

Nuove frontiere nella sicurezza alimentare

Intervento a cura di: S. Vitaliti



La qualità e la **sicurezza degli alimenti** dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della **produzione** agricola, della **lavorazione**, del **trasporto**, della **preparazione**, della **conservazione** e del **consumo**.

In base alla definizione sintetica dell'Unione Europea e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), **la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola.**



l'applicazione del **quadro giuridico** del settore alimentare a coprire l'intera filiera alimentare



l'attribuzione al mondo della **produzione** della **responsabilità primaria** di una produzione alimentare sicura



l'esecuzione di appropriati **controlli ufficiali**

la capacità di attuare **rapide** ed **efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie** che si manifestino in qualsiasi punto della filiera



Intervento a cura di: S. Vitaliti



Regolamento CEE/UE n° 882 del 29/04/2004

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Intervento a cura di: S. Vitaliti



Regolamento CEE/UE n° 882 del 29/04/2004

Art. 12 - Laboratori ufficiali

1. L'autorità competente designa i laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali.
2. Le autorità competenti, tuttavia, possono designare soltanto i laboratori che operano, sono valutati e accreditati conformemente alle seguenti norme europee:
 - a) EN ISO/IEC [17025](#) su «Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura»;



Regolamento CEE/UE n° 882 del 29/04/2004

Art. 41 - Piani di controllo nazionali pluriennali

..... ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale.

Art. 42 - Principi per l'elaborazione dei piani di controllo nazionali pluriennali

.....

2. Ciascun piano di controllo nazionale pluriennale contiene informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo in particolare:

- a) sugli **obiettivi strategici** del piano di controllo e sul modo in cui le priorità dei controlli e lo stanziamento delle risorse rispecchiano tali obiettivi;
- b) sulla **categorizzazione del rischio** delle attività interessate;

.....

Art. 43 - Orientamenti per i piani di controllo nazionali pluriennali

1. I piani di controllo nazionali pluriennali devono in particolare:

.....

- b) individuare le **priorità in funzione dei rischi e i criteri per la categorizzazione del rischio** delle attività interessate e le procedure di controllo più efficaci;
- c)

Intervento a cura di: S. Vitaliti

Piano Nazionale Integrato 2011 – 2014 - Cap. 3A - Sicurezza e Nutrizione

Piano nazionale OGM in alimenti

(Reg. (CE) n. 1829/2003 e Reg. (CE) n. 1830/2003)

Programma comunitario coordinato residui di antiparassitari in alimenti

(REGOLAMENTO (CE) N 1213 /2008 E REGOLAMENTO (CE) N 901/2009)

Piano vigilanza e controllo alimenti e bevande

(DPR 14 luglio 1995; DM 8 ottobre 1998)

Autorizzazione materiali a contatto

(Legge 30 aprile 1962, n. 283, art.11; D.P.R. n. 777/1982, art.3;
DLgs 25 gennaio 1992, n.108, art.3; Decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973)

Monitoraggi conoscitivi: Carbammato di Etile nelle acquaviti

(per gli anni 2010, 2011 e 2012)
(Raccomandazione UE n. 2010/133/UE)

Monitoraggio conoscitivo: Acrilammide in alimenti

(Raccomandazione N. 2010/307/UE)

Acque Potabili e Minerali - Qualità acque

(Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e s.m.i.)

Intervento a cura di: S. Vitaliti

La sicurezza alimentare attraverso la valutazione del rischio

Intervento a cura di: S. Vitaliti



Piano Nazionale Residui : importanza di "mirare al bersaglio"



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 788/2012 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2013, il 2014 e il 2015, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale

2013 : mele, cavoli cappucci, porri, lattuga, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili; segala o avena, fragole, pomodori e vino (rosso o bianco) da uve. (In mancanza di fattori di trasformazione specifici per il vino, può essere applicato un fattore standard 1. Gli Stati membri sono invitati a comunicare i fattori di trasformazione)

[reg ce 788-12 antiparassitari in vegetali.pdf](#)

ICPS: Centro Internazionale per gli Antiparassitari e la Prevenzione Sanitaria

Intervento a cura di: S. Vitaliti



I controlli degli alimenti nella ristorazione e nei punti vendita etnici

Il LP di Milano collabora alla vigilanza extra UE => DP e NAS

- **REGOLAMENTO (UE) N. 433/2011**

che modifica l'allegato I del regolamento (CE) n. 669/2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale

[reg ce 433-2011 aumento del controllo alimenti.pdf](#)

Intervento a cura di: S. Vitaliti



I controlli all'importazione => importanza della collaborazione con USMAF

Esperienza dei Laboratori di Prevenzione dell'Area centro

- fitosanitari
- coloranti vietati
- micotossine
- MOCA
- OGM

Intervento a cura di: S. Vitaliti



I controlli delle acque ad integrazione dell'autocontrollo

il LP di Milano intende attivare in parallelo il controllo di ciò che non viene ricercato routinariamente dagli enti gestori

Ormoni ⁽¹⁾

Metaboliti di droghe, residui di farmaci, distruttori endocrini⁽²⁾

Cianotossine ⁽³⁾

Residui di nanomateriali⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Un team di tossicologi tedeschi, su incarico del Ministero dell'Ambiente, ha dimostrato la presenza di contaminazioni ormonali nell'acqua venduta nelle bottiglie in plastica – marzo 2009

⁽²⁾ risultati emersi dal monitoraggio delle acque reflue in 17 città italiane, condotto dall'Istituto Mario Negri di Milano in collaborazione con il Dipartimento Politiche Antidroga della Presidenza del Consiglio dei Ministri.- marzo 2011

⁽³⁾ valutazione del rischio associato alla esposizione delle cianotossine – ISS – maggio 2009

⁽⁴⁾ http://ec.europa.eu/environment/ecoap/about-eco-innovation/research-developments/eu/511_it.htm - 31 agosto 2012: i nanomateriali stanno contaminando i terreni agricoli

Il futuro: la creazione di centri di eccellenza

- concentrare e non disperdere le esperienze
 - aumentare la produttività
 - ridurre i costi strumentali e di accreditamento
-
- rispondere alle allerte in tempi brevi con macchine dedicate

