



Berna, 20.06.2016

Rapporto annuale 2015 sugli avvertimenti al pubblico, i richiami e il 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. Sul suo sito web www.usav.admin.ch l'USAV informa i consumatori in merito agli avvertimenti al pubblico e ai richiami delle 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 2015

2.1 Panoramica degli avvertimenti al pubblico 2015

Nel 2015 l'USAV ha diffuso 16 avvertimenti al pubblico² di cui 14 riguardanti alimenti, e 2 oggetti d'uso.

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

- contaminazione da parte di microorganismi patogeni;
- concentrazione troppo elevata di alcaloidi tropanici;
- concentrazione troppo elevata di micotossine;
- individuazione di enterotossine di *Staphylococcus aureus*;
- allergeni non dichiarati.

All'origine dei due avvertimenti riguardanti oggetti d'uso c'erano da un lato il rischio di ingestione presentato da un orsacchiotto i cui occhi potevano staccarsi facilmente e dall'altro l'utilizzo non conforme di conservanti in uno smalto da unghie per bambini. Una panoramica è disponibile nella tabella 1.

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.

Tabella 1: panoramica degli avvertimenti al pubblico

Data	Titolo
23.01.2015	Salmonelle in confezioni di composta di sesamo
28.01.2015	Salmonelle in altre partite di composta di sesamo
29.01.2015	Salmonelle in confezioni di composta di sesamo
23.02.2015	Alcaloidi tropanici in una farina di mais e polenta
25.02.2015	Rischio per la salute derivante da un orsacchiotto che presenta occhi facilmente staccabili e ingeribili
27.02.2015	Alcaloidi tropanici in confezioni di miglio bruno selvatico macinato
13.03.2015	Alcaloidi tropanici in altre partite di miglio bruno selvatico macinato
01.04.2015	Alcaloidi tropanici in un prodotto a base di miglio
24.06.2015	Salmonelle in un prosciutto
13.07.2015	Enterotossine di Staphylococcus aureus in confezioni di formaggi da grigliare
24.07.2015	Allergeni non dichiarati – senape e solfiti in confezioni di marinate
07.08.2015	Listerie in un gorgonzola dolce
21.08.2015	Salmonella in una partita di barrette al cioccolato
09.10.2015	Micotossine in una farina di mais bianco
14.10.2015	Utilizzo non conforme di conservanti in un kit di smalto per bambini
13.11.2015	Listerie in una partita di möckli al camembert

2.1.1 Esempi selezionati

Alcaloidi tropanici in confezioni di miglio bruno selvatico

Gli alcaloidi tropanici sono alcaloidi naturalmente presenti in determinate piante, come ad es. belladonna, giusquiamo o stramonio. Durante la raccolta dei cereali, in particolare miglio o grano saraceno, è possibile che si verifichi una contaminazione incrociata e che gli alcaloidi tropanici finiscano nella catena alimentare. Considerati i loro effetti negativi sulla salute, queste sostanze non devono essere presenti nelle derrate alimentari: già a basso dosaggio influiscono sulla frequenza cardiaca e sul sistema nervoso centrale, causando possibili disturbi soprattutto nelle persone con problemi cardiocircolatori. I sintomi riportati comprendono stordimento, mal di testa e nausea. A febbraio 2015, tramite il sistema RASFF, è stato segnalato all'USAV l'arrivo in Svizzera di una partita di polenta di mais nella quale era stata riscontrata la presenza di alcaloidi tropanici. Il contenuto rilevato degli alcaloidi atropina e scopolamina era superiore alla dose acuta di riferimento ARfD (Acute Reference Dose) e non si potevano più escludere effetti sulla salute in caso di consumo. L'USAV ha diffuso un avvertimento al pubblico e la partita di polenta di mais interessata è stata immediatamente richiamata e ritirata dal commercio.

