



Berna, 05.12.2017

Rapporto annuale 2016: avvertimenti al pubblico, richiami e Sistema di allarme rapido RASFF

1 Premessa

Nel caso in cui venga venduto ai consumatori un alimento o un oggetto pericoloso per la salute, le autorità devono intervenire prontamente e in modo efficace. Le aziende svizzere sono tenute a informare immediatamente le autorità cantonali e a richiamare il prodotto. Questa operazione avviene in stretta collaborazione con le competenti autorità cantonali di esecuzione. Se il caso riguarda i consumatori di tutta la Svizzera, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) decide in accordo con le autorità cantonali di esecuzione se è sufficiente il richiamo oppure se è necessario diffondere un avvertimento al pubblico. Attraverso i comunicati stampa, Twitter e il suo sito web www.usav.admin.ch, l'USAV informa i consumatori in merito agli avvertimenti al pubblico. Sul sito web vengono inoltre pubblicati i richiami alle aziende.

Se il prodotto in questione è stato fabbricato all'estero oppure se è stato venduto anche in Stati membri dell'UE, le autorità di tali Paesi vengono informate in merito.¹ La rapidità di inoltro delle informazioni all'interno dell'Unione Europea e della Svizzera è assicurata dal Sistema di allarme rapido RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). In questo modo è possibile contribuire a scongiurare il prima possibile il verificarsi di crisi di portata internazionale.

2 Avvertimenti al pubblico / richiami 2016

2.1 Panoramica degli avvertimenti al pubblico 2016

Nel 2016 l'USAV ha diffuso 11 avvertimenti al pubblico², di cui sei riguardanti alimenti e cinque oggetti d'uso.

Gli avvertimenti riguardanti alimenti sono stati diffusi per i seguenti motivi:

- allergeni non dichiarati (4 casi);
- contaminazione da parte di microrganismi patogeni (2 casi).

Gli avvertimenti riguardanti oggetti d'uso sono stati diffusi per i seguenti motivi:

- pericolo di ustioni con un costume o una maschera per bambini (2 casi);
- pericolo di ingestione e soffocamento per la presenza di un sonaglio facilmente staccabile in alcuni calzini per bebè;

¹ In base all'art. 38 della legge federale del 9 ottobre 1992 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Legge sulle derrate alimentari, LDerr) i servizi federali collaborano con organi specializzati e istituzioni nazionali e internazionali. Essi assumono i compiti che incombono loro nel quadro della collaborazione internazionale; effettuano in particolare gli annunci necessari, prestano assistenza amministrativa e partecipano alle ispezioni ufficiali.

² In base all'art. 43 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.0) l'USAV è tenuto a informare il pubblico nel caso in cui siano stati distribuiti a un numero indeterminato di consumatori in diversi Cantoni derrate alimentari, additivi oppure oggetti d'uso presentanti un pericolo per la salute.

- rischio di ferimento e di soffocamento con un costume per bambini;
- germe patogeno in una schiuma detergente per diabetici.

Tabella 1: panoramica degli avvertimenti al pubblico 2016

Data	Titolo
21.01.2016	Pericolo di ustioni con la maschera del costume per bambini «Darth Vader»
05.02.2016	Pericolo di ustioni con il costume per bambini «Cappuccio di peluche da leone»
16.02.2016	Componenti del latte non dichiarate in salsicce di vitello da arrostitire
17.02.2016	Pericolo di ingestione e soffocamento con calzini per bebè dotati di sonaglio
06.04.2016	Rischio di ferimento e di soffocamento con un costume da pipistrello per bambini
02.05.2016	Germe patogeno in una schiuma detergente per diabetici
01.06.2016	Enterobatteri in confezioni di latte per lattanti
27.06.2016	Componenti del latte non dichiarate in confezioni di cioccolato fondente
26.08.2016	Listerie in un gorgonzola
14.10.2016	Proteine del latte non dichiarate in confezioni di cracker ai cereali
16.11.2016	Proteine del latte non dichiarate in alcune palline di marzapane

