



Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna
Dipartimento Igiene degli Alimenti

La Sicurezza dei prodotti alimentari come prevenzione del rischio e fattore di valorizzazione

**Evoluzione della Legislazione Comunitaria nella prevenzione del rischio
alimentare**

Budoni 17 Settembre 2007

antonio.fadda@¹izs-sardegna.it

Popolazione mondiale attuale = circa 6,5 miliardi di individui
TUTTI consumatori di prodotti alimentari



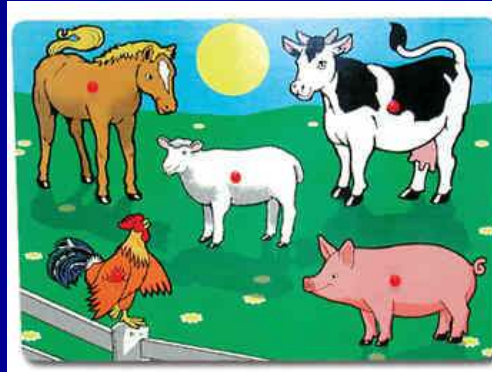
La sicurezza alimentare è un problema mondiale

Il mercato globale degli alimenti è strutturato in modo assai complesso e articolato, poichè, partendo da 3 fonti

Agricoltura



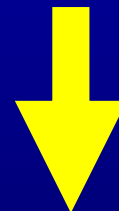
Allevamento



Pesca



Produce un numero relativamente limitato di materie prime



Dal quale deriva però uno sterminato numero di prodotti alimentari estremamente diversi fra loro, ciascuno dei quali risulta portatore di problemi diversi di sicurezza alimentare

Incidenza delle malattie alimentari sulla salute



WHO: il 75% delle nuove malattie trasmissibili che hanno colpito la popolazione mondiale negli ultimi 10 anni sono state causate da patogeni provenienti da animali o alimenti di origine animale

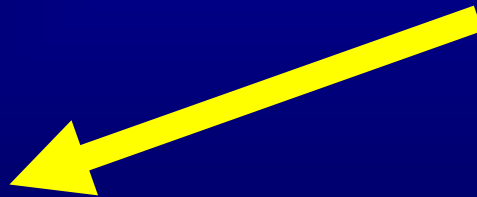
Stima WHO: nei paesi industrializzati almeno il 30% della popolazione è soggetto ogni anno ad almeno una malattia di origine alimentare, dovuta a circa 250 fra parassiti e microrganismi (o loro tossine), molti dei quali sono agenti comuni ad animali e uomo.

Circa 1 miliardo di casi di gastroenterite/anno nel mondo



Morti nel mondo/anno per malattie diarroiche

2.200.000



1.800.000 bambini

4

La grande maggioranza di questi decessi è dovuta a infezioni correlate al consumo di

Alimenti contaminati
(foodborne diseases)

Acqua contaminata
(waterborne diseases)

Le malattie da consumo di acqua contaminata sono frequenti soprattutto nei paesi del terzo mondo

Nei paesi industrializzati queste sono meno diffuse, così come in genere tutte le malattie alimentari che però nel complesso sono in aumento

I tassi di mortalità sono molto più bassi rispetto ai paesi poveri, in relazione soprattutto alle migliori cure a disposizione dei pazienti

(si calcola per esempio che la probabilità che una enterite da *E. coli* porti a morte il paziente è circa 30 volte maggiore in un paese del terzo mondo rispetto a quanto avviene nei paesi economicamente più evoluti)

Incidenza delle malattie alimentari sulla salute

Negli USA 76 milioni di casi/anno (ma il numero, secondo molti studiosi dovrebbe essere moltiplicato almeno per 5, in quanto tantissimi episodi non vengono segnalati)

1 americano su 4 ogni anno contrae una patologia da consumo di alimenti

1 americano su 1000 ogni anno subisce per lo stesso motivo un ricovero ospedaliero

Da **6,5** a **37** miliardi di \$ la stima dei costi medici e sociali/anno

1 miliardo di \$ la stima dei costi della sola infezione da *Salmonella*

Fra **5000** e **9000** morti/anno per tossinfezioni alimentari

L'importanza delle tossinfezioni alimentari risulta ancora più enfatizzata se si considera che circa il 2-3% delle patologie di origine alimentare porta poi a conseguenze di tipo cronico

- **Malattie renali (Sindrome Emolitico Uremica)**
- **Malattie neurologiche (Sindrome di Guillan-Barrè)**
- **Endocrinopatie (Malattia di Graves)**
- **Enteropatie croniche con malassorbimento (Crohn)**
- **Disturbi cardiaci**
- **Artropatie**
- **Spondilite anchilosante**

Popolazione UE nel 2007 = 490 milioni di abitanti

L'economia della UE è la più grande del mondo, con un PIL complessivo nel 2006 di 10335 miliardi di €

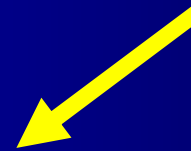
Il settore degli alimenti nella UE

Uno dei principali settori economici



Produzione di oltre 600 miliardi di €

Pari a circa il 15% dell'output manifatturiero complessivo



UE è il maggior produttore al mondo di prodotti alimentari

Nella UE la morbosità da infezioni alimentari è seconda solo a quella per malattie respiratorie

Questi dati configurano lo scenario attuale

Vediamo ora come è stato affrontato e gestito il problema della sicurezza alimentare nella Unione Europea in questi 50 anni





**1 Gennaio 1958 nasce la CEE con l'entrata
in vigore del "Trattato di Roma" firmato
l'anno precedente dai 6 paesi fondatori
(I, F, D, B, NL, L)**

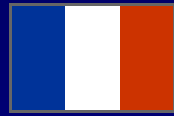
Inizia un percorso di allargamento e
integrazione che, step by step.....



1958 = 6 Paesi



Belgio



Francia



Italia



Lussemburgo



Germania



Paesi Bassi

1973 = 9 Paesi



Regno Unito



Irlanda



Danimarca

1981 = 10 Paesi



Grecia

1986 = 12 Paesi



Portogallo



Spagna

1995 = 15 Paesi



Austria



Svezia



Finlandia

2004 = ai 15 Paesi



Belgio



Francia



Italia



Lussemburgo



Germania



Paesi Bassi



Austria



Regno Unito



Irlanda



Danimarca



Grecia



Portogallo



Spagna



Svezia



Finlandia

Si aggiungono di colpo altri 10 Paesi = 25



Malta



Polonia



Rep. Ceca



Cipro



Slovacchia



Ungheria



Slovenia



Estonia



Lettonia



Lituania

2007 = 27 Paesi



Bulgaria



Romania

3 paesi già candidati all'adesione = 30 Paesi



Turchia



Croazia



Macedonia

Altri 4 potenziali candidati = 34 Paesi



Albania



Bosnia_Erzegovina



Serbia



Montenegro

Altri 15 paesi considerati in area europea = 49 Paesi



Norvegia



Islanda



San Marino



Liechtenstein



Bielorussia



Moldova



Georgia



Azerbaijan



Armenia



Monaco



Andorra



Russia



Ucraina



Svizzera



Città del
vaticano



Già a partire dal 1964 la Comunità Europea comincia ad emanare norme volte a uniformare nei vari paesi il controllo del settore degli alimenti

**Obiettivi
Politici**

Abolire le barriere commerciali

Favorire la creazione di un mercato interno

Favorire la libera circolazione dei prodotti alimentari

Target

Le norme, in questa fase, riguardano soprattutto le aziende produttrici che “esportano” i loro prodotti

In questa fase

L'aspetto igienico- sanitario
non rappresenta una
necessità primaria

Prevale la spinta produttiva alla
QUANTITA' di prodotti alimentari
piuttosto che alla **QUALITA'**

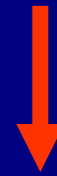
L'igiene delle produzioni
alimentari non gode di
disciplina comunitaria, se
non con poche eccezioni

Settore carni fresche,
Igiene della macellazione
ecc.

Il legislatore europeo
delega l'attività di tutela
della salute ai singoli stati
membri

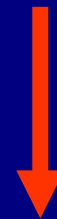


La normazione è relativa
soprattutto agli aspetti
tecnici delle produzioni
alimentari



Norme tecniche legittimate ma
comunque notevolmente
diverse fra un paese a l'altro

L'aspetto più rilevante è
ritenuto la "composizione"
delle "ricette produttive"



Risultato !!!!



Emanazione delle c. d.
Leggi "Ricetta" da parte
dei singoli stati membri



Additivi

Tecniche produttive ecc.

In questo modo gli ostacoli alla libera circolazione non diminuiscono

Negli anni '70 inizia uno sforzo
legislativo per creare il c. d.

“Europrodotto”



Prodotto con aspetti tecnici, produttivi e qualitativi interamente disciplinati da norme comunitarie, tale da poter circolare liberamente senza doversi uniformare alle normative nazionali



Lo sforzo, a parte alcune eccezioni,
come il vino o il miele,
non ha successo



Infatti per la maggior parte degli alimenti non si elabora una disciplina completa e omogenea

Perché ?

