



Newsletter

AREA FOOD - ALS Italia

SETTEMBRE 2022

ALLERTE ALIMENTARI PRINCIPALI

Nel mese di agosto e nei primi giorni di settembre 2022, il sistema RASFF ha registrato 18 allerte per i consumatori relative a prodotti di origine italiana o distribuiti sul mercato italiano.

2022.4830	Meat and meat products (other...	food	Salmonella spp in Hamburger di Vitello/Salmonella spp in Veal Hamburger	19 AUG 2022	Italy	information notification for attention	serious
2022.4827	Fats and oils	food	Clorpyrifos in olio di arachidi provenienza Senegal/Clorpyrifos-ethyl in peanut oil from Senegal	19 AUG 2022	Italy	alert notification	undecided
2022.4782	Nuts, nut products and seeds	food	Aflatoxins in cheese flavoured peanuts from Turkey	17 AUG 2022	Finland	alert notification	serious
2022.4482	Fruits and vegetables	food	Microbiological complaint about frozen seaweed salad from China via the Netherlands	17 AUG 2022	Germany	information notification for follow-up	undecided
2022.4777	Cereals and bakery products	food	Ochratoxin A in cereal-based foods for infants from Austria, via Hungary	17 AUG 2022	Czech Republic	alert notification	serious
2022.4754	Meat and meat products (other...	food	Foreign bodies (plastic fragments) in chilled pork sausage	16 AUG 2022	Italy	information notification for attention	serious
2022.4742	Ices and desserts	food	Possibile presenza di un frammento di vetro in tiramisù. Possible presence of a glass fragment in tiramisù	16 AUG 2022	Italy	information notification for attention	serious
2022.4720	Food contact materials	food contact material	Migration of melamine (3.82 mg/kg - ppm) from children's tableware from China	12 AUG 2022	Belgium	alert notification	serious
2022.4690	Bivalve molluscs and products...	food	Salmonella spp in vongole veraci (R.philippinarum)/Salmonella spp in clams (R.philippinarum)	11 AUG 2022	Italy	information notification for attention	undecided
2022.4688	Food contact materials	food contact material	Migration of primary aromatic amine in nylon cookware from Italy, via Spain	11 AUG 2022	Belgium	alert notification	undecided
2022.4680	Cereals and bakery products	food	Presence of undeclared allergen milk in bakery products from Italy	11 AUG 2022	Italy	alert notification	serious
2022.4674	Confectionery	food	Unauthorised E202 in Tapioca Pearls	10 AUG 2022	Netherlands	information notification for follow-up	not serious
2022.4589	Other food product / mixed	food	Foreign bodies (glass fragments) in bamboo shoots in strips from China	5 AUG 2022	Germany	information notification for follow-up	serious
2022.4578	Cocoa and cocoa preparations,...	food	Benzo(a)pyrene and polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in matcha tea powder from China, via the Netherlands	5 AUG 2022	Germany	information notification for follow-up	not serious
2022.4566	Poultry meat and poultry meat...	food	Salmonella Typhimurium in turkey meat from Hungary	4 AUG 2022	Netherlands	information notification for attention	serious
2022.4491	Herbs and spices	food	Salmonella Reading in dried fenugreek leaves from India	2 AUG 2022	Germany	alert notification	serious
2022.4477	Fruits and vegetables	food	Unauthorised substance cyhalothrin (0.038 mg/kg - ppm) in pears from Portugal	1 AUG 2022	Italy	information notification for attention	serious
2022.4473	Herbs and spices	food	Depasire LMA Carbendazim in marar maruntit 8g origine Egipt//exceeding the LMA Carbendazim in chopped dill 8g origin Egypt	1 AUG 2022	Romania	information notification for follow-up	undecided

Si evidenziano alcuni casi di rilievo:

- **Salmonella in**
 - o hamburger di vitello
 - o carne di tacchino
 - o semi di fieno greco



Anche se normalmente si pensa che ne siano esenti, molti alimenti che si presentano in forma “secca” e stabile possono comunque essere contaminati. Considerare a rischio solamente prodotti freschi di origine animale o i cosiddetti prodotti di “quarta gamma” è un rischio notevole.

- **Aflatossine in arachidi aromatizzate al formaggio e ocratossina A in alimenti per neonati a base di cereal**

Si tratta di un pericolo correlato a prodotti di origine vegetale e la cui presenza non è individuabile dal consumatore. Alcune di queste sostanze possono essere cancerogene se assunte in quantità oltre i limiti previsti dalla normativa.