2.1.1 Esempi selezionati

Listeria monocytogenes nel Gorgonzola Reale

L'Ufficio della tutela dei consumatori e di veterinaria di San Gallo ha comunicato all'USAV che un responsabile svizzero dell'immissione in commercio di derrate alimentari ha individuato, nell'ambito di un controllo autonomo, la presenza di *Listeria monocytogenes* nel Gorgonzola Reale. I distributori hanno disposto un blocco immediato delle vendite per il prodotto in questione. Siccome non si poteva garantire fino alla data di scadenza il rispetto del valore limite per le listerie fissato dalla legge, l'azienda ha avviato un richiamo. A causa del potenziale pericolo per la salute, l'USAV ha diffuso un avvertimento al pubblico.

Il batterio *Listeria monocytogenes* è l'agente patogeno della listeriosi. Le listerie sono largamente diffuse in natura. La trasmissione all'uomo avviene di norma attraverso l'assunzione di alimenti contaminati, in prevalenza di origine animale, come carne, pesce affumicato, insaccati e formaggio a pasta molle. Mentre nelle persone immunocompetenti l'infezione da *Listeria* è generalmente lieve o addirittura asintomatica, negli individui immunodepressi può svilupparsi una serie di sintomi gravi talvolta letali. Nelle donne gravide la listeriosi può provocare un aborto spontaneo oppure una setticemia o una meningite neonatale.

Dato che con grande probabilità il Gorgonzola è stato contaminato durante la produzione o il confezionamento in Italia, l'USAV ha diffuso una notifica RASFF. In questo modo sono state informate le autorità italiane competenti, che hanno così effettuato i necessari accertamenti presso il produttore. Sono stati inoltre individuati altri acquirenti svizzeri che avevano anch'essi ricevuto una certa quantità di Gorgonzola Reale appartenente al lotto notificato. Le autorità cantonali di esecuzione hanno contattato tutti gli acquirenti e il Gorgonzola Reale in questione è stato immediatamente ritirato dal commercio.

Proteine del latte non dichiarate nelle palline di marzapane al rum

Nell'ambito di un controllo interno è stata individuata la presenza di componenti del latte non dichiarate nelle palline di marzapane al rum prodotte da un'azienda svizzera. Da una valutazione dei rischi correlati a questo caso è emerso che il tenore delle componenti del latte rilevato è sufficiente a scatenare reazioni, talvolta anche gravi, nelle persone allergiche al latte. L'azienda in questione ha ordinato subito un richiamo dei prodotti interessati e l'USAV ha diffuso un avvertimento al pubblico.

Cronobacter in confezioni di latte per lattanti

Nell'ambito di un controllo autonomo, un produttore di alimenti per neonati ha constatato la presenza di Cronobacter spp ed enterobacteriacee in alcune confezioni di latte per lattanti. Il Cronobacter sakazakii è un agente patogeno opportunista che può causare infezioni nei neonati, con sintomi talvolta anche gravi come la meningite. Questi casi sono tuttavia rari.

L'azienda ha adottato immediatamente i provvedimenti necessari: è stata subito bloccata la vendita dei prodotti in questione e sono stati debitamente informati i clienti interessati e le autorità di esecuzione competenti. Tutti gli acquirenti, dal canto loro, hanno subito ritirato dal commercio i prodotti in questione.

Aumento delle malattie provocate dal batterio EHEC in Inghilterra

Nell'estate 2016 l'Inghilterra ha registrato un aumento considerevole delle notifiche di casi di malattia provocati dal batterio Escherichia coli enteroemorragico (EHEC). Gli E. coli responsabili della malattia appartenevano al sierogruppo VTEC O157 PT34. L'autorità inglese ha notificato questi casi – riconducibili con ogni probabilità a insalata contaminata – attraverso il Sistema di allarme rapido. Dagli immediati accertamenti condotti con l'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) in Svizzera non è emerso un aumento sospetto dei casi di EHEC potenzialmente correlato al focolaio registrato in Inghilterra. L'Amministrazione federale delle dogane ha infatti confermato che l'insalata indicata come possibile causa dell'epidemia non era stata importata in Svizzera.