Persistono vecchi problemi

Il sistema decisionale del Consiglio Europeo per tali materie richiede la unanimità (ex art. 100 del Trattato di Roma)

Emergono continuamente le resistenze dei singoli stati membri, in difesa di interessi economici particolari

Appare difficile in molti casi conciliare il diverso modo di concepire la qualità nei diversi stati membri

Paesi nordici e anglosassoni

La qualità è legata a:

- Sicurezza del prodotto
- Caratteristiche nutrizionali
- Conformità a standard produttivi

Paesi latini e mediterranei

La qualità è legata a:

- Tradizioni del territorio
- Tradizionalità del processo
- Capacità e talento del produttore

Il problema viene risolto dall'intervento della Corte di Giustizia, che con la sentenza CASSIS DE DIJON del 1979 introduce il principio del **"MUTUO RICONOSCIMENTO"**



"Un prodotto LEGALMENTE fabbricato in un paese membro può liberamente circolare in tutti i paesi comunitari anche se non conforme a regole nazionali, a meno di problemi che coinvolgano la salute dei consumatori e che siano scientificamente provati"

Il reciproco riconoscimento diventa il principio centrale del funzionamento del mercato interno

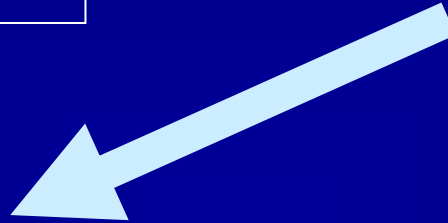


Dà impulso decisivo allo scambio commerciale intercomunitario

Fino alla sentenza del 1979 la maggior parte dei prodotti doveva essere adeguata alle prescrizioni tecniche degli Stati *verso i quali* venivano esportati



Questo imponeva spesso ai produttori gamme di prodotti e linee di produzione *speciali* per i paesi di esportazione



Lo scambio intercomunitario, che rappresentava negli anni '70 soltanto il **22%** del commercio estero degli stati membri, dopo questa sentenza inizia una crescita progressiva



Rappresenta oggi circa il **68%** di tale commercio

Si afferma così il fondamentale principio di “**EQUIVALENZA SOSTANZIALE**” fra le norme dei diversi paesi membri, nato dalla considerazione che questi ultimi condividono tutti lo stesso obiettivo di tutela del consumatore

Sulla base di questo principio il legislatore europeo emette una serie di comunicazioni in base alle quali delega alla **NORMAZIONE VOLONTARIA** dei singoli stati gli aspetti non legati alla “protezione di interessi essenziali”



..... riservando a sé la disciplina di materie oggetto di norme a carattere **COGENTE**

Aprire una stagione nuova che porta le aziende alimentari verso la certificazione di qualità di prodotto e di sistema

Fra queste materie quella più importante diventa proprio quella dell'aspetto igienico dei prodotti alimentari

Via via che si procede con l'emanazione di norme

La attività normativa UE su produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari considera in modo sempre più marcato gli aspetti sanitari rispetto a quelli commerciali

Il legislatore comunitario, per far fronte alla eterogenicità della realtà europea, utilizza largamente uno strumento legislativo ai cui dettami ogni stato membro deve uniformarsi entro un tempo stabilito, mediante recepimento con leggi nazionali

Direttive

“Verticali”

Applicabili ciascuna a un solo settore o categoria di prodotti

“Orizzontali”

Applicabili a settori diversi in quanto rivestono carattere trasversale

Esempi

Direttiva verticale	Settore	Norma di recepimento
80 / 777	Acque minerali naturali	D. Lgs. 105 del 25.01.92
89 / 437	Ovoprodotti	D. Lgs. 65 del 04.02.93
91 / 492	Molluschi bivalvi vivi	D. Lgs. 530 del 30.12.92
91 / 493*	Prodotti della pesca	D. Lgs. 531 del 30.12.92
91 / 497-498	Carni fresche	D. Lgs. 286 del 18.04.94
92 / 5*	Prodotti a base di carne	D. Lgs. 537 del 30.12.92
92 / 45	Selvaggina	D.P.R. 607 del 17.10.96
92 / 46*-47*	Latte e prodotti a base di latte	D.P.R. 54 del 14.01.97
94 / 65	Carni macinate	D.P.R. 309 del 03.08.98

*Sono le prime Direttive ad introdurre e diffondere il concetto di Autocontrollo nell'industria agroalimentare e a "suggerire" la adozione del Sistema HACCP

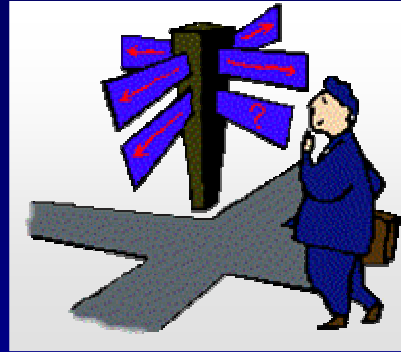
Esempi

Direttiva orizzontale	Ambito	Norma di recepimento
89 / 397	Controllo ufficiale	D. Lgs. 123 del 03.03.93
93 / 43*	Igiene prodotti alimentari	D. Lgs. 155 del 03.03.93
93 / 99	Controllo ufficiale	D. Lgs. 156 del 26.05.97

* Rappresenta la norma più completa in materia di tutela igienico - sanitaria e “obbliga” le imprese ad applicare l'Autocontrollo secondo il sistema HACCP

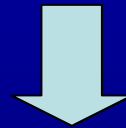


Con le Direttive dei
primi anni '90 si cerca
un punto di svolta



Il Legislatore comprende che modernizzare l'industria alimentare affidando maggiore responsabilità ai produttori aumenta le garanzie per il consumatore ma

Nelle Direttive si annida un problema



Devono essere recepite dagli stati membri e quindi lasciano spazio ad una applicazione non omogenea delle norme legata ai tempi diversi di recepimento fra i vari paesi

Inoltre, nel tentativo di armonizzare,
integrare, colmare lacune normative

**Produzione
legislativa eccessiva**

**Norme spesso in
sovrapposizione**



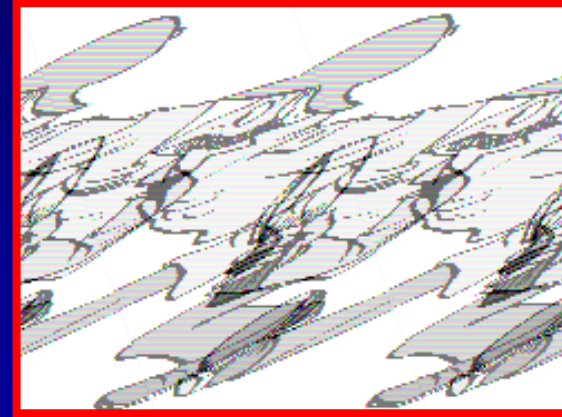
**Quadro
normativo di
difficile lettura**

..... e di ancor più difficile applicazione



Altri problemi e incongruenze del corpo legislativo basato sulle Direttive

Si continua ad attribuire forte enfasi alle attività di controllo di tipo tradizionale, con procedure sulle ispezioni estremamente meticolose



Norme esageratamente dettagliate

Obbligo di seguire puntualmente ogni regola

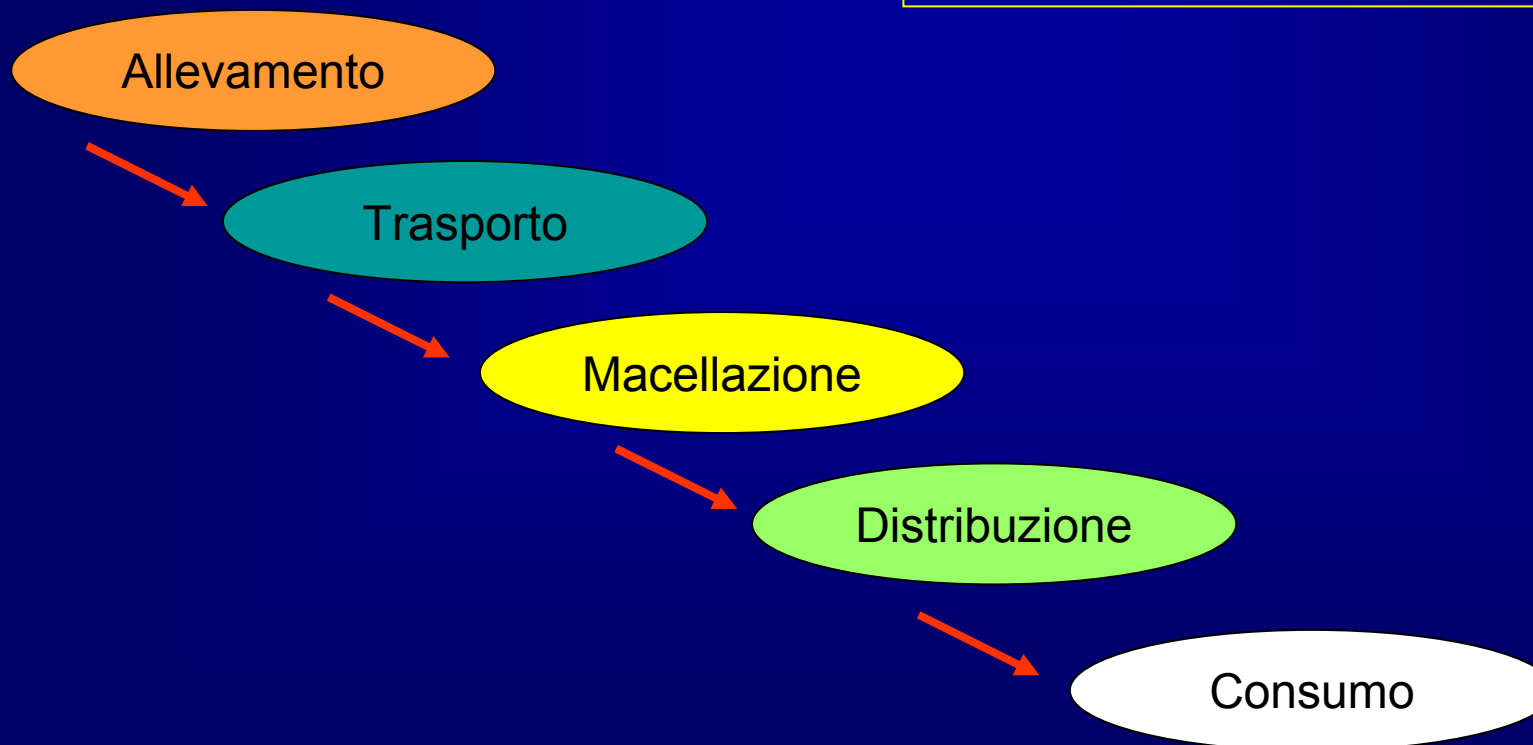
Pochi spazi di scelta e di autonomia per gli operatori del settore deputati al controllo