A marzo 2015 l'USAV ha ricevuto tramite il sistema RASFF altre due notifiche riguardanti prodotti contenenti tracce di alcaloidi tropanici. In entrambi i casi si trattava di miglio bruno selvatico macinato. Poiché era stata superata la dose acuta di riferimento, l'USAV ha diffuso anche in questi due casi un avvertimento al pubblico. I prodotti interessati sono stati richiamati e ritirati dal commercio.

Salmonelle in confezioni di composta di sesamo

A gennaio 2015, tramite il sistema RASFF, l'USAV è stato informato dell'individuazione di salmonelle in una composta di sesamo. Il prodotto interessato era stato venduto anche in Svizzera. Le salmonelle

possono causare episodi di diarrea, spesso accompagnati da dolori e crampi addominali, febbre, nausea o mal di testa. Anche questo prodotto è stato immediatamente richiamato e ritirato dal commercio, e l'USAV ha diffuso un avvertimento al pubblico.

Enterotossine di Staphylococcus aureus in confezioni di formaggi da grigliare

Il caso dei formaggi da grigliare contaminati da enterotossine di Staphylococcus aureus si è verificato a luglio 2015. Un grande distributore ha informato l'USAV attraverso l'autorità cantonale di esecuzione.

Dato che le enterotossine di Staphylococcus aureus sono resistenti al calore si è partiti dal presupposto che la grigliatura non fosse in grado di renderle completamente inattive. Le enterotossine degli stafilococchi possono provocare nausea, vomito, diarrea, dolori e crampi addominali. Il periodo di incubazione dura qualche ora. Ai sensi dell'ordinanza del DFI sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti OSoE (RS 817.021.23) i formaggi non devono contenere enterotossine di stafilococchi.

2.2 Panoramica dei richiami 2015

Nel 2015 l'USAV ha pubblicato sul suo sito web 17 richiami. I motivi che hanno spinto le aziende al richiamo sono i seguenti:

- corpi estranei negli alimenti;
- contaminazione microbica;
- allergeni non dichiarati;
- aumentata infiammabilità di costumi di carnevale per bambini;
- contenuto eccessivo di nichel in un set per grigliate;
- rischio di rottura dell'asta di un monopattino per bambini;
- rischio di ingestione e soffocamento per la presenza di una piccola parte facilmente staccabile in un'auto giocattolo.

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

Tabella 2: panoramica dei richiami

Data	Motivo
29.01.2015	Corpi estranei in metallo in Truten Crispy surgelato
04.03.2015	Possibile rischio di incendio riguardante costumi di peluche per bambini
04.03.2015	Possibile rischio di incendio riguardante costumi di peluche per bambini
26.03.2015	Corpi estranei in metallo in una partita di cervelat
27.03.2015	Possibile rischio di incendio riguardante il copricapo di un costume da renna
04.06.2015	Rischio per soggetti allergici a causa di un'errata etichettatura di una salsa all'aglio
17.06.2015	Contaminazione da norovirus in un mix di frutta surgelato
02.07.2015	Rischio di rottura dell'asta di un monopattino per bambini
06.08.2015	Contenuto eccessivo di nichel in un set per grigliate
21.08.2015	Batteri patogeni in una partita di formaggio Pérail la Tradition
05.10.2015	E. coli in una partita di Roquefort AOP
14.10.2015	Rischio per soggetti allergici a causa di un'errata dichiarazione su una torta di rose
19.11.2015	Corpi estranei in plastica in una crema di zucca

08.12.2015	Arachidi non dichiarati in una barretta di cereali
08.12.2015	Cattivo odore in una partita di latte UHT
22.12.2015	Corpi estranei in metallo in una partita di cervelat
23.12.2015	Rischio di ingestione per la presenza di una piccola parte facilmente staccabile in un'auto giocattolo (bobby-car)