2.2 Panoramica dei richiami 2016

Nel 2016 l'USAV ha pubblicato 20 richiami riguardanti alimenti e 8 riguardanti oggetti d'uso. I motivi che hanno spinto le aziende al richiamo sono i seguenti:

Derrate alimentari:

- allergeni non dichiarati (7 casi);
- contaminazione microbica (6 casi);
- corpi estranei negli alimenti (5 casi);
- contaminazioni di etilenglicolo nel vino rosso (1 caso);
- micotossine nel riso (1 caso).

Oggetti d'uso:

- aumentata infiammabilità di costumi di carnevale per bambini (6 casi);
- rischio di ingestione con un giocattolo comprendente bacchette e strumento a percussione (1 caso);
- uso improprio di articoli per scherzi – dentiera (1 caso).

Le lettere di ritiro delle aziende interessate sono state pubblicate sul sito web dell'USAV.

Tabella 2: panoramica dei richiami 2016

Data	Motivo
14.01.2016	Rischio di ingestione con un giocattolo comprendente bacchette e strumento a percussione
22.01.2016	Uso improprio di articoli per scherzi – dentiera
01.02.2016	Pericolo di ustioni con il costume per bambini «Pollo Bibi»
02.02.2016	Pericolo di ustioni con i costumi per bambini «Drago», «Pinguino» e «Fata»
03.02.2016	Pericolo di ustioni con parti di costumi per bambini «Cappello da fata» e «Mantella da piccolo mostro»
05.02.2016	Pericolo di ustioni con il camaglio del costume per bambini «Lancillotto»
10.02.2016	Sapore e odore cattivi in alcune confezioni di latte intero e/o parzialmente scremato UHT
11.02.2016	Pericolo di ustioni con parti di costumi per bambini «Cappello da fata» e «Mantella da piccolo mostro» – altri punti vendita
15.02.2016	Pericolo di ustioni con il costume per bambini «Pollo Bibi» – altri punti vendita
24.02.2016	Corpi estranei in barrette al cioccolato
30.05.2016	Listerie in affettati vegetariani
05.07.2016	Solfiti residui in anelli di mela essiccati Bio
05.07.2016	Solfiti residui in anelli di mela essiccati Bio – altri punti vendita
05.08.2016	Solfiti residui in anelli di mela essiccati Bio – altri punti vendita
08.08.2016	Solfiti residui in anelli di mela essiccati Bio – altri punti vendita
16.08.2016	Solfiti residui in barrette alla frutta Bio
30.08.2016	Glutine in biscotti al riso, dichiarati privi di glutine
09.09.2016	Noci di anacardi mescolate con arachidi
09.09.2016	Salmonelle in confezioni di sesamo
13.09.2016	Salmonelle in altri prodotti a base di sesamo
03.10.2016	Salmonelle in miscele di spezie
03.10.2016	Salmonelle in miscele di spezie – altri punti vendita
13.10.2016	Corpi estranei in un prodotto per la colazione a base di cereali destinato ai bambini
14.10.2016	Contaminazioni di etilenglicolo nel vino rosso
20.10.2016	Aflatossine in confezioni di riso
24.10.2016	Schegge di vetro in un formaggio
18.11.2016	Schegge di vetro in una cotoletta vegetale
16.12.2016	Scheggia di vetro in un formaggio

3 Sistema di allarme rapido RASFF

Il Sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) è stato sviluppato per informare immediatamente le competenti autorità dei Paesi europei quando prodotti pericolosi per la salute o non sicuri vengono immessi sul mercato. Lo scambio di informazioni aiuta le autorità a intraprendere misure rapide e mirate per garantire la sicurezza dei consumatori.

