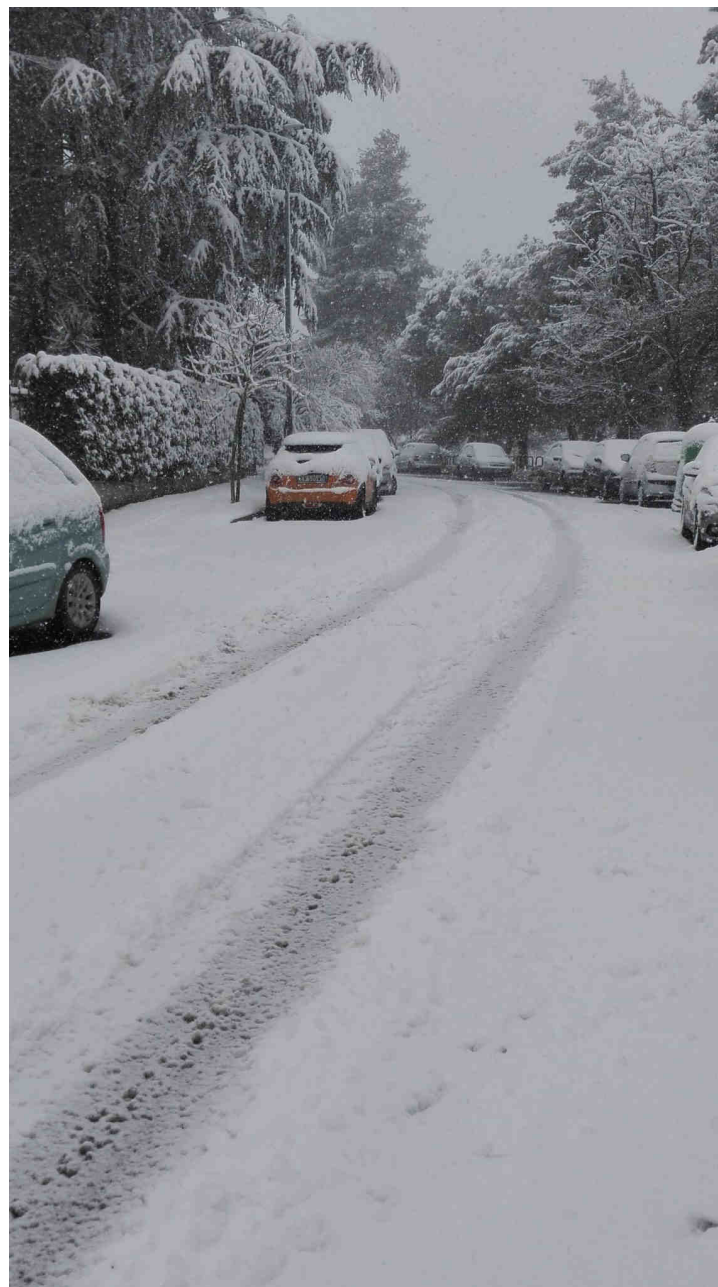


La gestione del sistema di allerta RASFF

Dott. Raffaello Lena

Ufficio 8 Direzione Generale per l'igiene e sicurezza degli alimenti e la
nutrizione - Ministero della Salute



Articolo 2 Reg CE 16/11 compito
della rete

**Garantire un Funzionamento
delle rete...**

**Garantire la disponibilità
comunicazione d'emergenza
giorni su 7
emergenza/cellulari/email**

Come?

- Lista dei punti di contatto regionali/europei/NAS ecc.
- Cellulare smartphone dedicato di servizio con connessione internet
- Secondo Cellulare smartphone di appoggio
- Chiavetta con liste dei punti di contatto
- Due computer portatili uno dei quali con chiavetta per la connessione
- Modalità di accesso alle email via web

La normativa di riferimento
II REGOLAMENTO N. 178/2002

Articolo 50

Sistema di allarme rapido (RASFF)

1. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. La Commissione è responsabile della gestione della rete. Attivazione RASFF per un rischio diretto e indiretto per la salute

Articolo 17

Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

RITIRO e RICHIAMO

TRACCIABILITA' a Valle e a Monte

Altre disposizioni indirettamente collegate al sistema di allerta riportate nel Reg 178/2002 e nel Reg 183/2005

Articolo 14 Reg 178/2002

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

Articolo 15

Requisiti di sicurezza dei mangimi

- 1. I mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati a un animale destinato alla produzione alimentare

