

Europa e dieta mediterranea per un'alimentazione sicura



Dott. ssa Yolande T.R. Proroga
Dip.to Ispezione degli Alimenti



La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dall'impegno di tutte le persone coinvolte lungo tutta la filiera produttiva dagli allevamenti/campi, alla lavorazione, trasporto, preparazione, conservazione e consumo.

La sicurezza alimentare è una
responsabilità condivisa dal campo alla
tavola



Garantire qualità e sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare significa attuare:

- procedure operative atte a garantire la salubrità dei cibi
- sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente.

Tutto ciò è possibile attraverso:

- l'applicazione della normativa del settore alimentare;
- Responsabilizzazione degli OSA ;
- 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.



Reg.(CE)178/2002 art.1

« Il presente regolamento costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno.»

Reg.(CE)178/2002

Articolo 7

Principio di precauzione

1. Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.
2. Le misure adottate sulla base del paragrafo 1 sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio che siano necessarie per raggiungere il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità, tenendo conto della realizzabilità tecnica ed economica e di altri aspetti, se pertinenti. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente.

Reg. (CE) 178/2002 – art. 8

Tutela degli interessi dei consumatori

- 1. La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa mira a prevenire le seguenti pratiche:
 - a) le pratiche fraudolente o ingannevoli;
 - b) l'adulterazione degli alimenti;
 - c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

Reg.(CE) 178/2002

Principi di trasparenza :

Art. 9 - consultazione dei cittadini

Art.10 - informazione dei cittadini

Reg. (CE) 178/2002

Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
 - a) le informazioni disponibili da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
 - b) le informazioni disponibili al consumatore, comprese le informazioni riportate sulle etichette e altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di conservare e utilizzare l'alimento, e la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.
4. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:

- a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma,
 - b) i probabili effetti di un alimento;
 - c) i probabili effetti sulla salute di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.
5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.
 6. Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.
 7. Gli alimenti conformi a specifiche disposizioni comunitarie riguardanti la sicurezza alimentare sono considerati sicuri in relazione agli aspetti disciplinati dalle medesime.



8. Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio.

9. In assenza di specifiche disposizioni comunitarie, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, purché tali disposizioni siano formulate e applicate nel rispetto del trattato, in particolare degli articoli 28 e 30 del medesimo.

Reg. CE 882/2004 Articolo 2 - Definizioni

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Il Controllo ufficiale – art. 10 Reg. CE 882/2004

L'attività di **controllo ufficiale comprende** tra le altre attività (Audit, sorveglianza, verifica, campionamento, etc..) anche:

L'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli OSA

L'ispezione:

- degli impianti dei produttori primari;
- delle materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici...
- dei prodotti semilavorati ;
- dei materiali destinati al contatto con alimentari;
- dei prodotti e procedimenti di pulizia, di manutenzione..
- dell'etichettatura, presentazione e pubblicità alimentari;

Il controllo delle condizioni igieniche nelle aziende;

- La valutazione delle procedure di buone prassi igieniche (GHP), buone prassi di fabbricazione (GMP), e HACCP;

L'esame della documentazione pertinente

Linee Guida per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Reg. Ce/882/2004 E Ce/854/2004

Gli Stati membri garantiscono che i **controlli ufficiali** sono eseguiti periodicamente e **con frequenza appropriata**, in base ad una **valutazione dei rischi**

Il numero ed il tipo di controlli è proporzionato al rischio complessivo degli impianti (**categorizzazione del rischio**)

Questa si basa sulla **conoscenza dei fenomeni sanitari** collegati all'operatore del settore alimentare ed ai risultati del controllo ufficiale sul suo operato.

Reg CE 882 Art.12 - Laboratori ufficiali:

L' autorità competente designa i laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali.

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»;
- b) EN 45002* su «Criteri generali per la valutazione dei laboratori di prova»;
- c) EN 45003** su «Sistemi di accreditamento dei laboratori di taratura e di prova requisiti generali per il funzionamento e il riconoscimento», tenendo conto dei criteri per i diversi metodi di prova stabiliti nella normativa comunitaria in materia di mangimi e di alimenti.

L'accREDITAMENTO e la valutazione dei laboratori di prova possono riguardare singole prove o gruppi di prove.

L'autorità competente può annullare la designazione se non sono più rispettate le condizioni di cui sopra

AccREDITAMENTO flessibile

Laboratori comunitari di riferimento (Reg. CE 882/2004 Art. 32)

sono responsabili di:

- fornire ai laboratori nazionali di riferimento dettagli sui metodi di analisi, compresi i metodi di riferimento;
- coordinare l'applicazione, ad opera dei laboratori nazionali di riferimento, dei metodi implementati :
- organizzando test comparativi e assicurando un appropriato follow up di questi ultimi conformemente a protocolli internazionalmente accettati, se disponibili;
- coordinare, nel loro ambito di competenza, le disposizioni pratiche necessarie per applicare nuovi metodi di analisi e informare i laboratori nazionali di riferimento dei progressi in tale ambito;
- condurre corsi di formazione iniziale e avanzata a beneficio del personale dei laboratori nazionali di riferimento e di esperti dei paesi in via di sviluppo;
- fornire assistenza scientifica e tecnica alla Commissione,

EFSA : Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare

- **agenzia europea** finanziata dall'UE che opera in modo indipendente dalla Commissione europea, dal Parlamento europeo e dagli Stati membri.
- **istituita nel 2002** a seguito di una serie di crisi alimentari, verificatesi alla fine degli anni '90, come fonte indipendente di consulenza scientifica e comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare. L'agenzia è stata **formalmente istituita** dall'Unione europea ai sensi del **Reg.178/2002**



L'EFSA, in qualità di organismo incaricato della **valutazione del rischio, elabora pareri scientifici e consulenza** che formano il **fondamento della legislazione e delle politiche europee** in materia di catena alimentare. Il suo ambito di competenza comprende:

- Sicurezza degli alimenti e dei mangimi
- Nutrizione umana
- Salute e benessere degli animali
- Protezione delle piante
- Salute delle piante

Valutazione dei rischi in materia di sicurezza alimentare Comunicazione

Comitato Scientifico e di specifici "panel" di esperti incaricati di elaborare pareri sulla base dei dati scientifici disponibili

Per fare fronte al lavoro da svolgere è di fondamentale importanza **acquisire OGNI INFORMAZIONE SCIENTIFICA DISPONIBILE, incluse** ovviamente quelle provenienti dalla **RICERCA** che viene svolta nei diversi paesi dell'UE.

Per facilitare il rapporto dell'EFSA con le strutture scientifiche nei singoli Paesi si è resa necessaria l'individuazione del **Focal Point nazionale** .

Il *focal point* nazionale

I compiti del Focal point

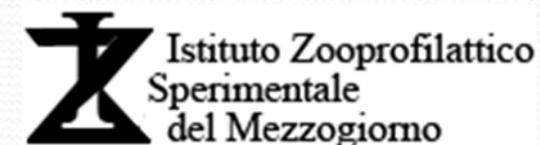
- di favorire la circolazione delle informazioni relative ai progetti di ricerca scientifica,
- contribuire alla visibilità dell'EFSA attraverso la divulgazione in campo nazionale dei pareri scientifici adottati dalla stessa Autorità,
- supportare le Autorità nazionali nella predisposizione del programma di lavoro
- fungono da interfaccia tra l'EFSA e le autorità nazionali per la sicurezza alimentare negli Stati membri dell'Unione europea, sostenendo i rispettivi membri del foro consultivo nella realizzazione di progetti congiunti tra gli Stati membri e l'EFSA
- garantiscono lo scambio di informazioni scientifiche tra le autorità competenti negli Stati membri e tra gli Stati membri e l'EFSA

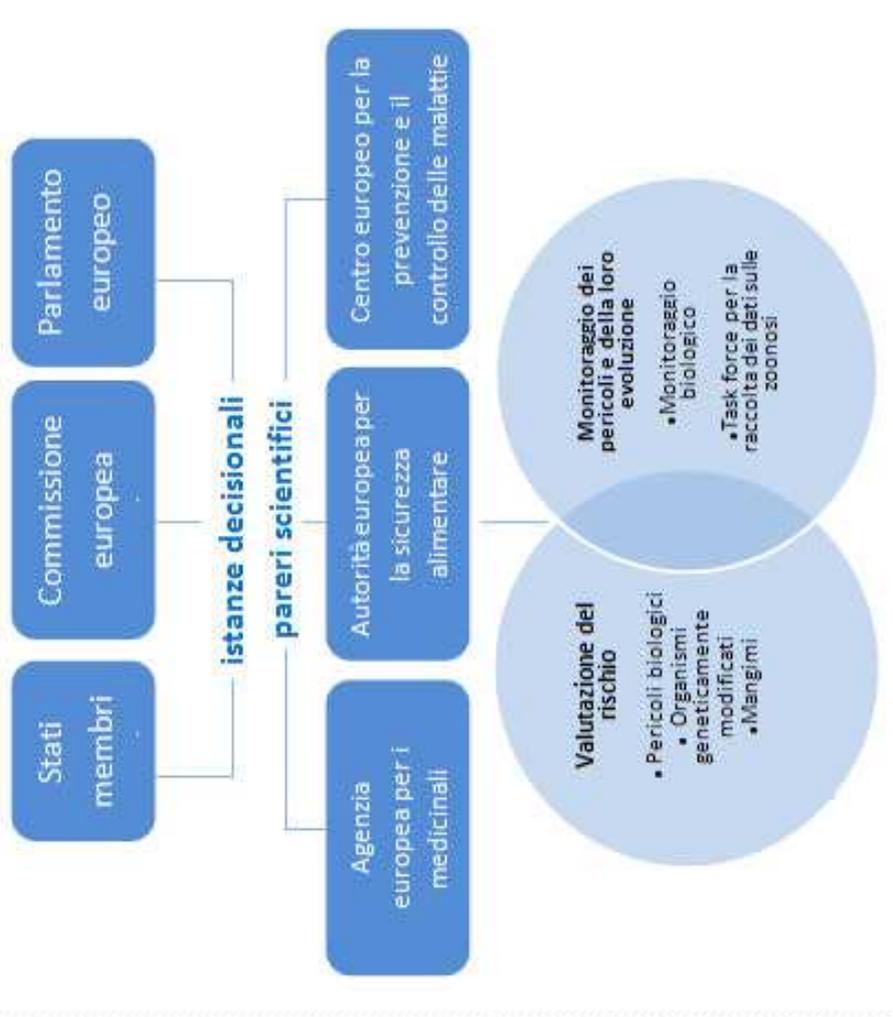
L'Istituto Superiore di Sanità , individuato quale "Focal point" tecnico-scientifico, avvierà tutte le forme di collaborazione con le strutture scientifiche italiane, che si occupano di sicurezza e qualità degli alimenti e di sanità pubblica veterinaria, per acquisire le informazioni scientifiche necessarie a garantire un adeguato supporto all'EFSA.

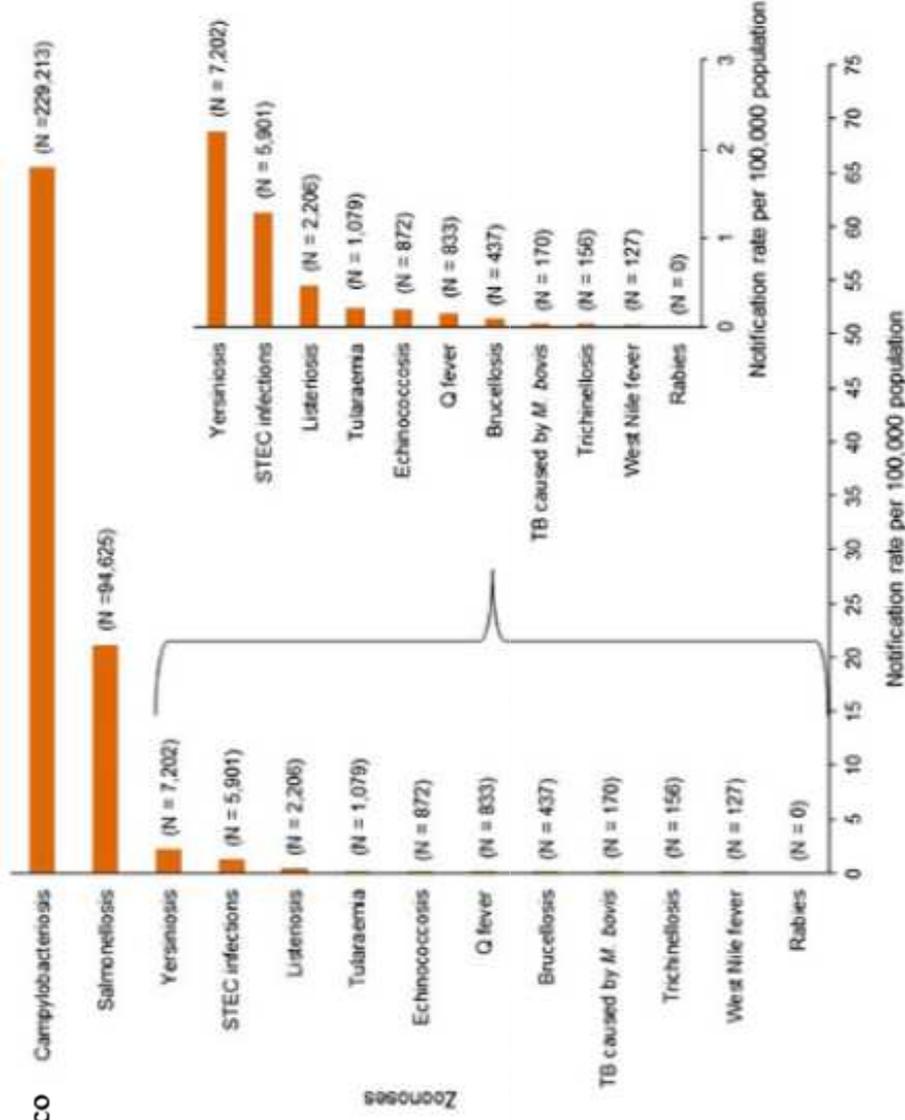


European Food Safety Authority

EFSA Focal-Point







Total number of confirmed cases is indicated in parenthesis at the end of each bar. Exception is made for West Nile fever where total number of cases was used.