- **Corpi estranei in**
 - o salsicce di maiale (plastica)
 - o tiramisù (vetro)
 - o germogli di bamboo (vetro)

La presenza accidentale di corpi estranei negli alimenti è un rischio che deve essere valutato attentamente e nelle aziende alimentari devono essere adottate misure preventive adeguate.

Purtroppo, il rischio “zero” non è facilmente ottenibile, ma con una attenta ed approfondita analisi dei pericoli HACCP e con l'applicazione di procedure o di misure di controllo il rischio viene tenuto sotto controllo in modo corretto.

- **Presenza di allergene (latte) non dichiarato in prodotti da forno**

La gestione degli allergeni non è più soltanto una questione di “etichettatura” degli alimenti, ma un approccio concreto e consapevole, con la conseguente attuazione di misure di prevenzione nei processi produttivi e di trasformazione o trasporto degli alimenti.

Considerando inoltre i richiami segnalati dal Ministero della Salute, i quali in buona parte corrispondono a quelli RASFF nello stesso periodo, si nota un'alta percentuale di casi riguardanti la **presenza di allergeni non dichiarati e di corpi estranei**.

Data richiamo	Prodotto	Tipo di problema riscontrato
09/08/2022	Germogli di bamboo	Corpi estranei
09/08/2022	Hamburger di vitello	Rischio microbiologico
09/08/2022	Curry powder	Rischio microbiologico
09/08/2022	Panna da montare	Allergeni
10/08/2022	Cornetto alla nocciola / Bomba alla nocciola / Croissant alla nocciola / Fagotti alle crema nocciola	Allergeni
12/08/2022	Wurstel	Corpi estranei
12/08/2022	Tiramisu	Corpi estranei
19/08/2022	Bevanda analcolica	Rischio chimico
19/08/2022	Gelato a base di vaniglia	Rischio chimico
26/08/2022	Fagottino	Corpi estranei
02/09/2022	Cannoli vuoti	Allergeni
07/09/2022	Wurstel pollo tacchino formaggio	Rischio microbiologico
09/09/2022	Filetti di alici	Rischio chimico
12/09/2022	Insalata di patate con olio e aceto	Corpi estranei
13/09/2022	Formaggio di capra	Corpi estranei
14/09/2022	Arachidi	Rischio chimico



NOVITA' NORMATIVE

Comunicazione della Commissione Europea n. C355/01 2022/C - attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

Pubblicata il 16 settembre, questa comunicazione pone l'attenzione su come armonizzare l'applicazione delle corrette prassi igieniche (GHP) e delle procedure basate sui principi dell'HACCP.

Si tratta di un documento non prescrittivo, ma che fornisce utili indicazioni, in considerazione dell'introduzione, già dal 2021, del Regolamento UE 382/2001 sulla gestione degli allergeni e sulla cultura della sicurezza alimentare nelle aziende. Inoltre, anche EFSA, in precedenza, aveva pubblicato alcuni pareri sulla flessibilità necessaria nell'applicazione di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare nel caso di piccole realtà produttive o commerciali.

Tra gli allegati al documento, si notano:

- Orientamenti in materia dell'applicazione semplificata dei cosiddetti "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare"
- Approfondimenti sui concetti di "procedure semplificate", manuali HACCP ed eventuali procedure da adottare in base alle dimensioni dell'attività

Un altro tema affrontato è quello della formazione del personale, con il suggerimento di distinguere la formazione in materia di igiene personale da quella specifica in materia di HACCP, con particolare attenzione ai lavoratori che sorvegliano o gestiscono punti critici di controllo (CCP). Tale formazione si inserisce nell'obbligo, introdotto nel marzo 2021, dell'introduzione della "cultura della sicurezza alimentare"; il principio, che è applicabile a tutte le realtà aziendali, può avere forme concrete di realizzazione estremamente variabili e più o meno complesse in base alle dimensioni delle aziende e alla complessità dei processi.

Tra i servizi di ALS Italia, quelli di consulenza in ambito agroalimentare sono orientati proprio al supporto degli OSA (Operatori del Settore Alimentare) nell'introduzione della cultura della sicurezza alimentare, in parallelo e in combinazione con lo sviluppo di Manuali HACCP calati nella realtà aziendale.

MAGGIORI INFORMAZIONI:

ALS Italia | consulenze.zpp@alsglobal.com | 0434 638 206

ALS ITALIA | SEDE DI ZOPPOLA (PN) | Via Viatta 1 33080 | +39 0434 638 200 | info.zpp@alsglobal.com

ALS ITALIA | SEDE DI BOLOGNA | VIA C. Correnti 3 D/E | + 39 051 041 93 98 | info.blg@alsglobal.com

www.alsglobal.it