligno (PG)	

ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2015

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 il mese di Marzo e Aprile 2015.

Categoria	gen-15	feb-15	mar-15	apr-15	mag-15	giu-15	lug-15	ago-15	set-15	ott-15	nov-15	dic-15
Carne escluso pollame	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO								
Pollame	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO								
Prodotti della pesca	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO								
Piatti pronti e preparazioni gastronomiche	ALTO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Latte e derivati	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO								
Uova	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO								
Zuppe, brodi, salse	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO								
Frutta e vegetali	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO								
Frutta secca	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Cereali e derivati	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Erbe e spezie	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Gelati e dolciumi	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Miele e pappa reale	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO								
Grassi ed oli	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO								
Dietetici e integratori, Additivi	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Bevande	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Materiale al contatto con alimenti	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Alimentazione animale	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								
Altro	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO								

DISCUSSIONE ALLERTE MENSILI (Marzo 2015)

Per il mese di Marzo 2015 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

Febbraio 2015	Marzo 2015				
Frequenza	Frequenza	Country	Subject	Product category	Hazard
6	2	IT,NE,DE,FE,SWE	shigatoxin-producing Escherichia coli in varies meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil	Meat and meat products	Pathogenic micro organism
7	14	ES,PO,IT,NE,CZ,DE	varies species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark	Poultry meat and poultry meat products	Pathogenic micro organism
7	4	IT,ES,FR,GR	too high levels of mercury in varies fish and fish products from Spain,Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal	Fish and fish products	Heavy metals
34	38	NE,DE,IT,SLO,FR,ES	Too high levels of aflatoxins in varies nurs, nut products and seeds	Nuts nut products and seed	Mycotoxins
9	9	FI,IT	Too high levels of migration of heavy metals from varies food contact materials	Food contact materials	Migration
0	1	IT,SP	Too high levels of Diarrhoeic	Bivalve	Biotoxins (other)

			Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from Spain	mollusc and product thereof	
63	52	BE,FIU.IT,NE,UK,SE,BG,FR,RO	Too high levels of pesticide residues in varies fruits and vegetables from varies contry	Fruits and vegetables	Pesticide residues
0	3	TURKEY,GRRECE,VIETNAM,CROATIA,FR	too high count of Escherichia coli (1130;2230;3230;5230 MPN/100g) in varies bivalve molluscs from Turkey,Grrece,Vietnam,Croatia,France	Bivalve mollusc and product thereof	Pathogenic micro organism
0	0	FR,SP	too high levels of carbon monoxide treatment of varies fish species from Spain,France	Fish and fish products	Composition
3	4	TUNISIA,VIETNAM,NE	norovirus in varies bivalve molluscs from Tunisia, Vietnam, Netherlads	Bivalve mollusc and product thereof	Pathogenic micro organism
0	0	DE	hepatitis A virus (148.3 copies) in frozen strawberries from Morocco, via Spain	Fruits and vegetables	Pathogenic micro organism

Rispetto al mese di Febbraio 2015 non sussistono marcate differenze nelle allerte alimentari sopra indicate, se si esclude:

- Un aumento delle segnalazioni di allerta relative alla presenza di differenti specie di Salmonella presenti in carne congelata di pollo e prodotti della medesima tipologia (14 casi contro 7 di Febbraio 2015).

DISCUSSIONE ALLERTE MENSILI (Aprile 2015)

Per il mese di Aprile 2015 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

Marzo 2015	Aprile 2015				
Frequenza	Frequenza	Country	Subject	Product category	Hazard
2	1	IT,NE,DE,FE,SWE	shigatoxin-producing Escherichia coli in varies meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil	Meat and meat products	Pathogenic micro organism
14	26	ES,PO,IT,NE,CZ,DE	varies species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark	Poultry meat and poultry meat products	Pathogenic micro organism
4	5	IT,ES,FR,GR	too high levels of mercury in varies fish and fish products from Spain,Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal	Fish and fish products	Heavy metals
38	77	NE,DE,IT,SLO,FR,ES	Too high levels of aflatoxins in varies nurs, nut products and seeds	Nuts nut products and seed	Mycotoxins
9	0	FI,IT	Too high levels of migration of heavy metals from varies food contact materials	Food contact materials	Migration
1	0	IT,SP	Too high levels of Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from Spain	Bivalve mollusc and product thereof	Biotoxins (other)
52	35	BE,FIU.IT,NE,UK,SE,BG,FR,RO	Too high levels of pesticide residues in varies fruits and vegetables from varies contry	Fruits and vegetables	Pesticide residues
3	2	TURKEY,GRRECE,VIETNAM,	too high count of Escherichia coli	Bivalve	Pathogenic micro

		CROATIA,FR	(1130;2230;3230;5230 MPN/100g) in varies bivalve molluscs from Turkey, Grece, Vietnam, Croatia, France	mollusc and product thereof	organism
0	0	FR,SP	too higt levels of carbon monoxide treatment of varies fish species from Spain,France	Fish and fish products	Composition
4	2	TUNISIA,VIETNAM,NE	norovirus in varies bivalve molluscs from Tunisia, Vietnam, Netherlads	Bivalve mollusc and product thereof	Pathogenic micro organism
0	0	DE	hepatitis A virus (148.3 copies) in frozen strawberries from Morocco, via Spain	Fruits and vegetables	Pathogenic micro organism

Rispetto al mese di Marzo 2015 non sussistono marcate differenze nelle allerte alimentari sopra indicate, se si esclude:

- Un aumento delle segnalazioni di allerta relative alla presenza di differenti specie di Salmonella presenti in carne congelata di pollo e prodotti della medesima tipologia (26 casi contro 14 di Marzo 2015).
- Un forte aumento delle segnalazioni relative ai casi di aflatossine in frutta secca e sementi (77 casi contro i 38 di Marzo 2015).
- Diminuzione del numero di casi dei residui di pesticidi in differenti varietà di frutta e vegetali.