Figure 1: Reported numbers and notification rates of confirmed human zoonoses cases in the EU, 2015

Table 1: Reported hospitalisation and case fatality rates due to zoonoses in confirmed human cases in the EU, 2015

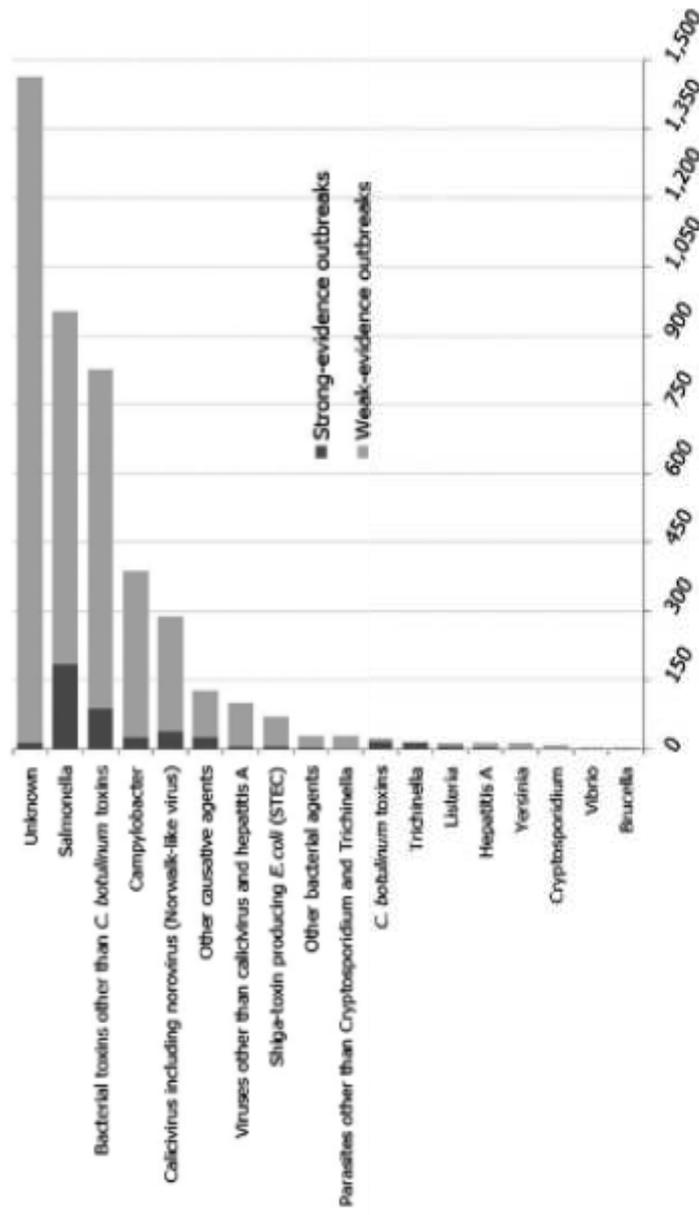
Disease	Number of confirmed ^(a)		Hospitalisation				Deaths			
	Human cases	Status available (%)	Number of reporting MS ^(b)	Reported hospitalised cases	Proportion hospitalised (%)	Outcome available (%)	Number of reporting MS ^(b)	Reported		Case Fatality (%)
								Deaths	Case	
Campylobacteriosis	229,213	27.0	17	19,302	31.2	73.7	16	59	0.03	
Salmonellosis	94,625	34.0	16	12,353	38.4	55.6	16	126	0.24	
Yersiniosis	7,202	23.9	14	530	30.9	59.8	14	0	0.0	
STEC infections	5,901	39.4	14	853	36.3	56.2	15	8	0.24	
Listeriosis	2,206	44.9	18	964	97.4	69.1	20	270	17.7	
Tularaemia	1,079	14.9	9	89	55.6	15.6	10	0	0.0	
Echinococcosis	872	20.5	13	107	59.8	23.5	13	1	0.49	
Q fever	833	NA ^(c)	NA	NA	NA	47.7	12	3	0.36	
Brucellosis	437	42.8	8	130	69.5	31.1	8	1	0.74	
Trichinellosis	156	72.5	7	30	34.5	75.0	8	0	0.0	
West Nile fever ^(a)	127	51.2	7	54	83.1	51.2	5	2	1.57	
Rabies	0	NA ^(c)	NA	NA	NA	0.0	0	0	0.0	

(a): Exception made for West Nile fever where the total number of cases was included.

(b): Not all countries observed cases for all diseases.

(c): NA-not applicable as the information is not collected for this disease.

EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2015



Other bacterial agents include *Francisella*, *Shigella*, pathogenic *E. coli* other than shiga toxin-producing *E. coli*, and other unspecified bacteria. Bacterial toxins other than *Clostridium botulinum* toxins include toxins produced by *Bacillus*, *Clostridium* other than *C. botulinum* and *Staphylococcus* and other unspecified bacterial toxins. Viruses other than calicivirus and hepatitis A virus include adenovirus, flavivirus, rotavirus and other unspecified viruses. Other causative agents include chemical agents, histamine, marine biotoxins, mushroom toxins and scroboxin. Parasites other than *Trichinella*, *Cryptosporidium*, *Anisakis*, include *Giardia* and other unspecified parasites.

Table 3: Reported human cases of salmonellosis and notification rates per 100,000 population in the EU/EEA, by country and year, 2011–2015

Country	National coverage ^(a)	Data format ^(a)	2015			2014			2013			2012			2011		
			Total cases	Confirmed cases & rates		Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate	Cases	Rate
				Cases	Rate												
Austria	Y	C	1,546	1,544	18.0	1,654	19.4	1,404	16.6	1,773	21.1	1,432	17.0				
Belgium ^(b)	N	A	3,170	3,170	–	2,698	–	2,528	–	3,101	–	3,177	–				
Bulgaria	Y	A	1,109	1,076	14.9	730	10.1	766	10.5	839	11.5	924	12.5				
Croatia	Y	A	1,593	1,593	37.7	1,494	35.2	0	0.0	0	0.0	–	–				
Cyprus	Y	C	65	65	7.7	88	10.3	79	9.1	90	10.4	110	13.1				
Czech Republic	Y	C	12,612	12,408	117.7	13,255	126.1	9,790	93.1	10,056	95.7	8,499	81.0				
Denmark	Y	C	925	925	16.3	1,124	20.0	1,137	20.3	1,207	21.6	1,170	21.0				
Estonia	Y	C	118	112	8.5	92	7.0	183	13.9	249	18.8	375	28.2				
Finland	Y	C	1,650	1,650	30.2	1,622	29.8	1,984	36.6	2,210	40.9	2,098	39.0				
France ^(c)	N	C	10,305	10,305	32.3	8,880	28.1	8,927	28.4	8,705	27.8	8,685	27.8				
Germany	Y	C	13,821	13,667	16.8	16,000	19.8	18,696	22.8	20,493	25.1	23,982	29.4				
Greece	Y	C	466	466	4.3	349	3.2	414	3.7	404	3.6	471	4.2				
Hungary	Y	C	5,069	4,894	49.7	5,249	53.1	4,953	50.2	5,462	55.2	6,169	62.8				
Ireland	Y	C	270	270	5.8	259	5.6	326	7.1	309	6.7	311	6.8				
Italy	Y	C	3,840	3,821	6.3	4,462	7.3	5,042	7.8	4,829	8.1	4,467	7.5				
Latvia	Y	C	430	380	19.1	278	13.9	385	19.0	547	26.8	995	48.0				
Lithuania	Y	C	1,082	1,082	37.0	1,145	38.9	1,199	40.4	1,762	58.7	2,294	75.2				
Luxembourg	Y	C	106	106	18.8	110	20.0	120	22.3	136	25.9	125	24.4				
Malta	Y	C	126	126	29.3	132	31.0	84	19.9	88	21.1	129	31.1				
Netherlands ^(d)	N	C	974	974	9.0	970	9.0	979	9.1	2,199	20.5	1,284	12.0				
Poland	Y	A	8,661	8,245	21.7	8,042	21.2	7,315	19.2	7,959	20.6	8,400	21.8				
Portugal	Y	C	333	325	3.1	244	2.3	167	1.6	185	1.8	174	1.7				
Romania	Y	C	1,518	1,330	6.7	1,512	7.6	1,302	6.5	698	3.5	989	5.0				
Slovakia	Y	C	5,103	4,841	89.3	4,078	75.3	3,807	70.3	4,627	85.6	3,897	72.3				
Slovenia	Y	C	401	401	19.4	597	29.0	316	15.4	392	19.1	400	19.5				
Spain ^(e)	N	C	9,047	9,045	43.3	6,633	31.7	4,537	32.4	4,224	36.1	3,786	32.5				
Sweden	Y	C	2,312	2,312	23.7	2,211	22.9	2,842	29.7	2,922	30.8	2,887	30.7				
United Kingdom	Y	C	9,492	9,492	14.6	8,099	12.6	8,465	13.2	8,812	13.9	9,455	15.1				
EU Total	–	–	96,144	94,625	21.2	92,007	20.8	87,747	20.2	94,278	21.8	96,685	22.7				