Riconoscimento degli stabilimenti fortemente condizionato da obblighi spesso ingiustificati sugli aspetti strutturali

Altri problemi e incongruenze del corpo legislativo basato sulle Direttive

Frammentazione dei controlli, effettuati su segmenti produttivi spesso considerati separatamente

Inesistenza del concetto di “filiera” ma considerazione di ogni prodotto in quanto tale e non come risultante di un processo



E ancora

Verifiche effettuate prevalentemente sul prodotto finito, incapaci di garantire una reale sicurezza



Produzione primaria non sufficientemente disciplinata



Mancanza di norme specifiche per i prodotti di origine vegetale



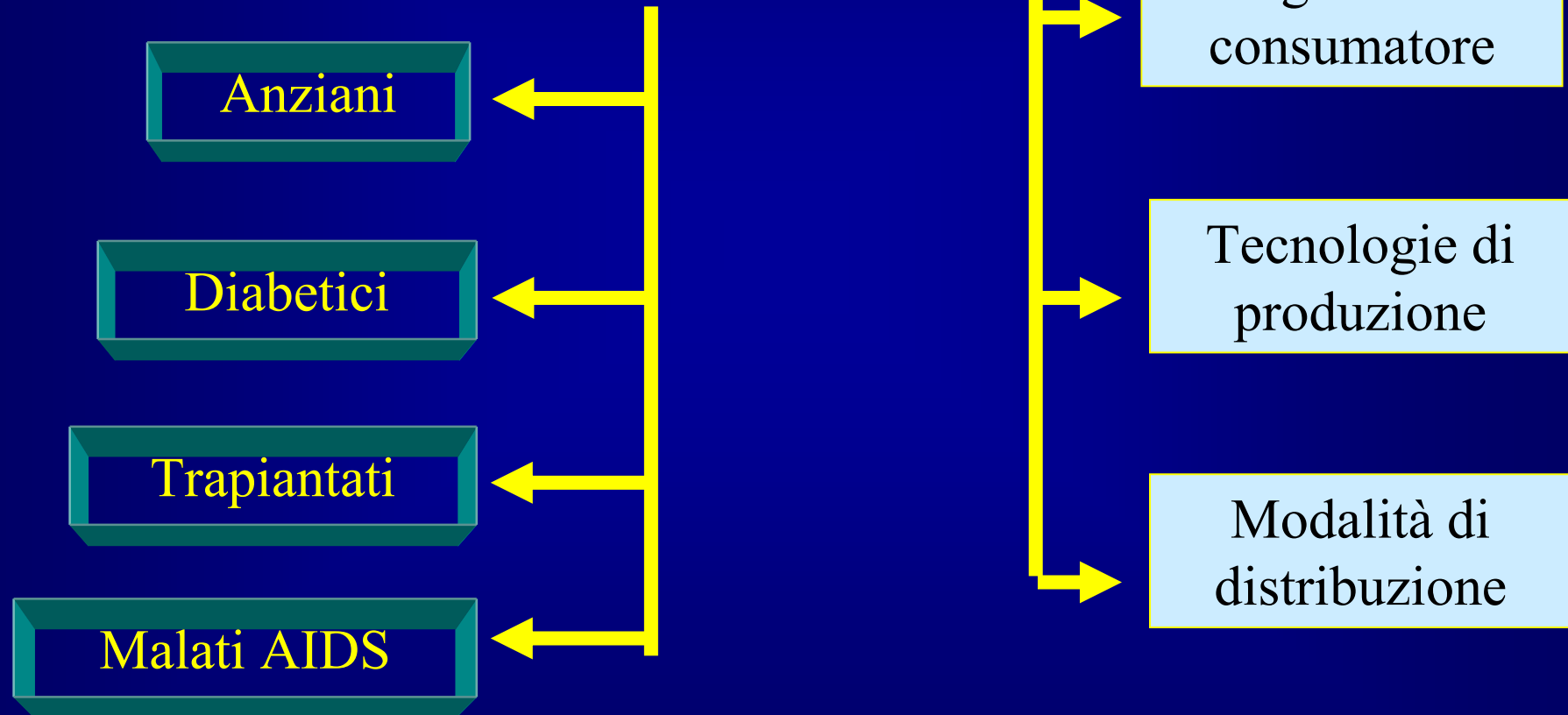
Aspetti sanzionatori ancora spesso prevalenti su quelli capaci di modificare concretamente i comportamenti dei produttori



Infine, si assiste negli ultimi decenni a profonde modificazioni nel mercato agroalimentare, che direttamente o indirettamente portano ad un aumento del rischio alimentare

Cambiano continuamente ...

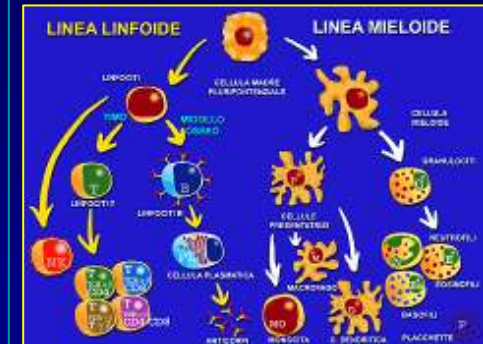
Crescono le categorie deboli su cui aumentare la tutela riguardo al rischio alimentare



Necessità di aggiornare le norme per adeguarle ai cambiamenti in atto



La vita media si è allungata, gli anziani diventano sempre di più e sempre più anziani, con un sistema immunitario sensibilmente indebolito e quindi meno reattivo verso i patogeni alimentari



Gli stili di vita sono cambiati ... in peggio

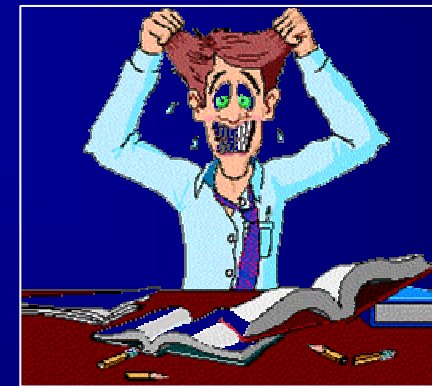
> droghe



> alcool



> stress



Tutti cambiamenti che abbassano le difese immunitarie anche in soggetti normalmente non considerati a rischio

Negli ultimi 20 anni sono molto cambiate e cambiano continuamente le abitudini alimentari

La riduzione dei nuclei familiari, l'aumento dei single, il lavoro delle donne hanno modificato radicalmente queste abitudini



Il pasto quotidiano, un tempo quasi un rito di comunione e comunicazione familiare, si è “destrutturato” in una serie di occasioni alimentari informali fuori casa



Un esempio per tutti

La McDonald's ha aperto in Italia il primo ristorante nel 1985 a Bolzano

Oggi sono oltre 300 e servono circa 600.000 pasti/giorno = 180 milioni/anno

Si mangia sempre più spesso fuori casa: ogni italiano consuma oltre 100 pasti/anno fuori casa

Ciò comporta un proliferare di

Ristoranti



Mense



Agriturismi!