3.1 Retrospezione RASFF UE – Svizzera

Nel 2016 sono state inserite nel sistema RASFF e trasmesse agli Stati membri interessati 2941 notifiche, di cui 164 riguardanti la Svizzera. I motivi principali di queste 164 notifiche sono stati la contaminazione microbica da parte di microrganismi patogeni (27%; 45 casi), la composizione (13%; 21 casi), le micotossine (12%; 20 casi) e gli allergeni (8%; 13 casi). I diagrammi delle figure 1 e 2 raffigurano le notifiche del sistema RASFF riguardanti la Svizzera nel 2016, suddivise per categoria di pericolo.³

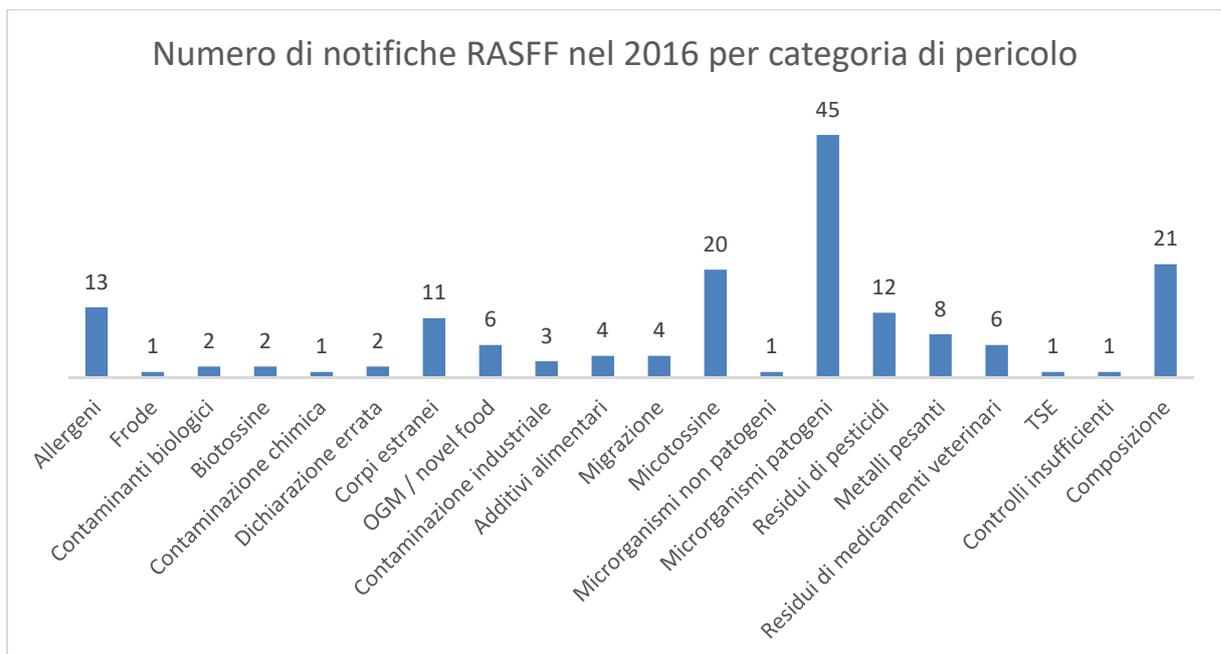


Figura 1: numero di notifiche RASFF riguardanti la Svizzera nel 2016 per categoria di pericolo

³ Le notifiche RASFF considerate riguardano i casi segnalati in Svizzera tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2016 e possono differenziarsi in base alla data di comunicazione dalle cifre del rapporto annuale 2016 della Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare della Commissione europea (DG Sante).