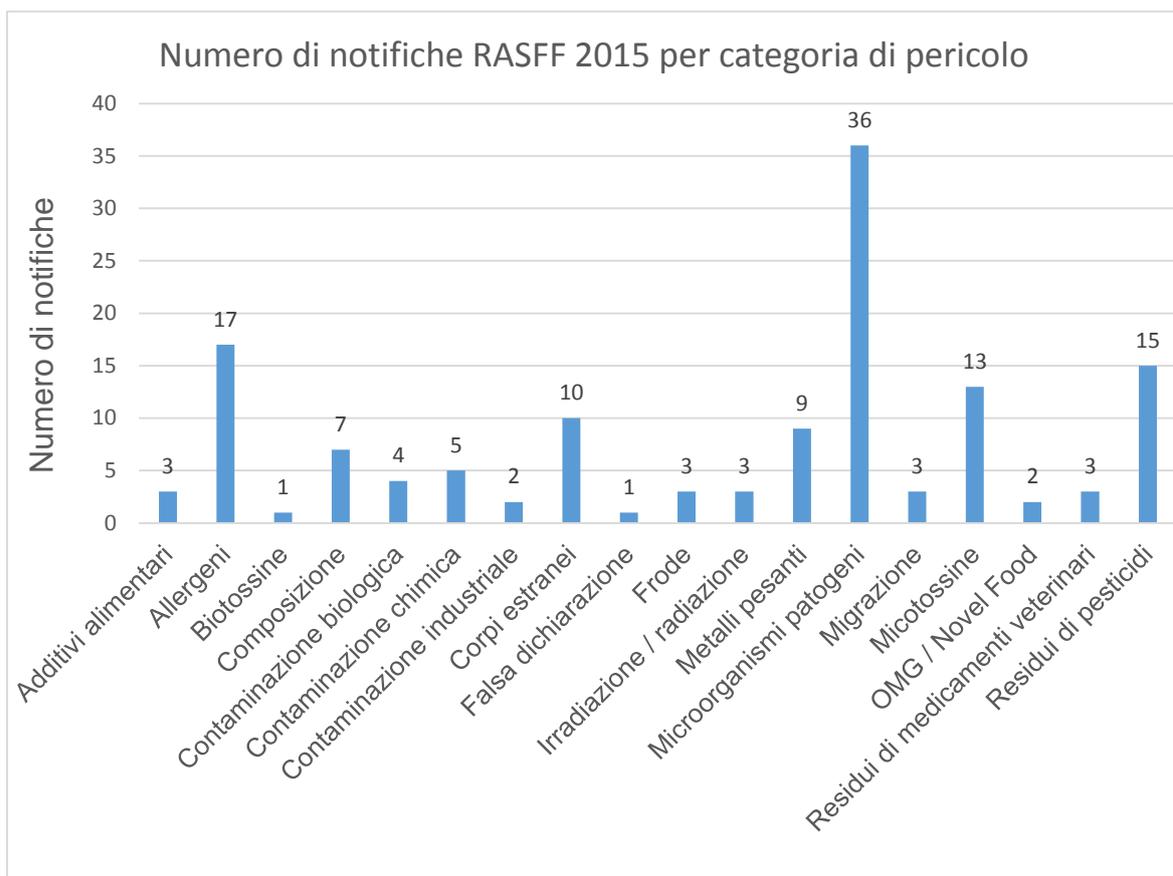


3 Sistema di allarme rapido RASFF

Il Sistema di allerta 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.