Presenza di Salmonella negli animali

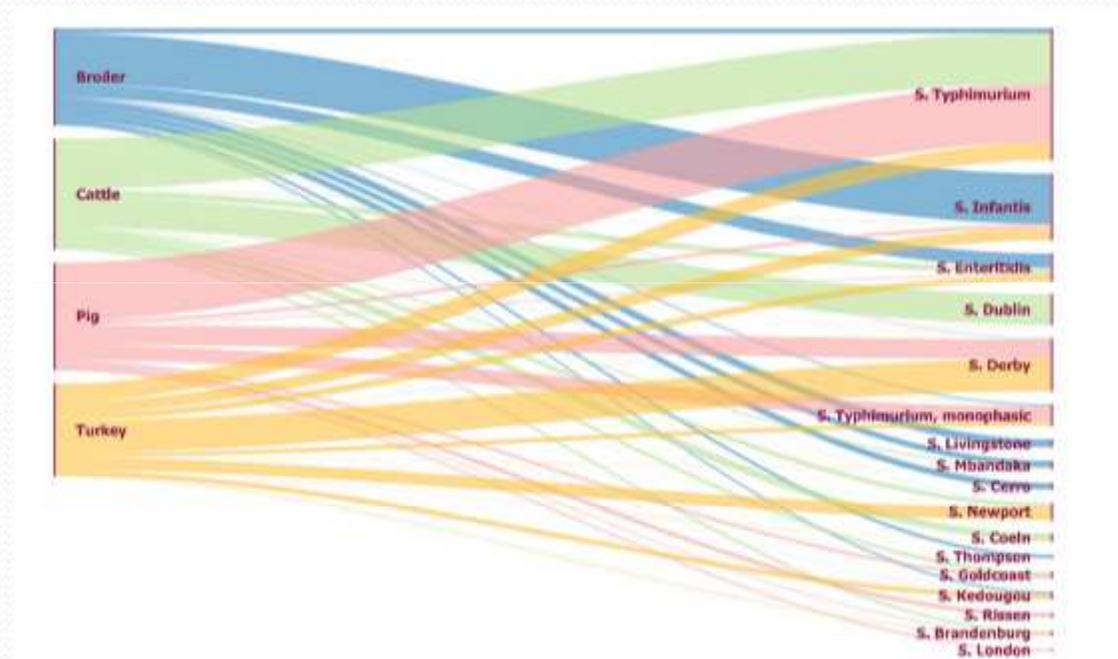
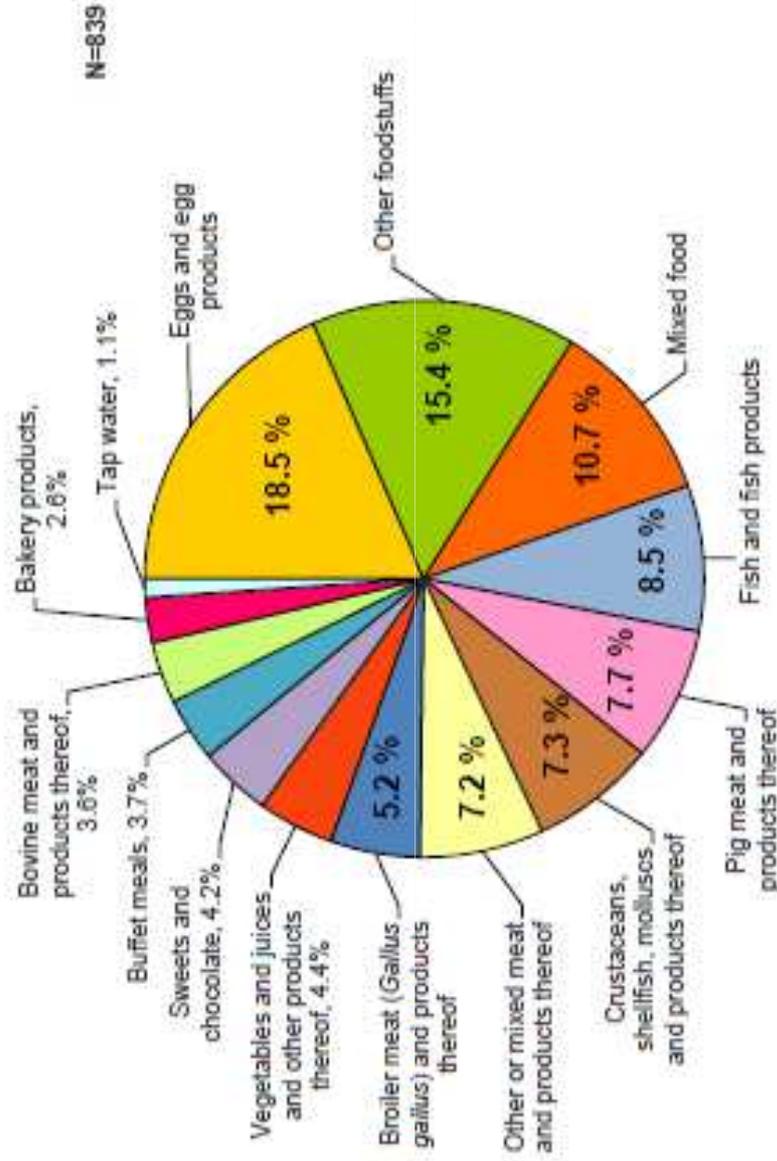
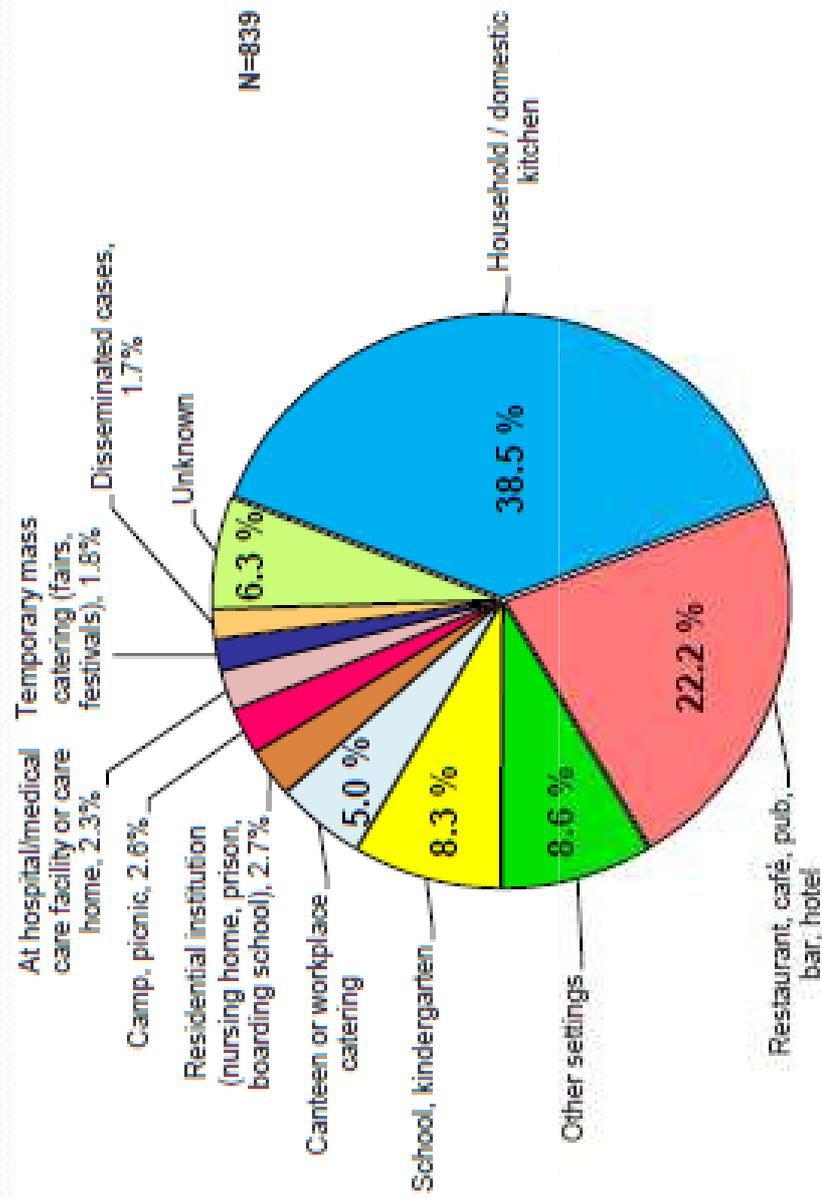


Figure 11: Sankey diagram of the 17 most reported *Salmonella* serovars, in animal species and foods of animal origin, by source, EU, 2015



Data from 839 outbreaks are included: Austria (24), Belgium (23), Croatia (6), Denmark (40), Estonia (1), Finland (15), France (246), Germany (33), Greece (2), Hungary (9), Ireland (5), Latvia (1), Lithuania (18), Netherlands (8), Poland (125), Portugal (18), Romania (19), Slovakia (4), Spain (158), Sweden (16) and United Kingdom (65). Other foodstuffs (N=129) include: canned food products (3), cereal products including rice and seeds/pulses (nuts, almonds) (7), cheese (11), dairy products (other than cheese) (7), drinks (3), fruit, berries and juices and other products thereof (10), herbs and spices (4), milk (11), and other foods (73).

Figure 47. Distribution of strong-evidence outbreaks by food vehicle in the EU, 2013



Data from 839 outbreaks are included: Austria (24), Belgium (23), Croatia (6), Denmark (40), Estonia (1), Finland (15), France (249), Germany (33), Greece (2), Hungary (8), Ireland (5), Latvia (1), Lithuania (18), Netherlands (8), Poland (125), Portugal (18), Romania (19), Slovakia (4), Spain (158), Sweden (16) and United Kingdom (65). Other settings (N=72) include: catering on aircraft or ship or train (1), farm (primary production) (2), mobile retailer, market/street vendor (6), take-away or fast-food outlet (5) and other settings (58).

Figure 48. Distribution of strong-evidence outbreaks by settings in the EU, 2013

Science



Mangimi



Salute e benessere degli animali



Pericoli biologici



Contaminanti chimici



Attività scientifiche interdisciplinari



Ingredienti e imballaggi alimentari



OGM



Prodotti dietetici, nutrizione umana e allergie



Pesticidi



Salute dei vegetali



L'antibioticoresistenza nei batteri zoonotici resta elevata nell'uomo, negli animali e negli alimenti, affermano l'ECDC e l'EFSA

Alcuni batteri presenti nell'uomo e negli animali continuano a presentare antibioticoresistenza, secondo un nuovo rapporto pubblicato oggi. Il rapporto evidenzia alcune questioni emergenti e conferma che l'antibioticoresistenza è una delle più serie minacce per la salute pubblica.

[> Notizia](#)

[> Approfondimento](#)

[> Visualizzazione dati](#)



Neonicotinoidi: confermati i rischi per le api

L'antibioticoresistenza nei batteri zoonotici resta elevata nell'uomo, negli animali e negli alimenti, affermano l'ECDC e l'EFSA



Sondaggio su cambiamenti climatici e sicurezza alimentare



Dermatite nodulare contagiosa dei bovini: la vaccinazione porta a un crollo del numero di focolai



CHAFAE

Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency

EUROPA > European Commission > Chafea > Home



Home



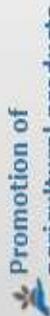
Health Programme



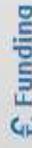
Consumer Programme



Better Training for Safer Food



Promotion of agricultural products



Funding



Managing grant agreements & contracts



Publications



News



About Chafea



Contacts

Third EU Mental Health

Compass Forum

Luxembourg, 8-9 February 2018

05 March 2018

[Operating grants 2018-2021 - Amended Award decision now available](#)

On the 5th of March 2018, Chafea has published an updated award decision on the results of the call for proposals for operating grants launched under the 2017 Annual Work Programme, amending the previous one published on 24th October 2017.





CHAFEA

Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency

EUROPA > [European Commission](#) > [Chafea](#) > [About Chafea](#)

About Chafea

The Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency was created on 1 January 2005 (formerly named PHEA between 2005 to 2008 and EAHC between 2008 to 2014).

In 2013, the Agency's mandate was prolonged till 2024 and expanded to include actions in the field of health, consumer protection and food safety. In 2016 the mandate was enlarged to manage the reformed EU agricultural products information and promotion.

Currently Chafea implements the [EU Health Programme](#), the [Consumer Programme](#), [Better Training for Safer Food initiative \(BTSE\)](#) and the [Promotion of Agriculture Products Programme](#).

The Agency provides a professional service in performing the tasks and activities entrusted to it by the European Commission and works closely with the [DG Health and Food Safety](#), [DG Justice and Consumers](#) and [DG Agriculture and Rural Development](#).

Chafea is based in Luxembourg.

