



# Newsletter

AREA FOOD - ALS Italia

MARZO 2023

Data		Alimento o prodotto	Origine
<b>FEBBRAIO</b>			
21/02	Ingrediente pistacchio non dichiarato	Confetteria	Italia
23/02	Salmonella enteritidis	Filetto di pollo	Polonia
24/02	Acrilammide in patatine vegetali fritte	Patatine fritte non prodotte da patate e cereali	Paesi Bassi
27/02	Corpo estraneo	Prodotti da forno (taralli)	Italia
28/02	Salmonella enteritidis	Vongole vive	Italia
28/02	Cadmio	Carne equina	Polonia
<b>MARZO</b>			
01/03	Escherichia coli	Vongole	Italia
02/03	Lattoproteine (allergeni) non dichiarate	Caramelle cremose	Cina
02/03	Colorante non autorizzato	Crauti	Cina
02/03	Escherichia coli	Molluschi	Italia
03/03	Corpo estraneo (vetro)	Fagioli	Italia
03/03	Nitrati e nitriti non autorizzati	Tonno	Spagna
07/03	Additivo E466 non autorizzato	Polvere aromatizzata al cacao	Cina
10/03	Sostanza non autorizzata Clorpirifos	Chrysanthellum americanum	Francia
14/03	Cadmio	Pesce (scardola)	Filippine

## APPROFONDIMENTI

### Nuove regole per la qualità delle acque destinate al consumo umano

È stato pubblicato nella GU Serie Generale n.55 del 06-03-2023, il DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18 che di fatto rappresenta l'attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

**Tale provvedimento entrerà in vigore il 21/03/2023** ed andrà ad abrogare la precedente normativa (D.lgs. 31/01 e s.m.i.).

Oltre ad abrogare la precedente normativa (D.lgs. 31/01 e s.m.i.), il nuovo decreto introduce molte novità significative:

- **sono definite nuove responsabilità** per i gestori del ciclo idrico integrato, per i gestori delle reti interne (domestiche), per chi utilizza le acque nell'ambito di imprese alimentari, per altri soggetti che gestiscono impianti interni "prioritari" (strutture sanitarie, ristorazione nelle varie sue forme, alberghi, campeggi, centri sportivi, palestre, centri benessere, caserme, scuole, centri odontoiatrici, navi, stazioni, aeroporti, istituti penitenziari, stabilimenti balneari);



- **è prevista l'implementazione di piani di sicurezza** in tutte le strutture citate, con possibile ricorso anche ad analisi di laboratorio interne, con l'introduzione dell'approccio basato sul rischio;
  - viene normata la gestione delle "case dell'acqua";
  - sono previste responsabilità e controlli sui **materiali a contatto con le acque e sui materiali per il trattamento e la filtrazione;**
  - si chiarisce l'estensione **dell'obbligo di accreditamento per i laboratori che effettuano le analisi, specificando per quali parametri esso è richiesto;**
  - **sono ridefiniti i controlli, interni ed esterni (ufficiali)**, aggiornando l'elenco dei parametri chimici e microbiologici per i quali è richiesta la determinazione e i relativi criteri e limiti;
  - sono previste infine **sanzioni**, anche severe, in caso di mancato adempimento alle prescrizioni.

### Analisi delle acque - laboratorio ALS Italia

È stato aggiornato l'elenco dei parametri chimici e microbiologici per i quali è richiesta la determinazione e i relativi criteri e limiti. Relativamente alle ACQUE POTABILI, l'Azienda Sanitaria Locale può comunque sempre modificare la lista dei parametri da analizzare prevista dal Decreto, in base alle peculiarità territoriali.

**I Laboratori ALS Italia sono accreditati per le analisi di acque destinate al consumo umano, potabili e minerali.**

## La gestione degli allergeni, importanza della prevenzione e dell'informazione ai consumatori.

Ad inizio febbraio, ha avuto larga eco la notizia del decesso di una ragazza di 20 anni a Milano, la quale aveva mangiato un tiramisù vegano che conteneva proteine del latte. Il decesso, conseguenza di uno shock anafilattico, pone ancora una volta in risalto **l'importanza della corretta gestione degli allergeni nelle aziende alimentari.** Nel caso specifico, è stata avviata una procedura di richiamo del prodotto dal mercato: per l'azienda produttrice, oltre alle conseguenze penali, potranno esserci anche gravi conseguenze sul business; per la famiglia della vittima, un grave lutto, qualcosa che molto probabilmente si poteva evitare, a prescindere dall'accertamento delle effettive responsabilità.

**I consumatori devono essere sempre informati sulla presenza di sostanze allergeniche** e l'azienda deve poter dimostrare di aver effettuato una attenta ed approfondita valutazione del rischio legato agli allergeni, che le consenta di adottare le corrette misure preventive e di predisporre adeguate informazioni in etichetta.

## Prossimi corsi di formazione ALS Italia

Corso HACCP 8 ore - in presenza: 16 e 18 maggio 2023 ore 14.00 - 18.00

Corso IGIENE 3 ore - in videoconferenza: 11 aprile 2023 ore 15.00 - 18.00

**ISCRIZIONI** tramite il sito: [www.alsglobal.it](http://www.alsglobal.it)

**MAGGIORI INFORMAZIONI:** ALS Italia | [consulenze.zpp@alsglobal.com](mailto:consulenze.zpp@alsglobal.com) | +39 0434 638 206