Diventa sempre più difficile effettuare un assiduo controllo sanitario

Il rischio alimentare aumenta anche per via della grande “vulnerabilità” dei cibi cotti, non correttamente gestiti, verso tutti i tipi di contaminazione microbica

GLOBALIZZAZIONE dei mercati di materie prime e prodotti alimentari

Eccezionale complicazione delle filiere alimentari

Difficoltà di integrazione delle misure di controllo e dei sistemi di sicurezza fra i vari paesi

Errori e abusi nella produzione possono trasferire il rischio a migliaia di Km. di distanza con grandi difficoltà a individuare poi le cause dei problemi provocati

Le nuove preferenze alimentari, per esempio la ricerca di gusti “esotici” si traducono nell’importazione di prodotti da paesi con standard igienico-sanitari spesso approssimativi, con conseguente introduzione di agenti infettivi non usuali, contro i quali sono più scarse le possibilità di difesa

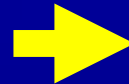




Nascono mode come quelle della “crudità” dei cibi soprattutto a base di pesce (Sushi, Sashimi ecc...) perché il consumatore pretende sempre più spesso alimenti di alto valore nutrizionale ma con caratteri sensoriali molto simili a quelli dell’alimento “naturale”



L’industria d’altra parte si adegua a questi nuovi gusti adottando nuove tecnologie per la preparazione degli alimenti



Si affacciano le c. d. “Mild e Soft Technologies”, cioè le tecnologie a ridotto impatto sensoriale sull’alimento, con minore utilizzo di metodi di risanamento “duri” come il calore spinto

Tutto ciò in qualche misura, può far aumentare i rischi alimentari



Infine, continua anche nei paesi più evoluti una insufficiente attenzione da parte degli addetti alla manipolazione degli alimenti verso le più elementari norme igieniche volte a prevenire le malattie a trasmissione oro-fecale



Un recente studio della American Society of Microbiology evidenzia che circa i 2/3 dei soggetti intervistati (oltre 6000 operatori del settore)

NON SI LAVAVA LE MANI DOPO AVER USUFRUITO DEI SERVIZI IGIENICI



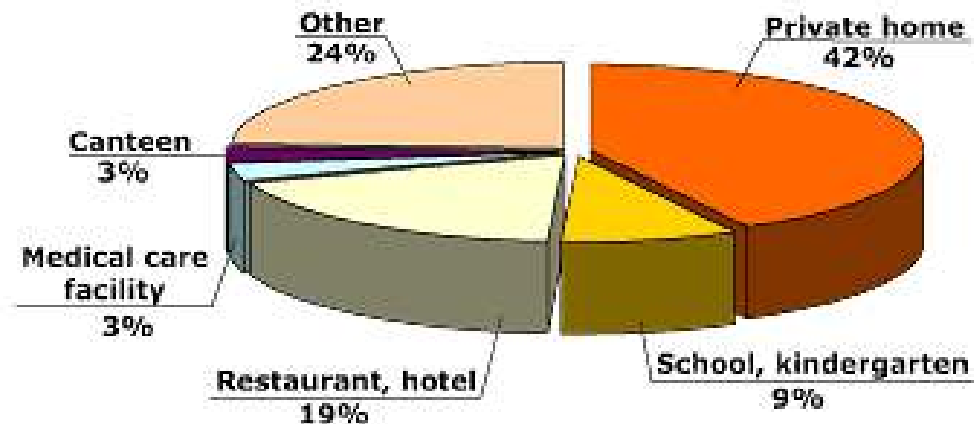
SI GENERA COSI' UN PARADOSSO

Grazie all'aumento delle conoscenze nella microbiologia degli alimenti, il livello di igiene delle produzioni alimentari è andato costantemente aumentando

Ma, nonostante questo

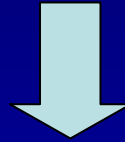
Il numero complessivo di tossinfezioni alimentari è in continuo aumento !!!

Reported outbreaks of food contamination in Europe in 1993-1998 by place where food was eaten



Data source: WHO surveillance programme for control of foodborne infections and intoxications in Europe

Oltre che per i motivi ricordati, ciò si verifica a causa della pressione esercitata dall'uomo con le sanificazioni degli ambienti di lavorazione e con i trattamenti sugli alimenti



I MICRORGANISMI SI
STANNO MODIFICANDO
dando vita sempre più spesso
a fenomeni di

**RESISTENZA
MICROBICA**

Oltre a ciò, si assiste alla comparsa dei c. d. patogeni emergenti, cioè di microrganismi che fino a ieri non erano in grado di dare malattia

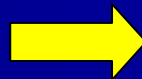
Sono andati via via comparando sulla scena, come
“*emerging pathogens*”

Virus (*Calicivirus* come i *Norovirus* e *Sapovirus*)

Protozoi (*Cyclospora*, *Criptosporidium*)

Batteri (*Campylobacter*, *Clostridium barati*, *Clostridium butyricum*
ecc)

Altri microrganismi
assumono nuovi ruoli



“*evolving pathogens*”



Microrganismi che si adattano a nuovi habitat diventando più
resistenti e più virulenti

Ceppi verocitotossici di *Escherichia coli*

Ceppi ad alta virulenza di *Vibrio cholerae* e *Vibrio parahaemolyticus*

**Ceppi antibiotico-resistenti di *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*,
Campylobacter, *Shigella* ecc.**

Nell'ambito di tutto questo quadro in evoluzione, negli anni '90 si verificano nella Unione Europea

Gravi carenze nel sistema di controllo della alimentazione degli animali



Da cui prenderanno origine gravi problemi di sicurezza alimentare

EMERGENZE

BSE

(1995-1996)

DIOSSINA

(1999)

PERDITA DI FIDUCIA NEL
CONSUMATORE

CALO DEI CONSUMI

Crisi di interi settori produttivi !!!!

I sistemi di sicurezza della UE vengono sottoposti a pressioni senza precedenti soprattutto per il massiccio intervento dei mass-media



Le immagini degli abbattimenti di bovini nel corso della crisi BSE colpiscono l'opinione pubblica.



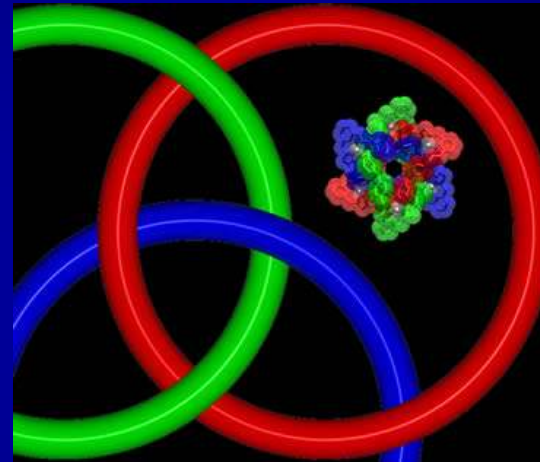
Nasce nei consumatori la convinzione che nel sistema di controlli c'è qualche crepa e che il livello di sicurezza non è sufficiente

**DEFINITIVA
SPINTA AL
CAMBIAMENTO**

30 Aprile 1997: l'Unione Europea emette il

LIBRO VERDE sui "principi generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea"

La Commissione Europea sostiene la necessità di estendere le tutele vigenti nel campo dei prodotti alimentari a tutti gli anelli della filiera



Dicembre 1999 Il Consiglio Europeo di Helsinki

Ribadisce la necessità di sviluppare le norme a tutela della sicurezza alimentare e rafforzare i sistemi di controllo lungo l'intera filiera alimentare, dall'AZIENDA AGRICOLA al CONSUMATORE

12.01.2000 - Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare -

Prevede misure per un

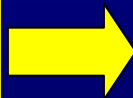
“Piano d’azione sulla sicurezza alimentare”

**OBIETTIVO
FONDAMENTALE**



**Raggiungere un “elevato
grado di sicurezza degli
alimenti all’interno della
Unione Europea”**

Proposte



- Completare e modernizzare la legislazione
- Renderla elastica e quindi più applicabile
- Aumentare la trasparenza verso i consumatori⁴⁴

L'intento più evidente della Commissione Europea è quello di dare alla futura legislazione ormai in cantiere un respiro ben maggiore di quello dato dalle Direttive degli anni '90

Viene elaborato e proposto un concetto che, superando quello della "IGIENE DEGLI ALIMENTI"



introduce quello più ampio di "SICUREZZA ALIMENTARE"



Il concetto di SICUREZZA ALIMENTARE tiene infatti conto della Igiene del prodotto alimentare, ma anche di

- *Fattori ambientali*
- *Nuove sostanze impiegate dall'industria alimentare*
- *Il problema OGM*
- *Il principio di precauzione*
- *La rintracciabilità ecc.*

Pone come presupposto generale della nuova legislazione uno slogan molto efficace

"Dal campo alla tavola"



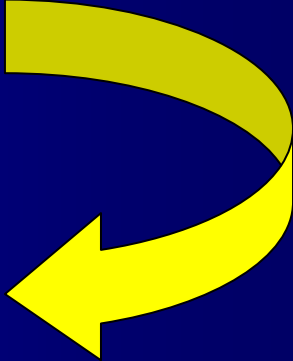
Per la prima volta si propone un approccio integrato alla filiera alimentare

PRINCIPALI PROPOSTE OPERATIVE



Autorità
Alimentare
Europea
Indipendente

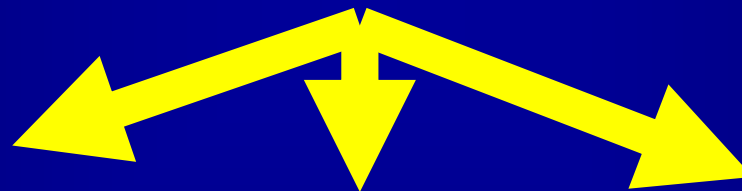
Quadro giuridico che
copra l'intera catena
alimentare compresa la
produzione di mangimi
per animali



Esattamente 2 anni dopo il Libro bianco che, ricordiamolo, non è una norma ma soltanto una linea guida ispiratrice delle norme da adottare....