THE THIRD HEALTH PROGRAMME 2014-2020 FUNDING HEALTH INITIATIVES



BUDGET:

€449.4 million
(2014-2020) to support

- Cooperation projects at EU level
- Actions jointly undertaken by Member State health authorities
- The functioning of non-governmental bodies
- Cooperation with international organisations

PROGRAMMING AND IMPLEMENTATION

on the basis of Annual Work Programmes through calls for grants and tenders*

MONITORING AND REPORTING

Annual implementation reports to European Parliament & Council; mid-term review in 2017

Thematic Priorities*

1. Promote health, prevent diseases and foster supportive environments for healthy lifestyles

- 1.1 Risk factors such as use of tobacco and passive smoking, harmful use of alcohol, unhealthy dietary habits and physical inactivity
- 1.2 Drugs-related health damage, including information and prevention
- 1.3 HIV/AIDS, tuberculosis and hepatitis
- 1.4 Chronic diseases including cancer, age-related diseases and neurodegenerative diseases
- 1.5 Tobacco legislation
- 1.6 Health information and knowledge system to contribute to evidence-based decision-making

2. Protect Union citizens from serious cross-border health threats

- 2.1 Additional capacities of scientific expertise for risk assessment
- 2.2 Capacity-building against health threats in Member States, including, where appropriate, cooperation with neighbouring countries
- 2.3 Implementation of Union legislation on communicable diseases and other health threats, including those caused by biological and chemical incidents, environment and climate change
- 2.4 Health information and knowledge system to contribute to evidence-based decision-making

3. Contribute to innovative, efficient and sustainable health systems

- 3.1 Health Technology Assessment
- 3.2 Innovation and e-health
- 3.3 Health workforce forecasting and planning
- 3.4 Setting up a mechanism for pooling expertise at Union level
- 3.5 European Innovation Partnership on Active and Healthy Ageing
- 3.6 Implementation of Union legislation in the field of medical devices, medicinal products and cross-border healthcare
- 3.7 Health information and knowledge system including support to the Scientific Committees set up in accordance with Commission Decision 2008/721/EC

4. Facilitate access to better and safer healthcare for Union citizens

- 4.1 European Reference Networks
- 4.2 Rare diseases
- 4.3 Patient safety and quality of healthcare
- 4.4 Measures to prevent antimicrobial resistance and control healthcare-associated infections
- 4.5 Implementation of Union legislation in the fields of tissues and cells, blood, organs
- 4.6 Health information and knowledge system to contribute to evidence-based decision-making

* Full text of the Regulation and further information at: http://ec.europa.eu/health/programme/policy/index_en.htm

Challenges

- An increasingly challenging demographic context, threatening the sustainability of health systems
- A fragile economic recovery, limiting the availability of resources to invest in healthcare
- An increase of health inequalities between and within Member States
- An increase in the prevalence of chronic disease

General objectives

- Improve the health of EU citizens and reduce health inequalities
- Encourage innovation in health and increase sustainability of health systems
- Focus on themes that address current health issues across Member States
- Support and encourage cooperation between Member States

Specific objectives

- Promote health, prevent diseases, and foster supportive environments for healthy lifestyles
- Protect citizens from serious cross-border health threats
- Contribute to innovative, efficient and sustainable health systems
- Facilitate access to better and safer healthcare for Union citizens

Operational objectives

- Identify, disseminate and promote the up-take of evidence-based and good practices for cost-effective disease prevention and health promotion activities
- Identify and develop coherent approaches and implement for better preparedness and coordination in health emergencies
- Identify and develop tools and mechanisms at Union level to address shortages of resources, both human and financial, and facilitate the voluntary up-take of innovation in public health intervention and prevention strategies
- Increase access to cross-border medical expertise and information for medical conditions of low prevalence, high specialisation or rare diseases
- Facilitate the application of research results and developing tools towards quality healthcare and patient safety

Examples of expected results

- Increased use of evidence-based practices in Member States
- Integrated coherent approaches in Member States preparedness plan, improved surveillance and response to cross-border health threats
- Increased sustainability of health systems
- Creation of European Reference Networks, for example on rare diseases

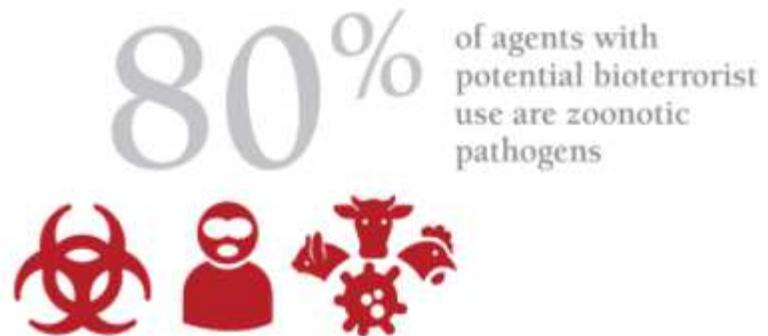
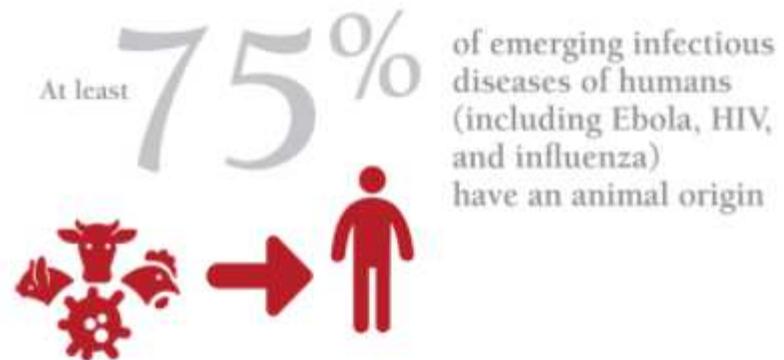
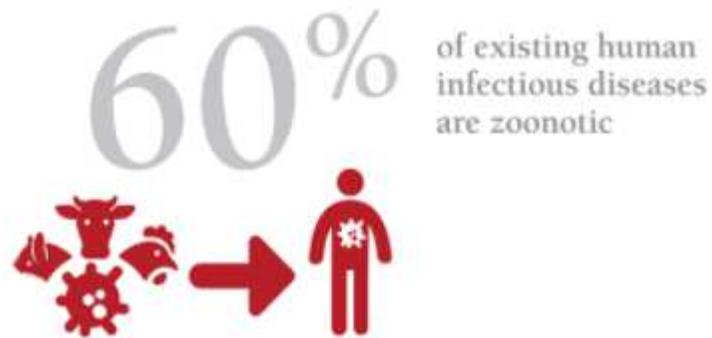


OIE

OIE WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH
Promoting animal, protecting the globe

Today, we estimate that:

OIE WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH
Promoting animal, protecting the globe



ONE HEALTH

BY PROTECTING ANIMALS, WE PRESERVE OUR FUTURE

Animal and human sectors work together to protect health and ensure food safety and security

60% of human pathogens are of animal origin

5

new human diseases appear each year

20%

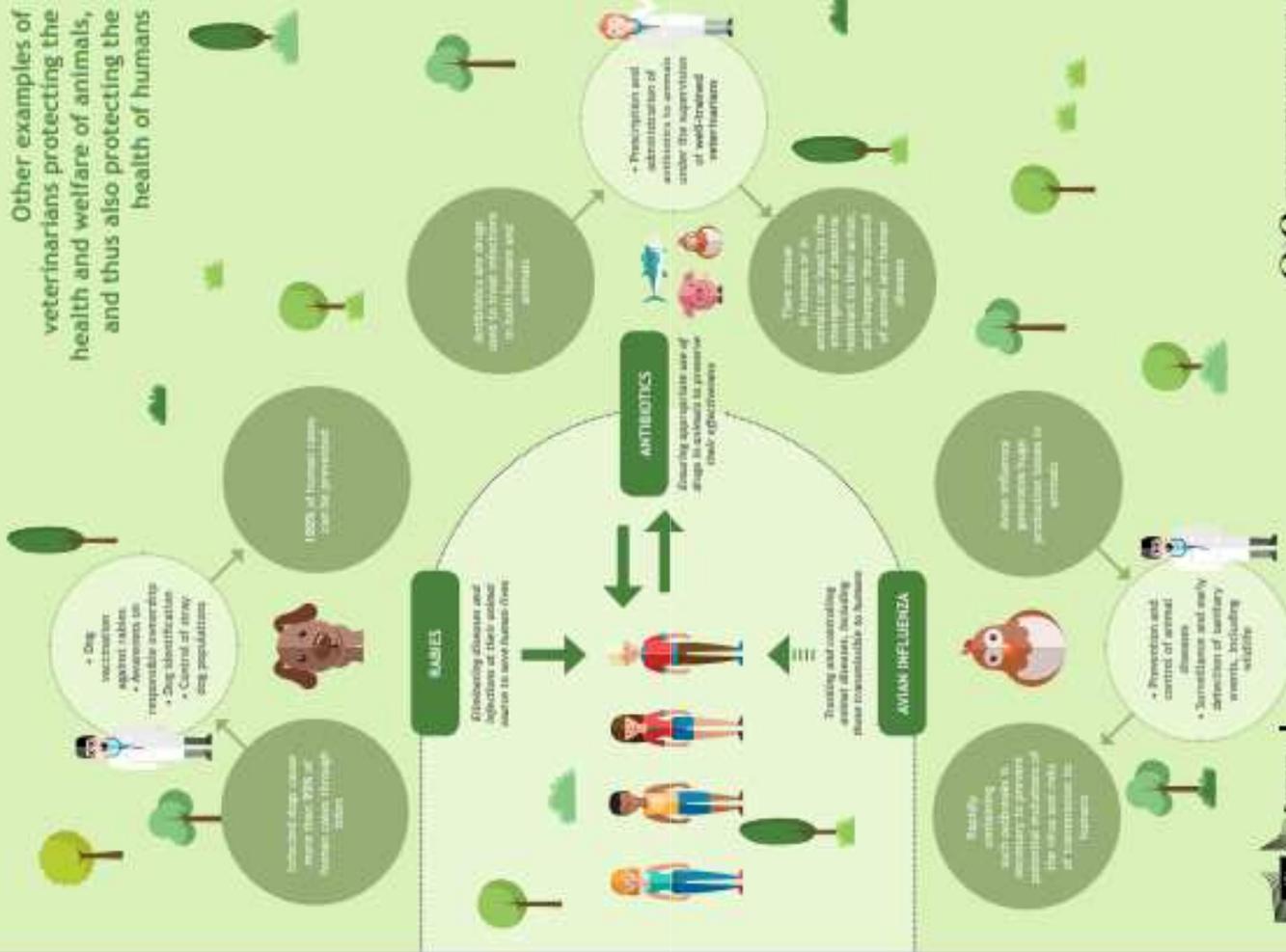
of animal production losses are caused by diseases globally

With regards to animal health, veterinarians are key players of the 'One Health' concept

Early detection of diseases and infections at animal source can prevent their transmission to humans or introduction of pathogens into the food chain



Other examples of veterinarians protecting the health and welfare of animals, and thus also protecting the health of humans



One Health, via alla fase operativa **Accordo OIE, Ministero della salute e IZS** – PROPOSTA OPERATIVA

Direttore generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute e Capo dei servizi veterinari italiani, **Silvio Borrello** e **dal Direttore Generale dell'IZS del Mezzogiorno, Antonio Limone**, portavoce degli Istituti Zooprofilattici italiani in ambito internazionale OIE, ha presentato tre proposte operative da applicare, a livello internazionale, per supportare l'impegno dell'OIE nell'ambito della tutela della sanità animale e della salute pubblica a livello globale:

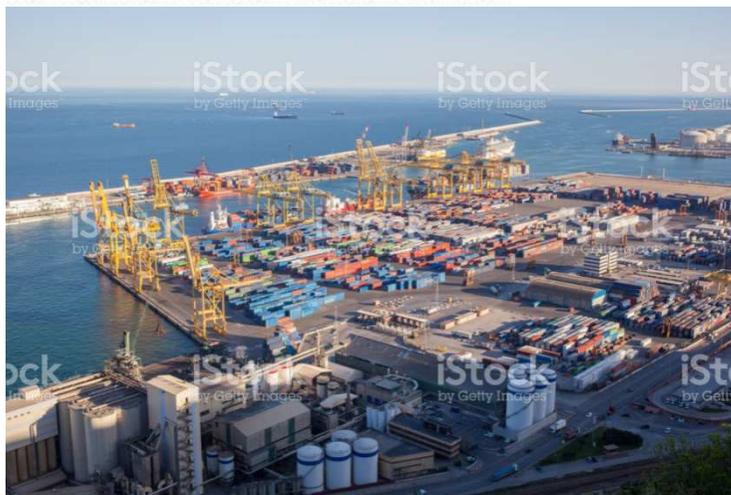
- la creazione di una **piattaforma informatica epidemiologica** per rafforzare le attività di **individuazione precoce e caratterizzazione della popolazione vettoriale in determinate aree geografiche** attraverso programmi di sorveglianza entomologica. Il cambiamento climatico globale associato all'aumento delle movimentazioni degli animali, delle merci e degli esseri umani ha, infatti, contribuito ad aumentare la probabilità di diffusione di malattie trasmesse da vettori (**Vector-borne Diseases – VBDs**) in aree precedentemente indenni
- promuovere la partecipazione dell'OIE al Progetto ERFAN (Enhancing Research for Africa Network), una **rete di laboratori e scuole veterinarie** che coinvolge ad oggi otto paesi dell'Africa sub-sahariana appartenenti alla Comunità di sviluppo del Sud Africa e 4 paesi nordafricani appartenenti all'Unione del Maghreb arabo. La partecipazione dell'OIE, abbinata al sostegno del Fondo mondiale, è **finalizzato a sviluppare**, nelle aree interessate, **un'efficace rete di sorveglianza epidemiologica** basata su sistemi informativi condivisi e nella **creazione di Centri in grado di lavorare nel rispetto degli standard OIE**
- realizzazione di una **Biobanca Virtuale in Italia per la condivisione di materiali e informazioni prodotte dai centri di Referenza OIE**. Partendo dal presupposto che la **condivisione e l'armonizzazione d'informazioni** sono principi fondamentali per la prevenzione delle malattie, la Biobanca dovrebbe rappresentare un Centro di risorse di materiale biologico di diversa tipologia da rendere fruibile a tutti gli enti aderenti al Network attraverso un portale dedicato. Il materiale biologico depositato sarà corredato da specifiche schede informative e favorirà l'uniformità e la standardizzazione operativa. Si ipotizza anche una riduzione dei costi relativi al materiale, al tempo, al personale e alle attrezzature che ciascun Ente partecipante dovrebbe dedicare in maniera individuale

Ogni progetto avrà come capofila uno dei dieci Istituti Zooprofilattici Sperimentali e vedrà il coinvolgimento degli altri istituti secondo le proprie competenze specifiche.