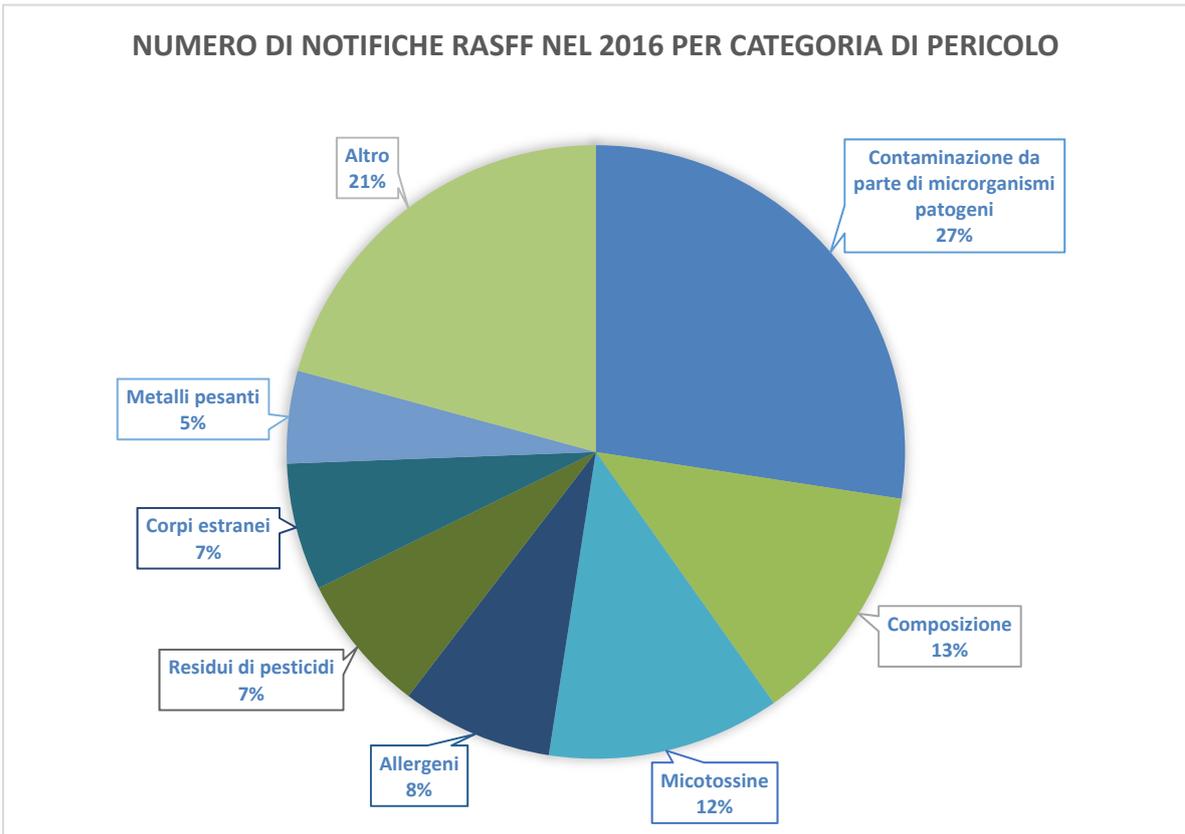


Figura 2: numero di notifiche RASFF riguardanti la Svizzera nel 2016 per categoria di pericolo

48 notifiche sono state create dalla Svizzera e trasmesse agli Stati membri dell'UE. I motivi principali all'origine di queste notifiche sono stati le micotossine (11 casi), i residui di pesticidi (8 casi), la composizione (8 casi) e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni (6 casi). Il grafico della figura 3 illustra tutte le 48 notifiche, suddivise per categoria di pericolo.

Attraverso le 48 notifiche trasmesse tramite il sistema RASFF sono stati informati anche gli Stati membri dell'UE interessati. Se il prodotto proviene da un Paese terzo, le autorità competenti di quest'ultimo vengono messe a conoscenza del fatto da parte della Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare della Commissione europea (DG Sante) e il Paese terzo in questione deve attuare i necessari provvedimenti.