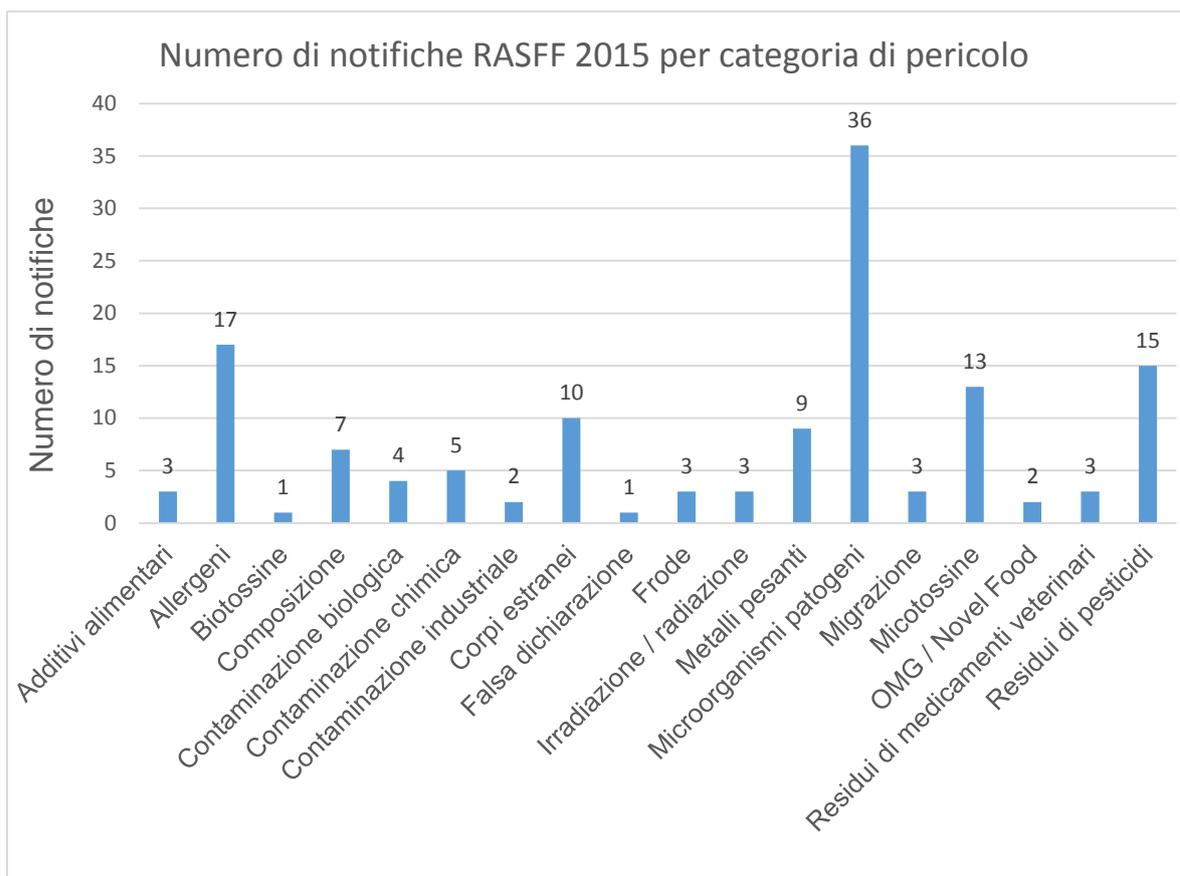
3.1 Retrospezione RASFF UE – Svizzera

Nel 2015 sono state inserite nel sistema RASFF e trasmesse agli Stati membri interessati ca. 3000 notifiche, di cui 137 riguardanti la Svizzera. I motivi principali sono stati la contaminazione microbica (26 %; 36 casi), allergeni non dichiarati (12 %; 17 casi), residui di pesticidi (11 %; 15 casi) e micotossine (10 %; 13 casi). Le notifiche del sistema RASFF riguardanti la Svizzera nel 2015, sono riportate nella