A person is holding a wooden crate filled with fresh vegetables, including broccoli, cauliflower, and bell peppers. The image is watermarked with 'iStock by Getty Images' in several places. The text 'Ma cosa succede ogni giorno nella commercializzazione degli alimenti?' is overlaid in yellow.

**Ma cosa succede ogni giorno
nella commercializzazione
degli alimenti ?**

Dislocazione sul territorio nazionale degli uffici UVAC e PIF



Uffici PIF (posto di Ispezione frontaliera)

- Nel 2016 sono state importate sul territorio italiano attraverso i PIF, **47431** partite di **animali, prodotti di origine animale e mangimi** di origine animale da **oltre 100 Paesi terzi** con un incremento del 1% rispetto all'anno 2015.
I **prodotti della pesca con 34.843 partite** (73,5%) rappresentano il gruppo merceologico più numeroso seguito dalle carni con 3.508 partite (7,4%), dagli animali vivi con 2.921 partite (6,2%), mangimi ed integratori con 2.015 partite (4,2%).
- I controlli sanitari, sulla base delle valutazioni degli ispettori veterinari, delle disposizioni comunitarie e delle notifiche ricevute tramite il RASFF: *Rapid Alert System for Food and Feed* hanno consentito il **respingimento di 181 partite** di merci provenienti dai Paesi Terzi, **all'incirca lo 0,4% circa**
- Inoltre, sulla base del Piano Nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati da Paesi Terzi, **i PIF italiani hanno dato origine a 52 notifiche di allerta RASFF** (46 per gli alimenti di origine animale e 6 per i mangimi) **pari al 13,7% delle notifiche originate da tutti i PIF europei.**

Attività degli UVAC

È rappresentata ordinariamente dall'organizzazione dei controlli a sondaggio e non discriminatori sulle merci provenienti da Paesi UE, nel 2016 ha visto l'intensificarsi dei controlli nel campo della sanità animale, attraverso il monitoraggio delle introduzioni di animali vivi da quei Paesi membri nei quali si sono registrati nuovi focolai di malattie infettive.

Inoltre, a seguito delle varie emergenze di sanità pubblica susseguitesi nel 2016, gli UVAC hanno continuato a svolgere il consueto importante ruolo di gestione dei controlli sanitari sulle merci potenzialmente coinvolte, in stretto coordinamento con le Autorità centrali e locali competenti ed hanno disposto il controllo documentale e fisico su 10.433 spedizioni di animali vivi e prodotti di origine animale

Su 10.433 partite totali 4.140 sono state sottoposte a controlli di laboratorio e i controlli veterinari effettuati dalle Aziende Sanitarie Locali (AASSLL) hanno portato al respingimento/distruzione di 101 partite di merci potenzialmente pericolose per la salute del consumatore o per la salute degli animali.

La rete degli Istituti Zooprofilattici



- ❖ 10 Istituti
- ❖ 90 sedi provinciali

L'IZS del Mezzogiorno:

- ❖ 2 regioni (Campania e Calabria)
- ❖ 9 sedi (NA, AV, BN, CE, SA, CS, CZ, RC, VV)





Ministero della Salute

Regioni italiane



Servizi Veterinari

Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione

Laboratori ufficiali

Agenzia Regionali Protezione Ambientale: 21 laboratori regionali



Istituti Zooprofilattici Sperimentali: 90 Laboratori



Il ruolo del laboratorio ufficiale nell'organizzazione dei controlli

L'IZSM in collaborazione con la Regione Campania
definisce :

1. la tipologia di controlli da effettuare
2. le matrici da controllare
3. il numero di esami da eseguire

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

dati bibliografici o risultati di campo

Piano di controllo alimenti

Strumento di programmazione delle attività di controllo ufficiale attuato dalla regione Campania ogni anno.

Si articola in controlli di tipo:
fisico, chimico e microbiologico

Sono compresi alimenti sia di origine animale che vegetale

Controlli sulle singole filiere produttive

IZS Mezzogiorno

- L'analisi dei dati ottenuti dai piani di monitoraggio che annualmente vengono condotti dalle ASL, sono la base sulla quale vengono preparati e modificati i controlli che verranno effettuati in seguito

Attività analitica dell'IZS del Mezzogiorno:
Ogni anno si effettuano circa

3 MILIONI di ANALISI

- **Nel settore della sicurezza alimentare** (ricordiamo anche le emergenze come il caso dell'epatite A nei molluschi – MTA quali botulino e Salmonella)
- **Per il controllo delle frodi alimentari** (identificazione specie ittiche – scandalo carni equine)
- **Esami chimici** per il controllo dei contaminanti ambientali nella filiera delle produzioni animali (diossine, metalli pesanti, fitofarmaci, etc.) ma anche farmacovigilanza (residui di antibiotici, ormoni), ricerca additivi non consentiti e biotossine, etc.
- Per la salvaguardia della **sanità** e del **benessere animale**

ATTIVITA' DI RICERCA

Il programma di ricerca sanitaria si articola nelle attività di:



RICERCA CORRENTE

Attuata tramite progetti istituzionali degli Enti di ricerca rientranti nell'ambito degli indirizzi del programma nazionale, approvati dal Ministero della Salute



RICERCA FINALIZZATA

Attua gli obiettivi prioritari (biomedici e sanitari) del Piano Sanitario Nazionale (D. Lvo 502/92 art. 12)

ATTIVITA' DI RICERCA

Principali tematiche:

- **Sanità e Benessere animale** (biological modeling di tumori, TBC, Leishmania)
- **Sicurezza Alimentare** (sviluppo nuove metodiche analitiche rapide, incremento performance limiti di rilevabilità dei metodi, studio di geni codificanti per tossine come da linee guida EFSA)
- **Controllo di microinquinanti ambientali** (utilizzo di biosentinelle, studio fenomeni di bioaccumulo)
- **Intolleranze alimentari** (studi su presenza di allergeni in alimenti)
- **Controllo residui di antibiotici negli alimenti** (sviluppo metodi chimici innovativi per la farmacovigilanza)
- **Tutela dei prodotti tipici campani**

Punti salienti della Dieta Mediterranea

Nel 2010 l'UNESCO proclamata "Patrimonio orale e immateriale dell'Umanità".

- Un elevato consumo di frutta, verdura, patate, fagioli, noci, semi, pane e cereali
- Uso dell'olio d'oliva per cucinare e per condire
- Moderate quantità di pesce, ma poca carne
- Piccole/moderate quantità di formaggio grasso e yogurt intero
- Consumo moderato di vino, di solito ai pasti
- Alimentazione basata su prodotti locali, stagionali, freschi
- Stile di vita attivo



L'agroalimentare campano



Il sistema agroalimentare campano è una delle componenti di maggior rilievo dell'economia regionale, vantando un ampio paniere di prodotti, di cui molti oggetto di tutela con marchio nazionale ed internazionale.



La Campania, infatti, si distingue rispetto alle altre regioni del Mezzogiorno per la presenza di circa 28 prodotti tra DOC, DOCG e DOP, a cui vanno aggiunti oltre 300 prodotti tradizionali delle diverse realtà territoriali.

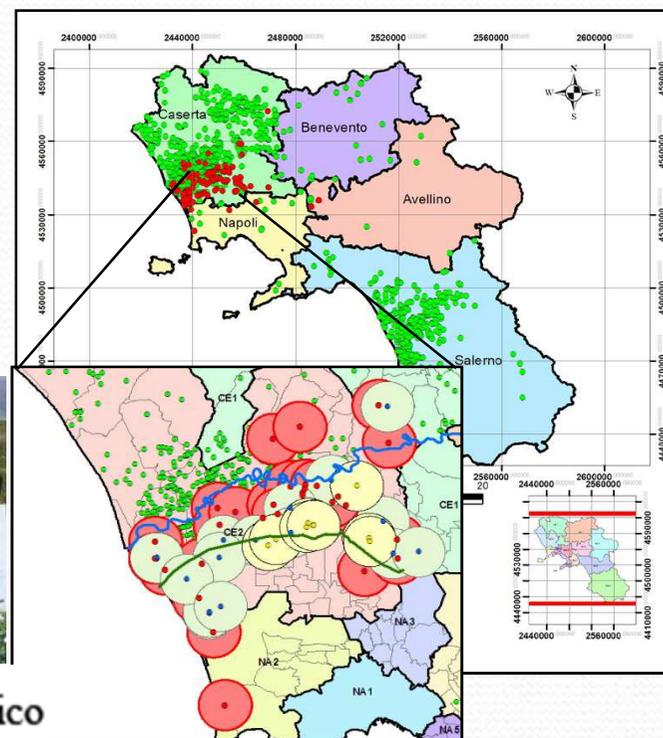
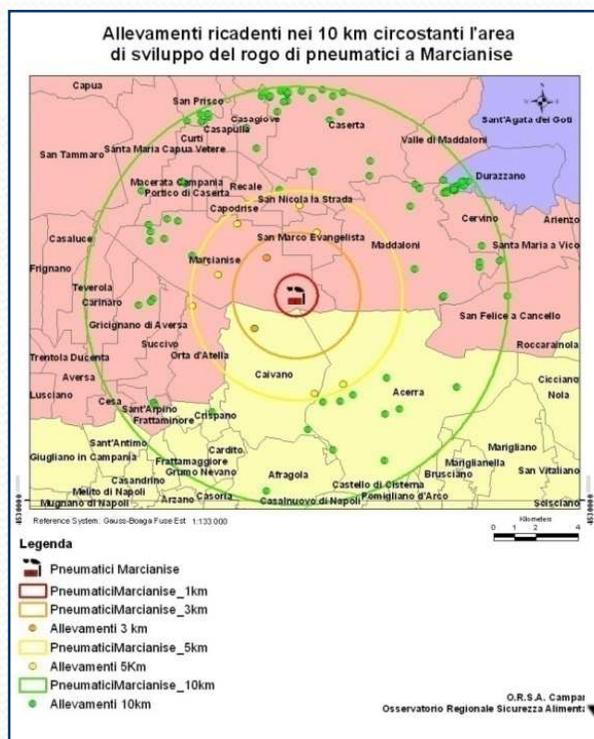


La Dieta Mediterranea si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità.
Garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati.



Sicurezza alimentare

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dall'impegno di tutte le persone coinvolte lungo tutta la filiera produttiva dagli allevamenti/campi, alla lavorazione, trasporto, preparazione, conservazione e consumo.



L'EMERGENZA "TERRA DEI FUOCHI"

DISINFORMAZIONE MEDIATICA

DIFFIDENZA VERSO I PRODOTTI LOCALI



Contaminanti ambientali

Si rinvencono negli alimenti in seguito ad inquinamento
(sostanze xenobiotiche)

Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)

Diossine

PoliCloroBifenili (PCB)

Metalli pesanti

Piano Campionamenti

La realizzazione del reticolo su tutto il territorio regionale, risultato dell'intersezione di dati esistenti e delle aree rappresentative, ha portato all'individuazione di 4700 celle di diverse dimensioni

La regione Campania è stata suddivisa in:

- Celle **4x4** Aree boschive e a basso rischio potenziale
- Celle **2x2** Aree prevalentemente agricole
- Cella **1x1** Aree Decreto e Potential Hazard



Nelle aree individuate in base al Decreto "Terra dei fuochi" e secondo le direttive del 23/12/2013 e del 16/04/2014 le celle sono di *1km x 1km*

Per ogni cella è stata individuata un'azienda vegetale e/o animale sulla quale sono effettuati i campionamenti di acqua, suolo e matrice alimentare per un totale di circa 5540 campioni

PROGETTO QR CODE

IN CAMPANIA, LA SICUREZZA È UN GESTO SEMPLICE.
L'UNICA COSA CHE METTIAMO A FUOCO: I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA.

**La risposta più immediata all'allarmismo "Terra dei Veleni" è il Qr- Code Campania
Dicembre 2013**

Si tratta di una "Quick Response", applicato sulle confezioni dei prodotti delle aziende che aderiscono al sistema, per informare il consumatore su cosa acquista tramite un codice a barre bidimensionale leggibile tramite cellulare o smartphone. Il codice QR fornirà tutte le informazioni sulla sicurezza e sulla tracciabilità del prodotto interessato.