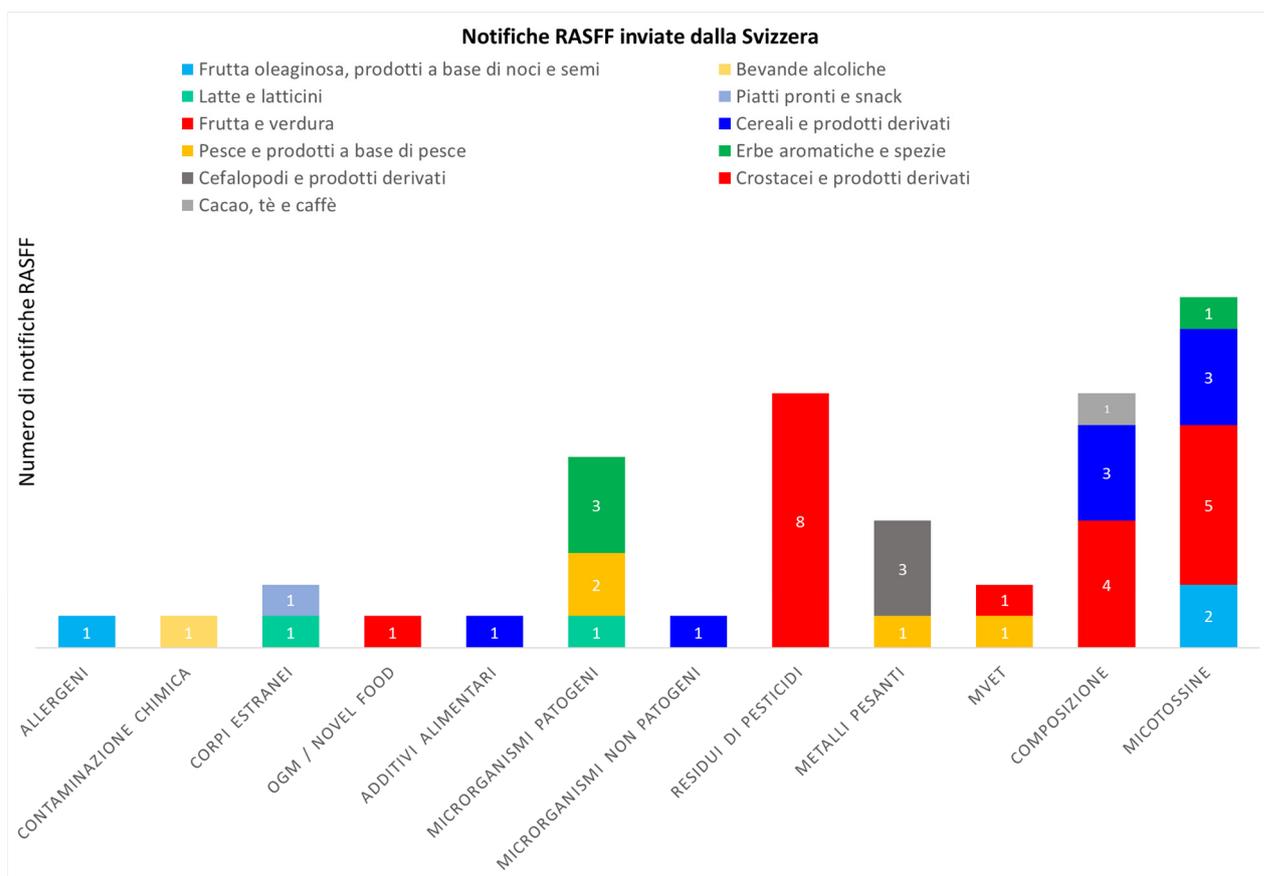


Figura 3: notifiche RASFF inviate dalla Svizzera nel 2016 per categoria di pericolo

Tabella 3: motivi all'origine delle notifiche RASFF create dalla Svizzera

Motivo	Numero di notifiche 2014	Numero di notifiche 2015	Numero di notifiche 2016
Microrganismi patogeni	3	3	5
Micotossine	3	4	11
Residui di pesticidi	21	12	8
Metalli pesanti	1	4	4
Migrazione / contaminazione industriale	1	1	–
Contaminazione biologica	1	–	–
Altro (insetti)	1	–	–
Allergeni	–	–	1
Corpi estranei	–	–	2
Additivi alimentari	–	–	1
Residui di medicinali veterinari	–	–	2
Composizione	–	–	8
Metalli pesanti	–	–	4
Microrganismi non patogeni	–	–	1
OGM / novel food	–	–	1
Totale	31	24	48

Conclusione:

Il numero di casi notificati dalla Svizzera attraverso il sistema RASFF è aumentato rispetto al 2015, passando da 24 a 48. Tale dato, però, non consente di farsi un quadro completo sulla situazione della sicurezza alimentare. Possibili cause di questo aumento potrebbero essere ad esempio le campagne condotte dalla Confederazione e dai Cantoni su determinate tematiche. Queste iniziative, che generalmente adottano un approccio basato sui rischi, portano più spesso a individuare prodotti non conformi e talvolta anche nocivi per la salute.