28.01.2002 - Regolamento 178/2002 -

Conferma il principale obiettivo del Libro Bianco, cioè il conseguimento di un “elevato livello di protezione della vita e della salute umana”



Fissa procedure
nel campo della
sicurezza
alimentare

Detta principi e
requisiti
generali della
legislazione
alimentare

Istituisce
l’Autorità
Europea della
Sicurezza
Alimentare⁴⁹



European Food Safety Agency (EFSA)

Ha sede a PARMA

Consiglio di Amministrazione 14 membri nominati dal Consiglio Europeo (4 rappresentanti dei consumatori e delle categorie interessate) sulla base di una lista redatta dalla Commissione a seguito di Concorso Pubblico



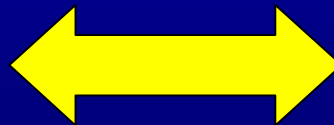
Direttore
Nominato dal CdA sulla base di una lista redatta dalla Commissione a seguito di Concorso Pubblico



Staff
Soggetto alle normative e regolamenti inerenti il personale della Unione Europea



Foro Consultivo
Composto da rappresentanti degli organismi che negli Stati Membri svolgono funzioni analoghe a quelle dell'Autorità



Comitato Scientifico
Composto dai presidenti dei gruppi di esperti scientifici e da 6 membri non appartenenti ai gruppi di esperti scientifici



Gruppo di esperti scientifici
Composti da esperti scientifici (attualmente ne sono previsti 8)



European Food Safety Agency (EFSA)

Compiti e funzioni

Elabora pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti la sicurezza alimentare e li comunica al Legislatore Comunitario

Fornisce alla Commissione assistenza scientifica e tecnica

Interviene per individuare e definire i rischi emergenti

Presta assistenza scientifica e tecnica alla Commissione nelle procedure di gestione dei sistemi di allarme rapido e delle crisi nel campo di alimenti e mangimi

Promuove il coordinamento dei Comitati Nazionali

Opera in modo di garantire ai cittadini e alle parti interessate la comunicazione sui rischi e informazioni rapide, affidabili, obiettive e comprensibili

Cosa deve garantire ?

Autonomia - Eccellenza scientifica - Trasparenza

Come ?

Tramite strumenti tecnici rappresentati da gruppi di ricerca, ciascuno con specifiche competenze su:

Additivi alimentari ed aromi
Farmaci utilizzati negli animali da reddito
Fitofarmaci e loro residui
OGM
Rischi biologici
Contaminanti della catena alimentare
Salute e benessere animale

Definizione di "alimento"

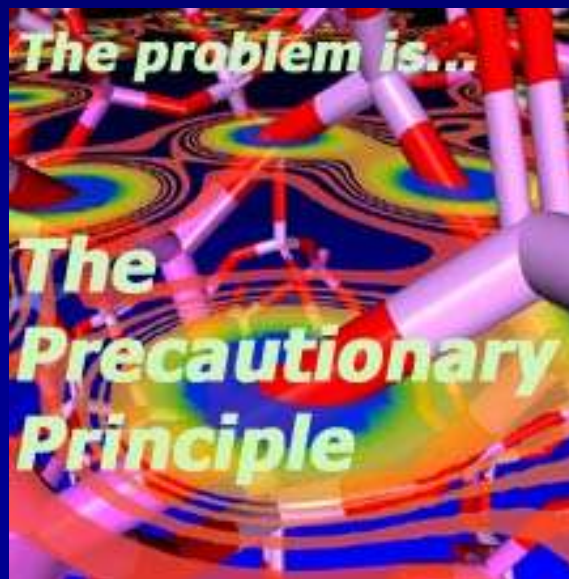
Per "alimento" (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.



Costituisce alimento in pratica tutto quanto l'uomo può decidere di mangiare, compresa ovviamente l'acqua



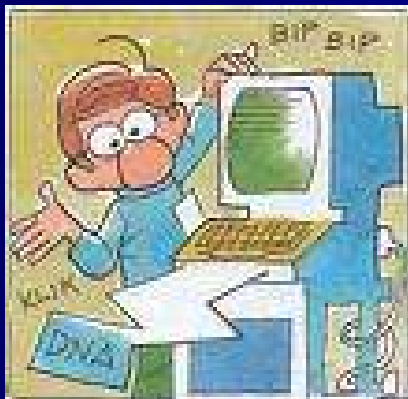
Principio di precauzione



... Qualora ... venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue

Principio di precauzione

“Le misure adottate sono proporzionate e devono essere riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio individuato e del tipo di informazioni necessarie a risolvere la situazione di incertezza scientifica”



Principio dell'Analisi del rischio

La legislazione alimentare si deve basare sulla analisi del rischio

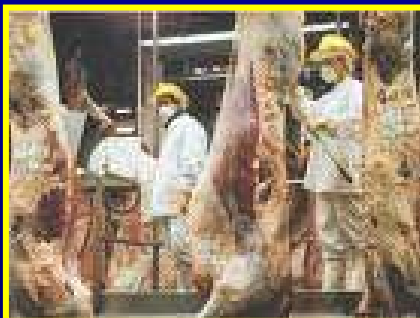
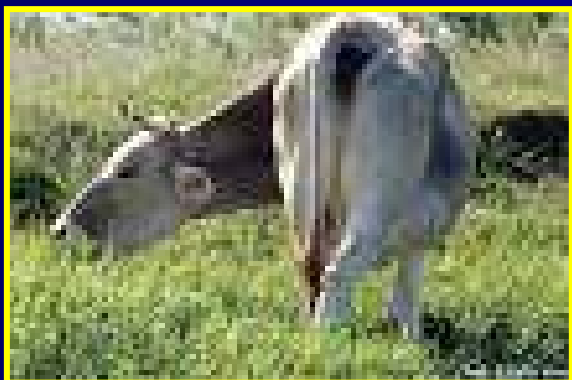
La valutazione del rischio si basa su elementi scientifici e deve essere svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente

La gestione del rischio tiene conto dei risultati della valutazione del rischio, dei pareri dell'Autorità, del principio di precauzione



Concetto di filiera

Tutti gli aspetti della catena alimentare sono considerati come un UNICO PROCESSO dalla produzione primaria alla vendita o somministrazione degli alimenti al consumatore



Responsabilità

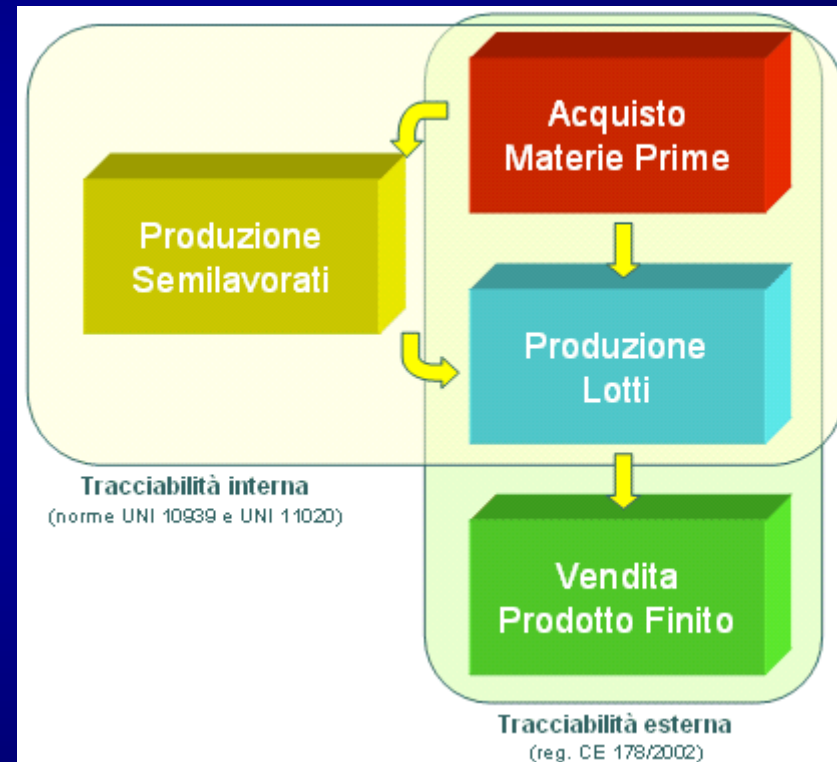
Tutti i produttori sono
RESPONSABILI
della sicurezza degli alimenti



Tracciabilità e Rintracciabilità

TRACCIABILITA' DI PRODOTTO

Identifica il ciclo di realizzazione di un prodotto all'interno dell'azienda. Costituisce dunque una parte della tracciabilità di filiera.