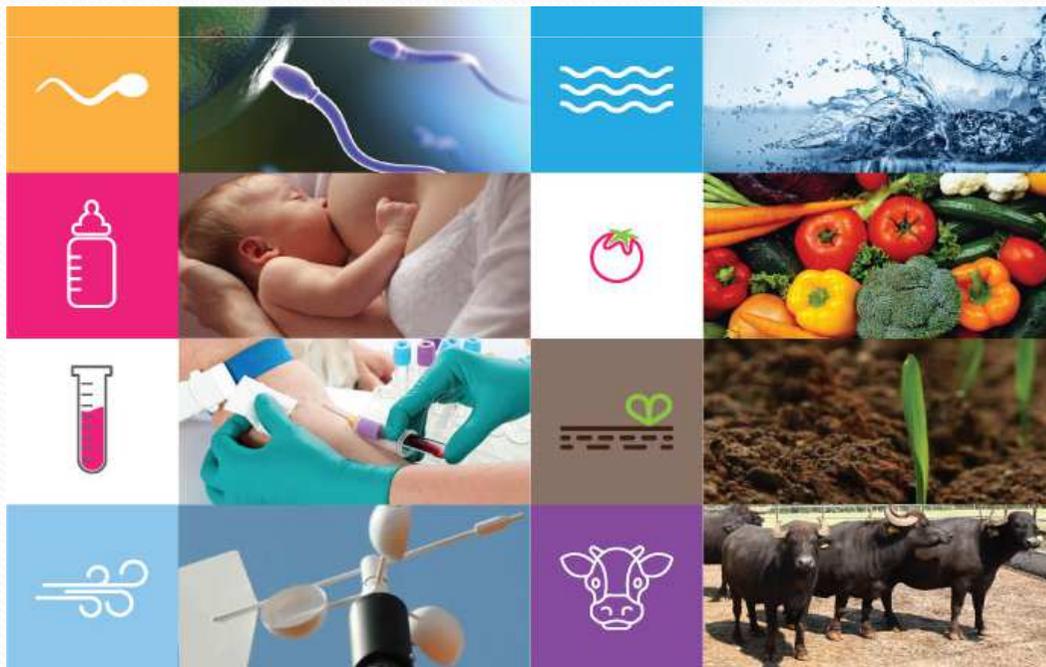
CAMPANIA

TRASPARENTE

PIANO DI MONITORAGGIO
INTEGRATO

19 ottobre 2015 Expo Milano

Dottrina aristotelica degli elementi



EVOLUZIONI: le Start-Up del Progetto

26 Novembre 2013 – Manifestazione a Montecitorio

Dicembre 2013 – Nasce il Progetto QRCode Campania
Panico!!!! I prodotti campani sono contaminati

31 Gennaio 2014 – Presentazione Ufficiale QRCode Campania
“I prodotti campani sono sicuri!!!!!!”



AZIONI CONCRETE: QRCode Campania





Il Progetto

Le aziende convenzionate

Cerca nell'archivio delle Aziende convenzionate per nome o per zona usando i campi sottostanti o cliccando sui punti indicati nella mappa.

Cerca Aziende

Se conosci il nome dell'azienda che cerchi inizia a digitare e selezionato tra i risultati che compariranno

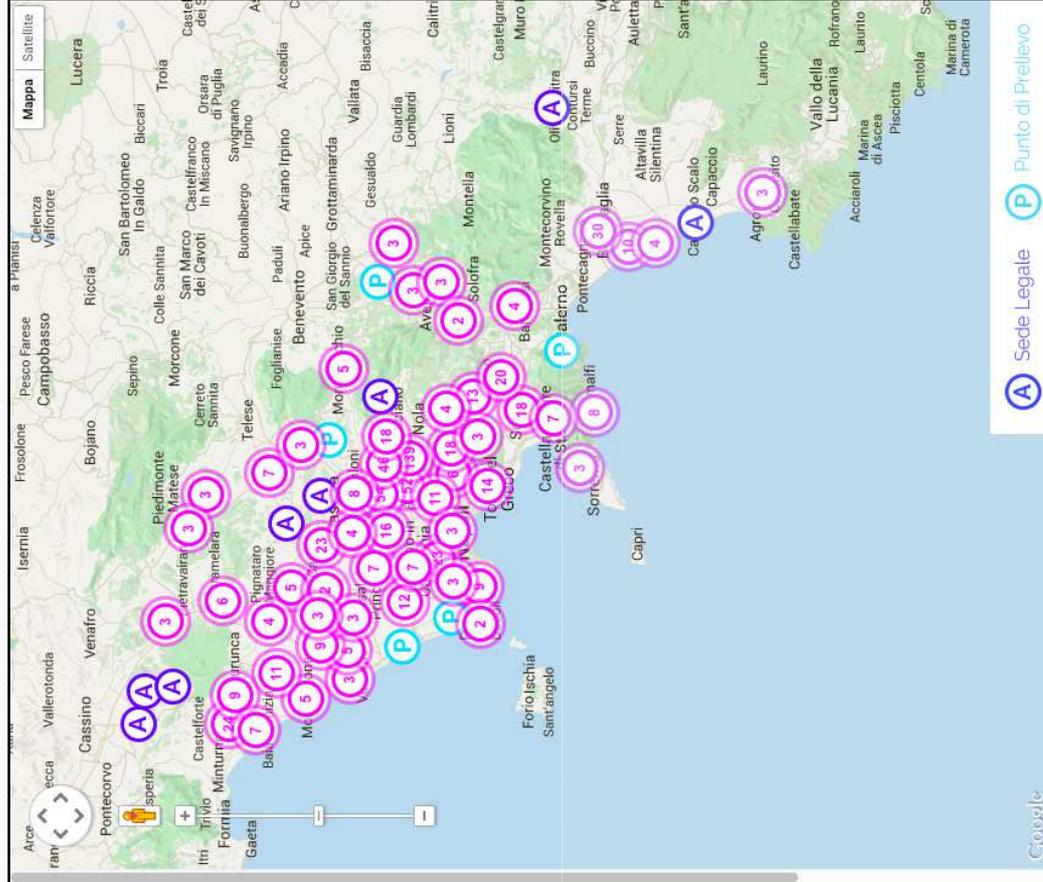
Cerca per Zona

Se vuoi vedere tutte le aziende convenzionate della tua zona, usa i campi sottostanti. Puoi decidere di vedere tutte le aziende della tua provincia o del tuo comune

Provincia

Comune

Effettua ricerca



A Sede Legale **P** Punto di Prelievo



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno



Tutte le Aziende / Provincia di Salerno / Battipaglia

Taurus Società Cooperativa Agricola

STRADA PROVINCIALE, 312 - 84091 Battipaglia (Salerno)
[Sito web dell'azienda](#)



Condividi su facebook

Condividi su twitter



Sede Legale Punto di Prelievo

Il Progetto

Analisi effettuate

LATTUGHINO LOTTO: L3 - L2

Prelievo effettuato il **28-01-2015**

Analisi effettuate il **12-02-2015**

Tipo di analisi	Risultato
Cadmio	Nella Norma
Piombo	Nella Norma

Analisi eseguite da:

[Visualizza rapporto di prova](#)

SCAROLA LISCIA

Prelievo effettuato il **30-05-2014**

Analisi effettuate il **05-06-2014**

Tipo di analisi	Risultato
Cadmio	Nella Norma
Piombo	Nella Norma
Salmonella	Assente

Analisi eseguite da:

[Visualizza rapporto di prova](#)

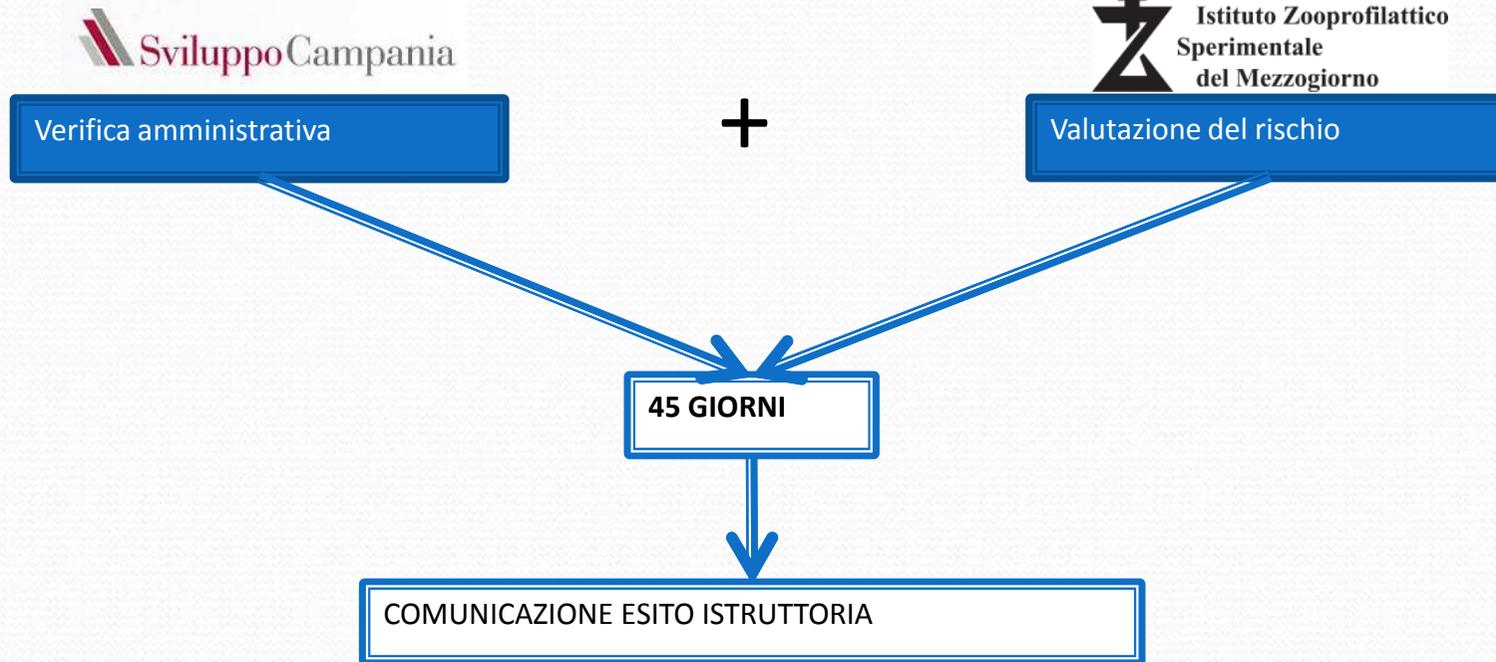
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

