



# 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**.

| <i><b>Data richiamo</b></i> | <i><b>Prodotto</b></i>   | <i><b>Tipo di problema riscontrato</b></i> |
|-----------------------------|--|--|
| 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](mailto: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](mailto:info.zpp@alsglobal.com)

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

[www.alsglobal.it](http://www.alsglobal.it)