Tracciabilità e Rintracciabilità

TRACCIABILITA' DI FILIERA

“Tracciabilità di filiera è la identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare. Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali “dal campo alla tavola”, cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale”
(Linee guida UNIONCAMERE)



Tracciabilità e Rintracciabilità

RINTRACCIABILITÀ

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione

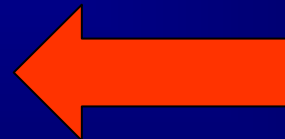
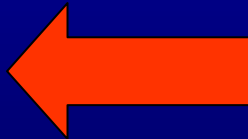


Tracciabilità e Rintracciabilità

Deve quindi essere garantita la **TRACCIABILITA'** e la **RINTRACCIABILITA'** di alimenti e mangimi

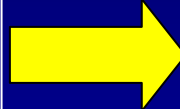
La **TRACCIABILITA'** (TRACKING) consente di sapere dove va un prodotto, cioè di eseguire una analisi DISCENDENTE delle informazioni

La **RINTRACCIABILITA'** (TRACING) permette di risalire da dove è venuto il prodotto, cioè di eseguire una analisi ASCENDENTE delle informazioni



Il concetto di tracciabilità visto dal legislatore

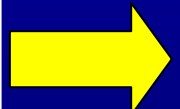
Rappresenta uno strumento di sicurezza alimentare



Consente un intervento tempestivo ed efficace in caso di problemi che comportino il ritiro dal mercato

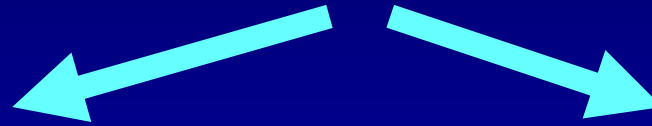
Il concetto di tracciabilità visto dal produttore

Rappresenta uno strumento di garanzia di provenienza !!!!



Contribuisce alla tutela e alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali

Contiene 2 messaggi rassicuranti



Il prodotto non ha misteri e nel processo che ha portato alla sua formazione non esistono passaggi sconosciuti; la sua storia è trasparente e documentata

Chi ha fatto quel prodotto lo attesta con formale ammissione di responsabilità ed è pronto a risponderne se ha commesso errori

Dal Regolamento CE 178/2002 discendono una serie di nuovi
Regolamenti



I Regolamenti riguardano tutti gli argomenti contenuti nel
Reg. 178/2002 e portano ad abrogazione almeno 17 Direttive
CE, di tipo verticale e orizzontale, emanate negli ultimi anni



Ricerca di una semplificazione del corpo legislativo

Reg. CE 852/2004

Stabilisce norme GENERALI per gli operatori del settore alimentare in materia di igiene dei prodotti alimentari

Reg. CE 853/2004

Stabilisce norme SPECIFICHE in materia di igiene degli alimenti di origine animale

Reg. CE 854/2004

Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei CONTROLLI UFFICIALI sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Reg. CE 882/2004

Riguarda i controlli ufficiali intesi a verificare la uniformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e il benessere animale

Reg. CE 183/2005

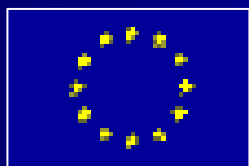
Stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi

Reg. CE 2073/2005

Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

A questo corpo legislativo va aggiunta la normativa più recente riguardo alle zoonosi , che hanno riflessi ancora rilevanti sulla Sicurezza Alimentare

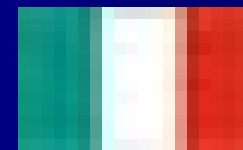
Il DPR 497/1998 emanato in attuazione delle Direttive 92/117/CEE e 97/22/CE è ABROGATO e la normativa zoonosi in vigore risulta oggi



 **Direttiva 2003/99**



Recepimento



D.Lvo 191/2006

 **Reg. 2160/2005**

IL D. Lvo 191/2006 disciplina fra l'altro

- La sorveglianza delle zoonosi e degli **agenti zoonotici**
- L'indagine epidemiologica dei focolai di **tossinfezioni alimentari**
- Lo scambio di informazioni relative alle zoonosi e agli **agenti zoonotici**
- La sorveglianza della resistenza agli antimicrobici ad essi correlata

Min. Salute



Autorità competente ai fini dell'applicazione delle disposizioni del Decreto

A.S.L.



Effettua la sorveglianza nella fase della catena alimentare piu' appropriata

**Regione e
Prov. Autonome**



Provvedono alla RACCOLTA dei dati pertinenti e comparabili per:

- individuare e descrivere i pericoli
- valutare l'esposizione
- caratterizzare i rischi connessi alle zoonosi

Inviano al Min. Sal. i dati relativi all'incidenza di zoonosi

IL D. Lvo 191/2006 sottolinea inoltre

Zoonosi e agenti zoonotici da sottoporre a sorveglianza



Brucellosi

Campilobatteriosi

Echinococcosi

Listeriosi

Salmonellosi

Trichinellosi



e relativi agenti zoonotici



Tubercolosi

causata *Mycobacterium bovis*

Escherichia coli

Ceppi produttori di verocitotossine

e.....

Zoonosi e agenti zoonotici da sottoporre a sorveglianza in funzione della situazione epidemiologica

Zoonosi virali

- *Calicivirus*
- *Virus dell'epatite A*
- *Virus dell'influenza*
- *Rabbia*
- *Virus trasmessi da artropodi*

Zoonosi batteriche

- *Borreliosi*
- *Botulismo*
- *Leptosirosi*
- *Psittacosi*
- *Tubercolosi*
- *Vibriosi*
- *Yersiniosi*

Zoonosi da parassiti

- *Anisakiasi*
- *Criptosporidiosi*
- *Cisticercosi*
- *Toxoplasmosi*

IL Reg. 2160/2003

Disciplina il controllo della Salmonella e altri agenti zoonosici presenti negli alimenti

Definisce per talune zoonosi la necessità di stabilire misure di controllo specifiche finalizzate alla riduzione graduale della prevalenza

AGENTI ZOONOTICI

Frequenza

Tendenza epidemiologica

riscontrata in:

- ✗ popolazioni
- ✗ umana ed animale
- ✗ mangimi
- ✗ Prodotti alimentari

Gravità della patologia nell'uomo

Potenziali conseguenze economiche

Produzione Mangimi

Produzione primaria

Trasformazione

Il concetto di SICUREZZA ALIMENTARE che cerca di affermarsi con tutte le nuove normative in realtà si inserisce in un più ampio discorso sulla salvaguardia della salute umana

Il concetto di salute si è infatti andato evolvendo, passando dallo stato di:

ASSENZA DI MALATTIA

a quello di

BENESSERE FISICO E PSICHICO

Oggi anche questa definizione è ritenuta non più sufficiente, tanto che la WHO definisce la salute come.....

.... non solo assenza di malattia, ma uno stato di completo benessere fisico, psichico e sociale

Lo stato di salute quindi si raggiunge garantendo la sicurezza del prodotto, che è la prima garanzia di qualità.

QUALITA'

“È l'insieme delle caratteristiche di un prodotto, un processo o una organizzazione che ne determinano la capacità di soddisfare determinate esigenze, espresse e implicite”.



Il concetto di qualità si è rivelato però non statico, ma ha subito una grande evoluzione nel tempo



Anni 50

La **QUALITA'** è considerata un LUSO, perché l'obiettivo principale è rappresentato dalla QUANTITA'



Anni 60

La **QUALITA'** è considerata un COSTO e un ostacolo alla QUANTITA', e viene controllata secondo specifiche fissate internamente all'azienda.



Prima lattina di Coca Cola in Italia 1975

Anni 70

La **QUALITA'** è considerata uno STRUMENTO DI VENDITA e viene controllata sulla base di specifiche che rispecchiano le esigenze del consumatore.



Anni 80

La **QUALITA'** è considerata uno STRUMENTO DI PROFITTO e il fine è quello di controllare tutti i fattori che influenzano la qualità secondo regole non casuali ma precise e prestabilite



OGGI

la qualità degli alimenti viene considerata dal consumatore anche in termini di soddisfacimento psicologico

Il consumatore quindi non può essere più considerato dalle aziende soltanto come tale, ma come persona informata che al momento dell'acquisto esprime un giudizio e mostra delle attese verso il prodotto che non sono soltanto materiali ma anche ambientali, sociali, legate a tradizioni, a usi, talvolta a convinzioni etiche o religiose

Questa evoluzione della “psicologia” del consumatore ha completamente ribaltato la logica del sistema alimentare rispetto al passato



NON SONO PIU' LE PRODUZIONI A CONDIZIONARE I CONSUMI, MA SONO LE ATTESE E LE PREFERENZE DEL CONSUMATORE A CONDIZIONARE LE PRODUZIONI

Questo è uno dei motivi del successo degli Alimenti Biologici, che il consumatore percepisce come più “salutari” e sicuri ma anche come prodotti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale

La promozione della salute, secondo la UE deve quindi passare attraverso

*Individuazione, definizione e quantificazione
dei FATTORI DI RISCHIO*

Fra i fattori di rischio assumono naturalmente una grande importanza tutte quelle malattie trasmissibili attraverso l'assunzione di alimenti



Diviene quindi fondamentale effettuare una valutazione di tali rischi per ogni tipologia di alimenti



Il rischio, una volta individuato, va quantificato e comunicato al consumatore

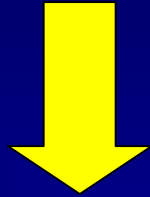
Ma
che cosa si intende esattamente per

RISCHIO

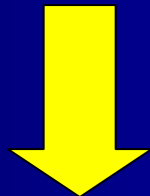
e

ANALISI DEL RISCHIO ?