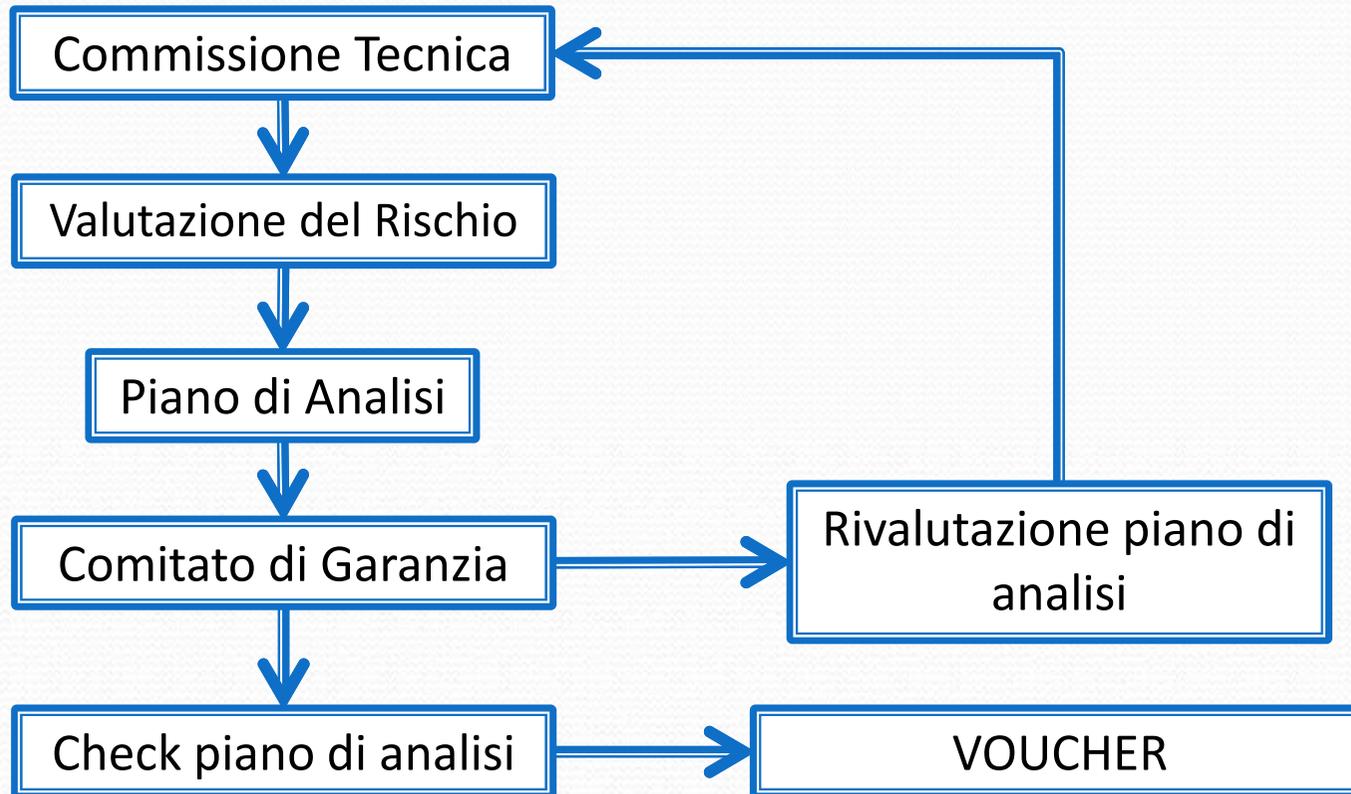




QRCode
Campania Sicura

Tempi di Valutazione delle Domande

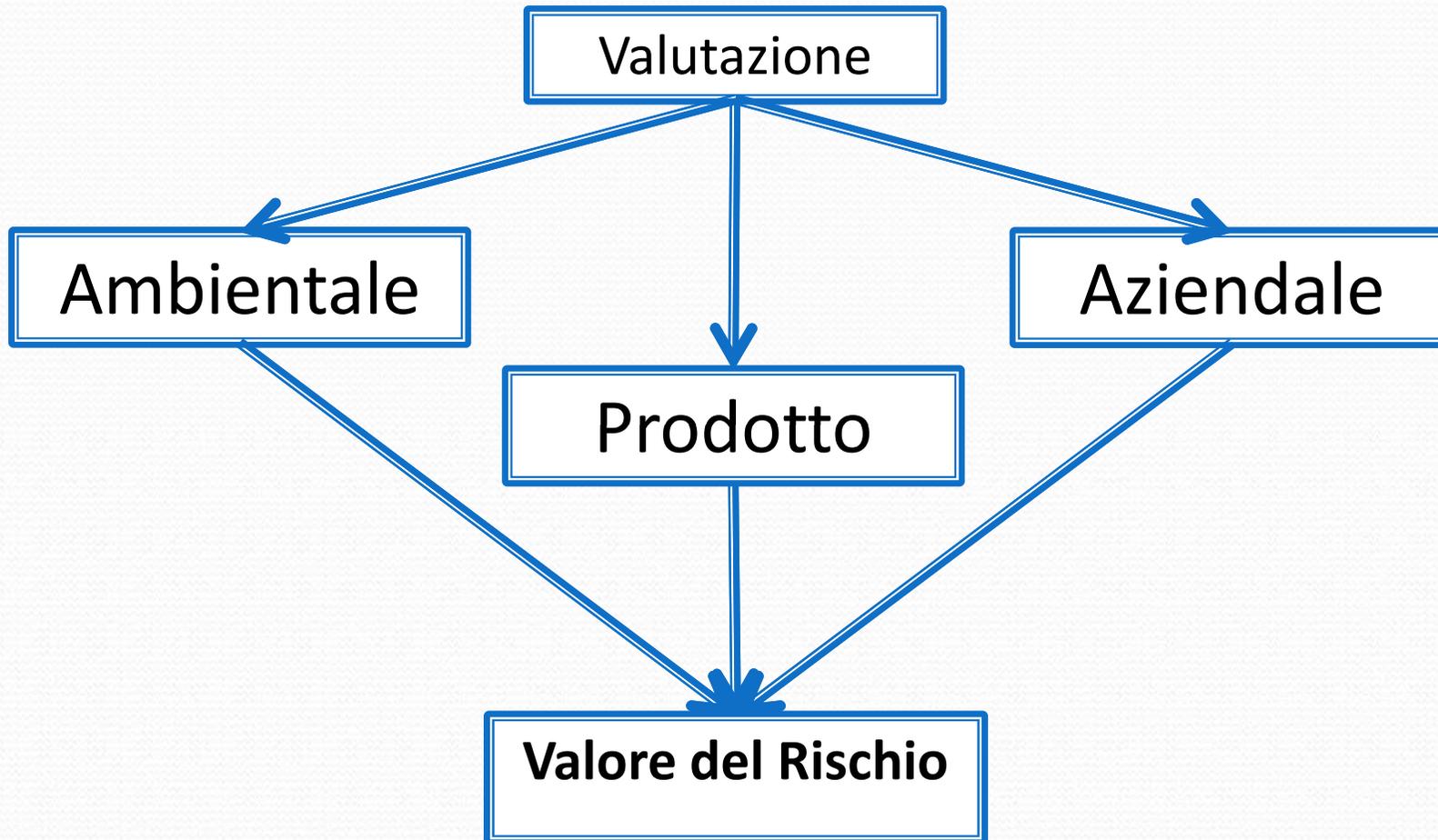






QRCode
Campania Sicura

COMMISSIONE TECNICA
Valutazione del Rischio





QRCode
Campania Sicura

Valutazione Ambientale Variabili e Sistema Informativo Cartografico

ISTAT Comuni delle sedi operative

Elimina

AGGIUNGI ISTAT

Altitudine sede operativa mt.

- Maggiore di 600mt
- Tra 600mt e 300mt
- Tra 300mt e 100mt
- Meno di 100mt

L'area di produzione è situata in un contesto

- Zootecnico
- Ortofrutticolo
- Cerealicolo
- Floricolo
- Boschivo
- Pascolativo
- Vinicolo
- Olivicolo
- Altro

Vicinanza al centro urbano m

- Oltre 1500
- Tra 1500 e 1000
- Tra 1000 e 500
- Inferiore a 500

Vicinanza a grosse vie di transito (es. autostrade)

- Oltre 500mt
- Tra 500mt e 300mt
- Tra 300mt e 100mt
- Inferiore a 100mt

Vicinanza a vie di trasporto (es. ferrovie): adiacente alla rete di recinzione della ferrovia (0 m)

- Superiore a 500mt
- Tra 500mt e 300mt
- Tra 300mt e 100mt
- Inferiore a 100mt

Vicinanza a industrie

- NO
- ATTIVE
- DISMESSE

Vicinanza a discariche o aree di stoccaggio

- Maggiore di 1000mt
- Tra 1000mt e 500mt
- Tra 500mt e 200mt
- Inferiore a 200mt

Vicinanza a termovalorizzatori o impianti di smaltimento rifiuti

- Maggiore di 2000mt
- Tra 2000mt e 1500mt
- Tra 1500mt e 500mt
- Inferiore a 500mt

Vicinanza a bacini idrici e/o corsi d'acqua artificiali o naturali

- NO
- SI

Corpi idrici sotterranei

- NON BUONO
- NON BUONO PARTICOLARE
- BUONO
- BUONO PARTICOLARE
- NON_DEFINITO

Eventi potenzialmente contaminanti

- NESSUNO
- ROGHI
- INCENDI
- SVERSAMENTI_ACCIDENTALI
- ROTTURA_CISTERNE
- ESONDAZIONI
- ALTRO

Zone vulnerabili a nitrati

- NO
- SI

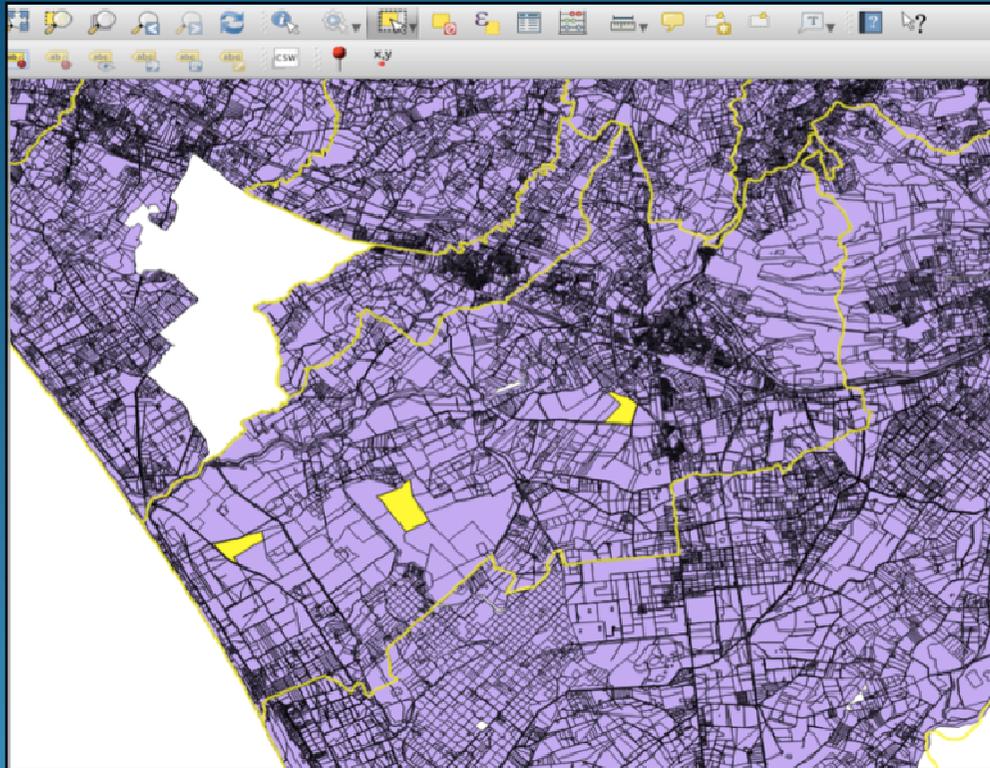
SALVA DATI AMBIENTALI



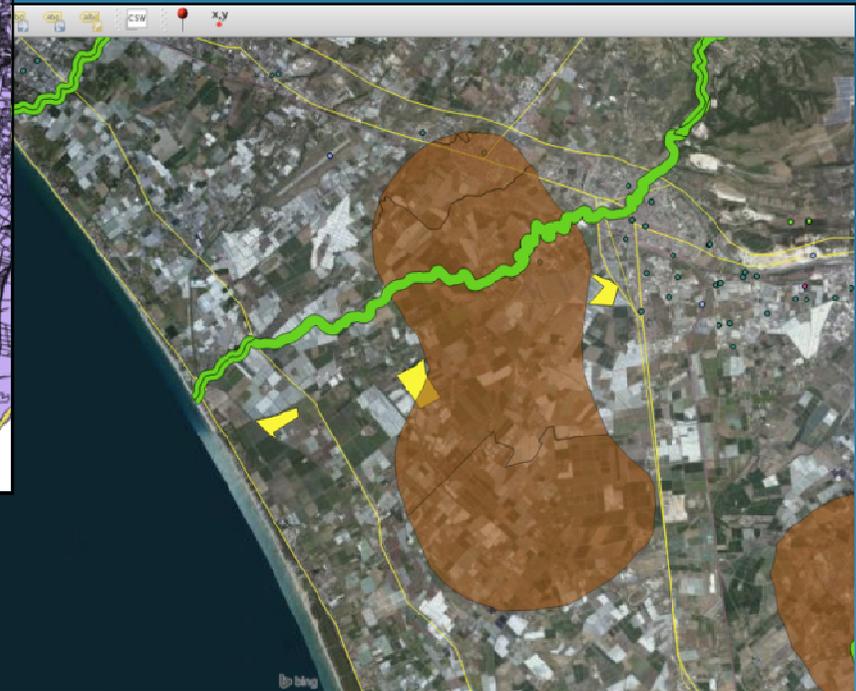


QRCode
Campania Sicura

Valutazione Ambientale Variabili e Sistema Informativo Cartografico



- Impianti_gestione_rifiuti
- Discariche
- Balle
- decreto_11_marzo_2014
- rete_trasporti
- aeroporti
- Rete_Stradale
- Rete_Ferroviaria
- Aree_Vaste
- Comuni_Terra_dei_Fuochi



 Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno



QRCode
Campania Sicura

COLLABORAZIONI



Assessorato Agricoltura



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno



L'IZSM con il sistema QR Code Campania ha stipulato importanti convenzioni di cooperazione e interscambio dati con il SIAN di AGEA oltre ad una stretta collaborazione con SMA Campania per il costante monitoraggio di roghi e incendi boschivi.