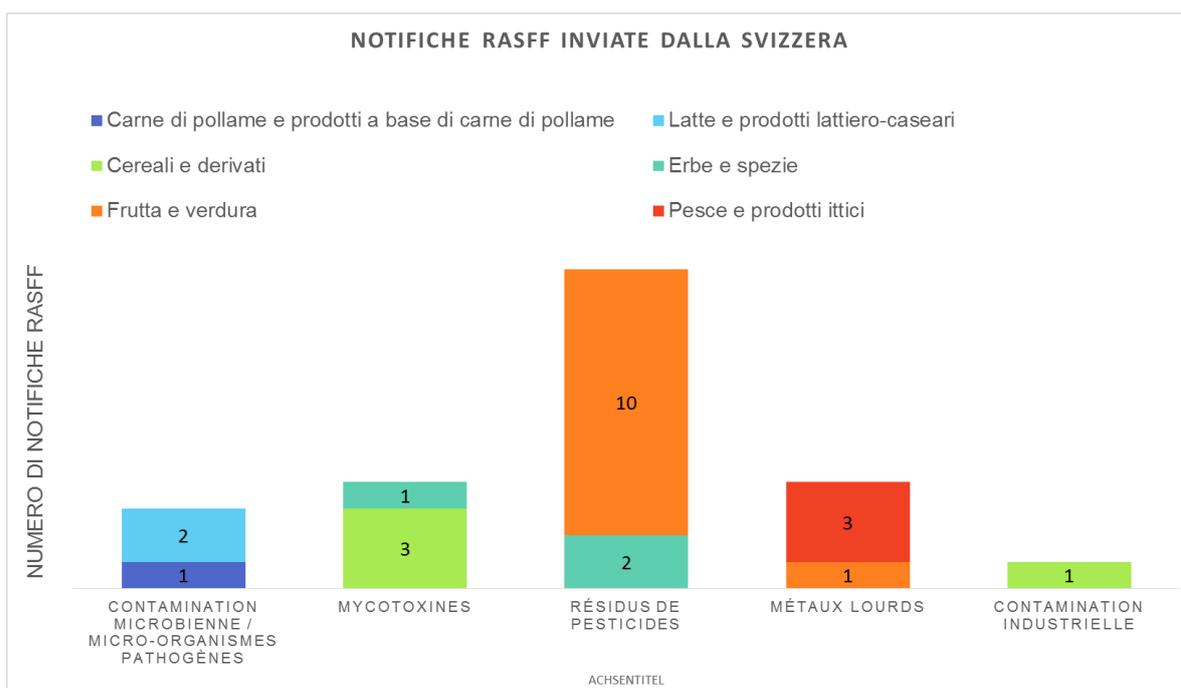
1: numero di notifiche RASFF riguardanti la Svizzera nel 2015 per categoria di pericolo.³

³ Le notifiche RASFF considerate riguardano i casi segnalati in Svizzera tra l'01.01.2015 e il 31.12.2015 e possono differenziarsi in base alla data di comunicazione dalle cifre del rapporto annuale 2015 della Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare della Commissione europea (DG Sante).



1: numero di notifiche RASFF riguardanti la Svizzera nel 2015 per categoria di pericolo

Su queste 137 notifiche, 24 sono state create dalla Svizzera e trasmesse tramite il sistema RASFF anche agli Stati membri dell'UE interessati. I motivi principali all'origine delle notifiche RASFF create dalla Svizzera sono stati i residui di pesticidi riscontrati in verdura o frutta (10 notifiche) ed erbe e spezie (2 notifiche). Le partite in questione provenivano prevalentemente dal Vietnam (6 notifiche), Thailandia (2 notifiche), dalla Repubblica Dominicana, dall'India, dal Laos e dallo Sri Lanka. Nei campioni prelevati sono stati rilevati residui di pesticidi superiori alla dose acuta di riferimento e pertanto non era più possibile escludere rischi per la salute. Agli importatori interessati è stato ricordato di accertarsi in futuro nell'ambito dei loro controlli autonomi che i prodotti siano conformi alle disposizioni di legge. L'inserimento di notifiche nel sistema RASFF consente di informare l'autorità competente del paese di produzione affinché anche in quest'ultimo vengano intraprese le necessarie misure. Altri casi per i quali l'USAV ha diffuso notifiche RASFF: aumentate concentrazioni pericolose per la salute di micotossine e metalli pesanti (4 casi ciascuno), microorganismi patogeni (3 casi) e contaminazione industriale (1 caso). L'ultimo caso di contaminazione industriale ha riguardato l'individuazione di benzofenone in una partita di pasta di riso. Nella figura 2 sono elencate le notifiche inviate dalla Svizzera per categoria di pericolo.



Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden..

Rispetto all'anno precedente, le notifiche inviate nel 2015 sono diminuite da 31 a 24. Questo è principalmente dovuto al minor numero di casi notificati riguardanti residui di pesticidi. Il motivo alla base del calo è incerto; potrebbe essere eventualmente dovuto alle differenze esistenti tra le campagne cantonali annuali. La tabella 3 mostra i motivi alla base delle notifiche RASFF inviate dalla Svizzera mettendo a confronto il 2014 e il 2015.

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

Motivo	Numero di notifiche 2014	Numero di notifiche 2015
Microorganismi patogeni	3	3
Micotossine	3	4
Residui di pesticidi	21	12
Metalli pesanti	1	4
Migrazione / contaminazione industriale	1	1
Contaminazione biologica	1	-
Altro (insetti)	1	-
Totale (notifiche CH)	31	24

Altri esempi di notifiche inviate tramite il sistema RASFF

Giallo di metile in una partita di tofu proveniente da Taiwan

Una rapida trasmissione delle informazioni consente alle autorità competenti di avviare immediatamente le misure necessarie a bloccare in tempo la merce prima che raggiunga i consumatori. Ad esempio l'USAV è stato informato tramite il Sistema di allarme rapido RASFF e parallelamente dall'Ambasciata di Taiwan che era arrivata in Svizzera una partita di tofu da Taiwan contenente giallo di metile, un colorante di cui è vietato l'utilizzo. È stato così possibile bloccare e distruggere la merce in questione prima della sua immissione sul mercato.

Salmonelle in preparati a base di carne di pollame

A settembre 2015 l'USAV è stato informato dall'Ufficio di veterinaria e per il controllo delle derrate alimentari (Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen) del Liechtenstein che nel corso di un controllo ufficiale alcuni preparati a base di carne di pollame erano risultati positivi alle salmonelle. I prodotti interessati sono stati immediatamente ritirati dal commercio. Dai controlli sulla rintracciabilità è emerso che la merce era stata importata. Per avvisare i consumatori del possibile pericolo, l'USAV li ha informati tramite newsletter che era stata importata carne di pollame contaminata da salmonelle, invitandoli a osservare sempre le norme igieniche durante la preparazione al fine di ridurre il rischio di infezione. In collaborazione con l'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) è stato riscontrato un nesso tra le importazioni di carne di pollame e il notevole aumento dei casi di salmonellosi nell'uomo da giugno 2015.

Poiché i preparati in questione erano prodotti da un'azienda estera, le competenti autorità del paese di provenienza sono state informate tramite il sistema RASFF affinché potessero intraprendere le misure necessarie.

4 Riepilogo

Nel 2015 l'USAV ha diffuso 16 avvertimenti al pubblico e ha pubblicato 17 richiami sul suo sito web. Degli avvertimenti 14 riguardavano alimenti e 2 oggetti d'uso.

Nel 2015 sono state inviate circa 3000 notifiche RASFF. Di queste 137 riguardavano la Svizzera; 24 casi sono stati segnalati dalla Svizzera. I motivi principali delle 137 notifiche sono stati la contaminazione microbica, allergeni non dichiarati, aumentati residui di pesticidi e aumentati contenuti di micotossine negli alimenti immessi sul mercato svizzero. La categoria di prodotti Frutta e verdura guida la classifica in Svizzera con 21 casi. Per questa categoria il motivo alla base delle notifiche RASFF è il superamento dei valori massimi di pesticidi in prodotti provenienti da paesi terzi, riscontrato grazie al rafforzamento dei controlli alle frontiere.