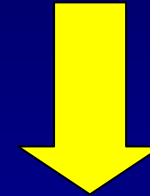
CODEX ALIMENTARIUS



PERICOLO



Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute del consumatore



RISCHIO



Probabilità che l'effetto nocivo per la salute del consumatore si verifichi

VALUTAZIONE DEL RISCHIO



Necessaria per stabilire quale può essere considerato per la comunità il rischio accettabile nei confronti di un determinato pericolo

esempio

La “tolleranza zero” nei confronti di *Listeria monocytogenes*

E' ormai considerata inattuabile (è presente nelle feci del 5% delle persone e nel 10-50% di vitelli, suini, pollame)

Porta a forti aumenti dei costi di produzione

Costituisce un fattore limitante ai commerci

Porta benefici minimi alla salute pubblica (è praticamente dimostrata la sua non patogenicità con livelli di contaminazione $< 10^2$)

Quindi, dopo una accurata analisi del rischio, la legislazione cerca per alcuni alimenti di stabilire un limite di accettabilità alla sua presenza

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Un accettabile livello di sicurezza potrebbe raggiungersi con la refrigerazione e consumo in tempi brevi ?

Difficilissima da sostenere perché è ormai quasi impossibile eradicare questo batterio dagli allevamenti di pollame

Altro esempio
La “tolleranza zero” nei confronti di *Salmonella spp* nelle uova

E' possibile solo contenerne la diffusione attraverso controlli su mangimi e su animali vettori come i topi, e attraverso rigorosa pulizia degli ambienti

Ma in questo caso la carica infettante è sempre molto bassa e rimane stabile per circa 3 settimane

Rimane il problema del contagio transovarico delle uova



VALUTAZIONE DEL RISCHIO



E' un'analisi tecnica del livello di rischio esistente

Ha bisogno di 3 elementi

Identificazione del pericolo

Individuazione e identificazione dell'agente biologico, chimico o fisico contenuto nell'alimento

Caratterizzazione del pericolo

Descrizione degli effetti negativi provocati da un agente di pericolo sulla salute del consumatore

Caratterizzazione del rischio

Stima quantitativa e/o qualitativa della probabilità di riscontro e della gravità degli effetti sulla salute, in una data popolazione

La Valutazione del rischio è una operazione complessa, in cui è importante lo studio di una lunga serie di dati:

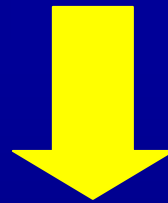
- **Entità della dose pericolosa**
- **Frequenza della malattia o del danno**
- **Gravità degli effetti sulla salute (infezione, morbilità, mortalità, letalità)**
- **Entità del consumo dell'alimento potenzialmente pericoloso**
- **Livello di contaminazione dell'alimento riguardo all'agente**
- **Rischio considerato in base per es. al numero di pasti/anno**

Una corretta analisi del rischio consente di definire

A. L. O. P.

- **A**ppropriate **L**evel **O**f **P**rotection -

E' un valore, rappresentante quel livello di protezione ritenuto **SUFFICIENTE** a proteggere l'uomo, gli animali o le piante da un dato pericolo



Livello di rischio identificato, al di sopra del quale il rischio è inaccettabile, e al di sotto del quale il rischio è invece ritenuto accettabile

Consente di superare a volte il concetto in alcuni casi forse utopistico e in altri casi ingiustificato della "tolleranza zero"

Si arriva in questo modo alla

GESTIONE DEL RISCHIO

E' un processo che porta ad accettare, ridurre o minimizzare il rischio e ad implementare azioni opportune

E' costituita da

1. Valutazione delle “opzioni” di gestione del rischio

2. Implementazione delle azioni decise

3. Monitoraggio e revisione

Infine la **Comunicazione** del rischio

E'UN PROCESSO INTERATTIVO DI SCAMBIO DI INFORMAZIONI FRA VALUTATORI DEL RISCHIO, GESTORI DEL RISCHIO E PARTI INTERESSATE (INDUSTRIA E CONSUMATORI)



Deve costituire un sistema di protezione per il **CONSUMATORE**, che rimane il **SOGGETTO PRINCIPALE** di tutta la politica comunitaria nei riguardi della sicurezza alimentare



La Comunicazione del rischio

Implica un dialogo e un ritorno di informazioni di tutti gli interessati

Deve informare il
consumatore sui
rischi alimentari
contribuendo ad
aumentarne il
livello di
CONOSCENZA



Deve cioè tutelare
il consumatore
fornendogli una
informazione che
guidi alla scelta
CONSAPEVOLE
dei prodotti

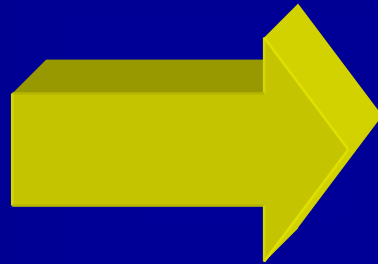


Deve fornire gli elementi di conoscenza utili per districarsi fra i messaggi pubblicitari non sempre corretti e a volte

INGANNEVOLI sulla QUALITA'



Deve cercare di modificare **STILI DI VITA** e **ABITUDINI ALIMENTARI**, fornendo elementi che portino a ridurre i fattori di rischio ed eliminare comportamenti che aumentano inconsapevolmente il rischio stesso

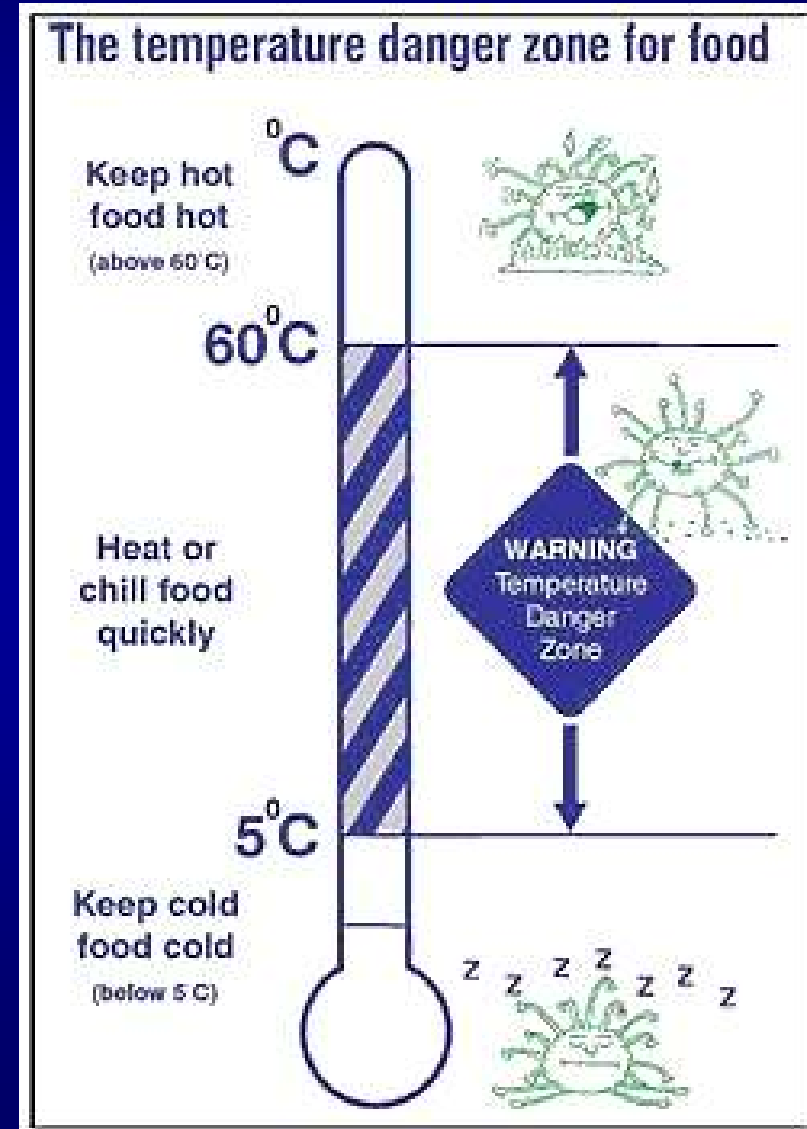
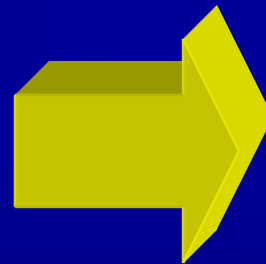


Deve guidare verso
una corretta
percezione del rischio

Allo stato attuale il consumatore, male informato,
tende a minimizzare i rischi quotidiani mentre
enfattizza e sopravvaluta il rischio delle “emergenze”

Esempio....