QRCode
Campania Sicura

**Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno**

SpA **SMA
Campania**
buon ambiente

Segnalazioni

SL1504000002 del 04-04-2015 12:10
MORRA DE SANCTIS - OLMO

Ortofoto IGM DTM

Coordinate UTM33 WGS84: 461082_30, 4454527.11

Stato Mezzi Aerei

- L1 Libero
- L2 Libero
- L3 Libero
- L4 Libero
- L5 Libero

RMA

Eventi

- i 04-04-2015 14:44:19 Segnalazione prechiusa
- i 04-04-2015 14:26:54 Nuova segnalazione
- ! 04-04-2015 14:26:54 Calcolo priorità per SL1504000002
- ! 04-04-2015 13:40:01 Nuova priorità per AV1504000006
- i 04-04-2015 12:27:12 Segnalazione prechiusa
- ! 04-04-2015 12:00:01 Nuova priorità per AV1504000006

Legenda Incendi

- ? Non valutato
- Codice bianco
- Codice verde
- Codice rosa
- Codice giallo
- Codice arancione
- Codice rosso
- Codice fucsia
- Codice bordeaux

Suggerimenti

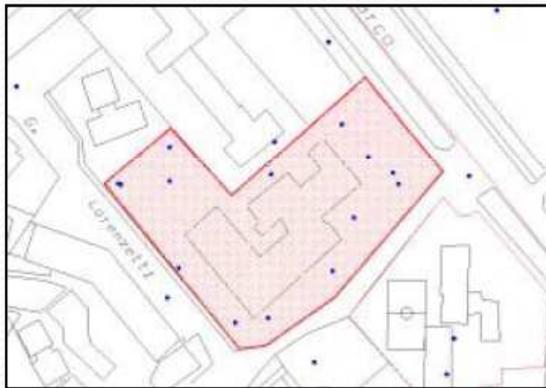
Simulazione incendi

- Previsioni Meteo -



Metodologia di campionamento in base a :

- Matrici alimentari,
- Analisi da eseguire (chimiche o microbiologiche)



Il campionamento è svolto da personale certificato, che opera secondo quanto previsto dalle linee guida fornite dall'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e dalle normative nazionali e comunitarie.





QRCode
Campania Sicura

BANCA DEI CAMPIONI

Durante la fase di campionamento saranno prelevati campioni di acqua e suolo al fine di realizzare una Banca dei Campioni.





1. COMUNICAZIONE NC AGLI ENTI

In caso di positività del campione (NC), l' Istituto provvede ad avvisare l'OSA (nelle parti l' Azienda oggetto di valutazione) e l'ASL di competenza.

2. SEGNALAZIONE E REGISTRAZIONE NC

Tutte le non conformità sono segnalate dal Responsabile dell'Unità Operativa alla Commissione gestione emergenze e sono registrate mediante l' utilizzo di appositi moduli.

3. VERIFICA DELLA NON CONFORMITÀ

Valutata la natura della non conformità, la commissione gestione emergenze provvede ad identificare la probabile fonte di contaminazione mediante una verifica in Azienda.

4. AZIONI CORRETTIVE

Qualora dovessero essere identificate le cause, la commissione gestione emergenze suggerisce al produttore eventuali risoluzioni del problema.





**In Campania, la sicurezza
è un gesto semplice**

È vero che in Campania ci si ammala di più? Quali sono i potenziali effetti dei contaminanti sulla popolazione sana? Esiste una correlazione?



9 marzo 2016



L'obiettivo è di valutare la relazione tra esposizione ambientale e salute in Campania, misurando in maniera sistematica i biomarcatori di esposizione, biomarcatori di effetto biologico precoce (valutazione del potenziale danno) con indicatori di suscettibilità genetica: epigenetica, metabolomica ecc...al fine di verificare eventuali differenze di rischio salute fra residenti nelle diverse aree territoriali campane.



Dall'ambiente al piatto i rischi negli alimenti



La comunicazione nella pubblica amministrazione



La comunicazione in tempo di crisi

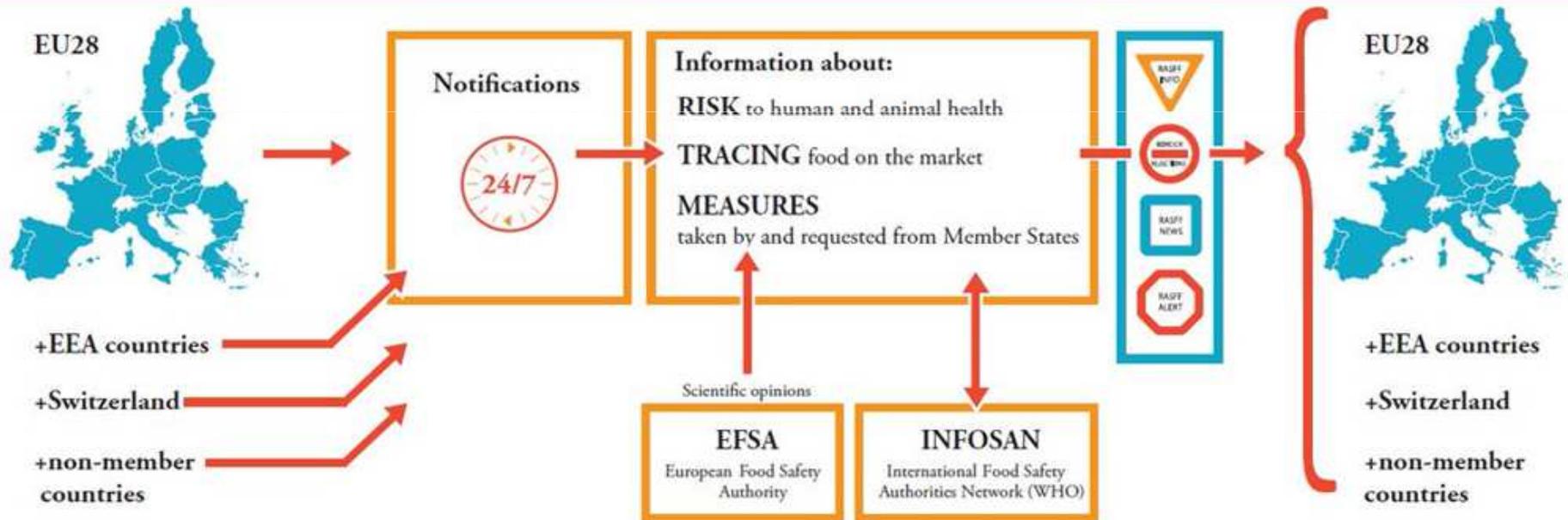
180 morti in Sudafrica a causa di salsicce contaminate dalla Listeria. Individuata la fonte del focolaio

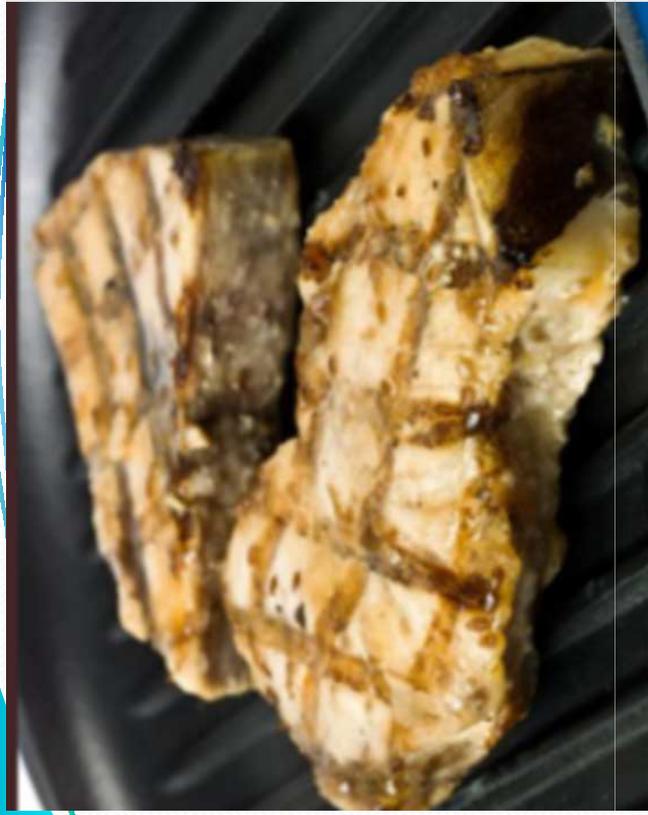
Beniamino Bonardi 7 marzo 2018 Allerta Lascia un commento





How does RASFF work





Il Fatto Alimentare @FattoAlimenta... · 2g
Mercurio in pesce spada e in verdesca
dalla Spagna... Ritirati dal mercato
europeo 95 prodotti ilfattoalimentare.it/?
p=108469



Il Fatto Alimentare

4 ottobre alle 22:47 · 🌐

**Aggiornamento del 4 ottobre: Bonduelle richiama
4 lotti spinaci per presenza di mandragora (erba
infestante velenosa) venduti... Continua a leggere**

facebook





Epatite A
5 Regole per non correre rischi

- 1** **LAVA SEMPRE BENE LE MANI**
prima e dopo il pasto
- 2** **OSSERVA SEMPRE LA MASSIMA IGIENE**
quando prepari i pasti e quando cucini
- 3** **LAVA BENE FRUTTA E VERDURA**
usa prodotti come Amuchina o Eucolorina diluite in acqua per assicurarti la giusta igiene
- 4** **MANGIA I FRUTTI DI MARE BEN COTTI**
non si corre alcun pericolo se vengono COTTI PER 5 MINUTI A 100°
- 5** **COMPRA FRUTTI DI MARE SOLO IN RIVENDITE AUTORIZZATE e assicurati che siano conservati in luoghi REFRIGERATI e correttamente ETICHETTATI**

visita il sito www.aslnapoli2nord.it per altre informazioni sull'Epatite A
compilata a cura del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 2 Nord

Epatite A

5 Regole per non correre rischi



1

LAVA SEMPRE BENE LE MANI
prima e dopo il pasto



2

osserva sempre la
MASSIMA IGIENE
quando prepari i pasti e quando cucini



3

LAVA BENE FRUTTA E VERDURA
usa prodotti come Amuchina o Eucolorina diluite in acqua per assicurarti la giusta igiene



4

MANGIA I FRUTTI DI MARE BEN COTTI
non si corre alcun pericolo se vengono
COTTI PER 5 MINUTI A 100°



5

COMPRA FRUTTI DI MARE SOLO IN RIVENDITE AUTORIZZATE e assicurati che siano conservati in luoghi REFRIGERATI e correttamente ETICHETTATI

visita il sito www.aslnapoli2nord.it
per altre informazioni sull'Epatite A
compilata a cura del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 2 Nord

AVVISO ALLA CITTADINANZA

RACCOMANDAZIONI GENERALI SUL CONSUMO DI MITILI (ES. COZZE)

In considerazione dell'allerta alimentare dovuto al riscontro del virus dell'**epatite A** e di **norovirus** in campioni di mitili (es. cozze), si raccomanda di non consumare frutti di mare crudi o poco cotti.

Il Virus HAV (Epatite A) infatti, si inattiva ad 85°C per 15 minuti e/o a 100°C per un minuto.

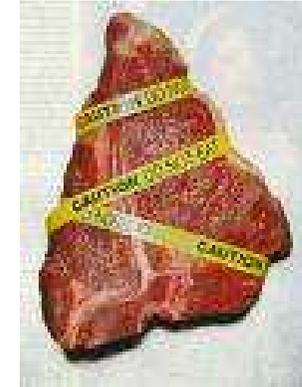
Pertanto, una rapida cottura potrebbe non essere sufficiente.

Il Direttore del Dipartimento
Prevenzione ASL Napoli 2 Nord
dr. Enrico Bianco

Il Sindaco
dr. Ermanno Schiano

In conclusione....

- In un'epoca in cui il concetto “dal campo alla tavola”, diventa sempre più astratto, il ruolo degli enti preposti al controllo degli alimenti deve essere quello di giungere ad una **precoce identificazione, caratterizzazione e comunicazione dei rischi emergenti**. Ciò sarà possibile, sviluppando metodi e strategie adeguati ad esigenze sempre nuove, dettate dallo scambio continuo di merci tra paesi non sempre caratterizzati dagli stessi standard produttivi.



- “For consumer, safety is the most important ingredient of their food...”

(Androulla Vassiliou, European Commissioner for Health)