Informare su quello che
viene denominato “abuso
termico” nel trattamento
dei cibi, cioè un uso
scorretto della
temperatura, sia nella
refrigerazione che nella
cottura dei cibi



Poiché le tecnologie delle aziende riguardo alla sicurezza alimentare ha ormai raggiunto un ottimo livello, sembra che i risultati nella prevenzione delle tossinfezioni alimentari possano migliorare, oggi, soprattutto attraverso 2 strade

Ottimizzazione della formazione del personale addetto alla preparazione degli alimenti

Educazione permanente dei consumatori

A tale proposito la WHO ha emesso le 10 regole d'oro per preparare cibi sicuri

- 1 - Scegliere alimenti trattati per la conservazione
- 2 - Cuocere completamente gli alimenti
- 3 - Mangiare immediatamente i cibi cotti
- 4 - Conservare i cibi attentamente
- 5 - Riscaldare completamente i cibi già cotti
- 6 - Evitare il contatto fra alimenti crudi e cotti
- 7 - Lavare le mani ripetutamente
- 8 - Tenere le superfici della cucina pulite
- 9 - Proteggere i cibi da insetti, roditori e altri animali
- 10 - Utilizzare acqua sicura

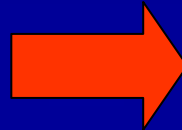


In conclusione 3 considerazioni generali sulla attuale normativa europea in materia di sicurezza alimentare

Oggi, grazie alla emanazione di questo moderno corpo legislativo, l'Unione Europea è sicuramente l'area geopolitica del mondo con gli standard igienico sanitari più restrittivi riguardo alla sicurezza alimentare

Ciò significa che il sistema europeo di controllo e vigilanza è quello che meglio garantisce il consumatore verso i rischi alimentari

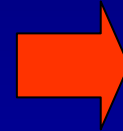
Oggi TUTTE le norme in materia di sicurezza alimentare sono di derivazione comunitaria e lo spazio per “aggiustamenti” di carattere nazionale sono sempre più ridotti



La legislazione diventa sempre più omogenea, anche se ciò avviene spesso un po' a scapito delle singole realtà

.....

L'azione normativa della UE si svolge oggi soprattutto attraverso Regolamenti, che hanno applicazione immediata



Si evitano tempi diversi di recepimento delle Direttive Comunitarie, cui conseguirebbe una applicazione della normativa a “macchia di leopardo”



L'obiettivo è di portare tutti gli operatori europei del settore ad assoggettarsi alle stesse norme contemporaneamente

.... e alcune sottolineature sugli orientamenti normativi della legislazione alimentare europea....

L'attuale quadro giuridico ha l'obiettivo **PRIMARIO** dichiarato di raggiungere una protezione della salute del consumatore al livello più alto possibile

Inserisce questo sforzo in una ottica più ampia che, secondo un concetto ormai affermato, prevede di assicurare non soltanto la **SANITA'** dell'individuo



Assenza di malattie

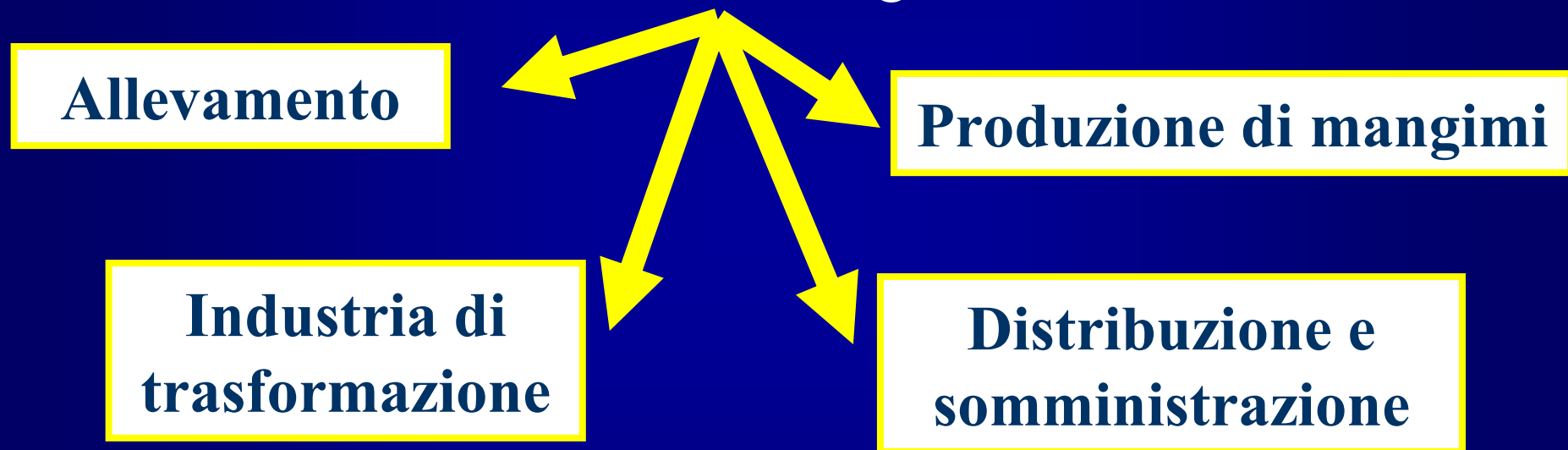
Ma anche la sua **SALUTE**



“Stato di completo benessere fisico, mentale e sociale” (W.H.O.)

La produzione alimentare, in tutte le sue componenti, deve essere vista come **FILIERA UNICA**

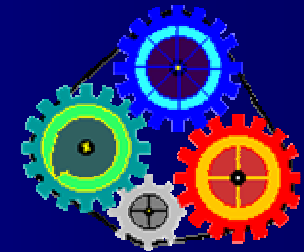
TUTTI i responsabili delle aziende operanti nei vari settori della filiera agroalimentare



Hanno **responsabilità dirette** sulla sicurezza alimentare dei loro prodotti e hanno l'obbligo di tenere sotto controllo i loro processi e garantire tracciabilità e rintracciabilità₉₇

Tutto quanto esposto rende ragione del fatto che la sicurezza degli alimenti rappresenta un PREREQUISITO ESSENZIALE per i prodotti

La sicurezza dei prodotti alimentari infatti non riguarda soltanto il consumatore, ma rappresenta una condizione di base per il corretto funzionamento del mercato



Se il produttore non può garantire, con documentazioni scientificamente attendibili, la salubrità del suo prodotto, il suo prodotto viene espulso dal mercato e non ha futuro

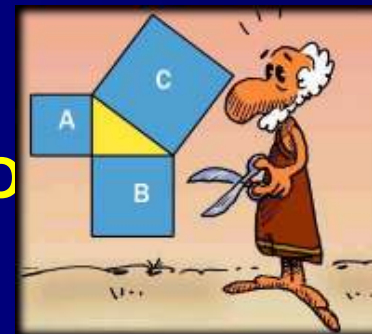
Diviene quindi fondamentale, allo scopo di difendere e valorizzare i prodotti, effettuare studi specifici sul loro livello di sicurezza, in modo da poter quantificare il livello di rischio reale per i pericoli possibili, stabilire una durata del prodotto che sia documentabile ecc.

Nota Bene !!!!



WTO, con gli accordi **SPS** del 1995 sulle misure sanitarie e fitosanitarie, ha dettato le regole del commercio internazionale di animali, piante, prodotti alimentari

Un paese può attuare restrizioni a tale commercio **SOLO** per proteggere la salute dei suoi abitanti e le motivazioni **DEVONO** essere dimostrate scientificamente



Lo strumento per tale motivazione è quello della **ANALISI DEL RISCHIO**, che può quindi portare a una concreta limitazione all'ingresso delle merci o addirittura al divieto di importazione

E' soprattutto in seguito agli accordi SPS che la Analisi del Rischio ha acquisito un ruolo determinante non solo per la salute dei consumatori ma anche per il commercio internazionale

Infine una nota per l'attività di tutti noi, operatori che agiscono sul territorio nel campo della sicurezza alimentare

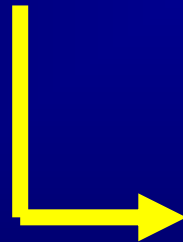
L'analisi statistica dei dati evidenzia che le variazioni percentuali delle varie irregolarità riscontrate sono minime di anno in anno



Ai primi posti continuano a comparire, SEMPRE, le infrazioni relative all'igiene generale, all'igiene del personale e quindi alle contaminazioni microbiologiche



La situazione quindi riguardo alla efficacia della prevenzione, appare abbastanza stagnante, non in linea con quanto richiesto dal mercato e dal consumatore



Come operatori deputati alla sicurezza alimentare e alla difesa del consumatore dimostriamo in ultima analisi una buona efficienza, che però non riesce ancora a tradursi in una altrettanto buona efficacia nel modificare in positivo la situazione

Quindi

***ABBIAMO ANCORA TUTTI
MOLTO LAVORO DA FARE***



Grazie