Articolo 29 Reg 183/2005

estende le misure del Reg 178/2002 anche ai mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti, che comportino gravi rischi per la salute umana, animale o per l'ambiente (Pet Food)

- **Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti**

Qualora uno Stato membro disponga di informazioni relative all'esistenza di un rischio, diretto o indiretto, in alimenti o mangimi, per la salute umana, animale o la salubrità dell'ambiente, deve immediatamente tali informazioni alla Commissione nell'ambito del sistema di allarme

II REGOLAMENTO 178/2002 ART. 7

PREVEDE IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE CHE CONSENTE L'ADOZIONE DI MISURE PROVVISORIE DI GESTIONE DI UN RISCHIO PER LA SALUTE CHE PRESENTI UNA SITUAZIONE DI INCERTEZZA SUL PIANO SCIENTIFICO, IN ATTESA DI ULTERIORI INFORMAZIONI.

Articolo 2 Reg CE 16/11 compiti dei membri della rete

Garantire un Funzionamento Efficiente delle rete...

Garantire la disponibilità per la comunicazione d'emergenza 24 ore
7 giorni su 7  Procedure di emergenza/cellulari/ema

NOTIFICHE RASFF



pericolo che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro



Non richiede un'azione rapida in un altro paese membro



Respingimento alle frontiere



Informazioni generali

Intesa Stato Regioni

- Per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano, al fine di garantire la tutela della salute pubblica, la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ha recepito, con l'[Intesa del 13 novembre 2008](#), le linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per gli alimenti destinati al consumo umano (sostituiscono quelle approvate con [Intesa 15 dicembre 2005](#)). **In corso di completamento** (con un gruppo di lavoro ad hoc) le **nuove LG che costituiranno la nuova intesa**
- **Revoca allerta da parte di chi la ha attività**



REGIONE CAMPANIA



CeRVE nE
"ADRIANO MANTOVANI"
Centro Regionale di riferimento Universitario per le Emergenze non Spedite



ASI C.Ri.P.A.T.
Comitato di Emergenza e Assistenza Pre e Post-Disastro Civile e Ambientale
e di Assistenza e Soccorso in Emergenze Ambientali e Naturali



**Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno**



**ORDINE DEI MEDICI VETERINARI
DELLA PROVINCIA DI AVELLINO**





TERRE DI TERREMOTI

22-23-24 Novembre 2018

Abbazia del Goletto - Contrada San Guglielmo

83054 Sant'Angelo dei Lombardi AV

Simulazione di u tossinfezione

Simulazione presso una tendopoli sva
Frullone (Napoli) per consumo di tonne
istaminosi.

Da: dav.allerta

Inviato: mercoledì 12 settembre 2018 14.57

A: allerta.alimenti; basilicata ; lombardia

Cc: Di Sandro Alessandra; ministero dav allerta

Oggetto: R: Oggetto: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA

Gentili colleghi,

ricevuta la vostra comunicazione relativa alla simulazione che sarà condotta questa sera.

Vista la situazione di emergenza del caso specificato, la segnalazione ai nodi delle regioni sede dello (degli) stabilimenti deve essere assicurata anche attraverso una comunicazione effettuata utilizzando il canale di emergenza comunicato dagli Assessorati alla Sanità.

Cordiali saluti

DAV allerta team

RL

Da: allerta.alimenti [<mailto:allerta.alimenti@pec.regione.campania.it>]

Inviato: mercoledì 12 settembre 2018 14:33

A: basilicata ; lombardia ; ministero dav allerta

Oggetto: Oggetto: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA

Gentili colleghi,

come è noto, la Campania, in attuazione del Piano Nazionale della Prevenzione, macro obiettivo 2.1, attraverso propri Centri di Riferimento sulla gestione delle emergenze non epidemiche (CERVENE) e su base collettiva (CRIPAT), ha organizzato a Napoli un'esercitazione di Protezione Civile interregionale alla quale partecipano i Servizi dei Servizi di Sanità Pubblica delle Regioni e Province Autonome intervenute, in una tendopoli, con cucina da campo, in occasione di un evento sismico.

Nel corso dell'esercitazione è prevista anche una simulazione di una tossinfezione all'interno della tendopoli, dalla quale scaturisce poi la necessità di attivare il sistema di allarme rapido per gli alimenti, proveniente da uno stabilimento presente in altre Regioni, che si è concordato con i partecipanti all'evento della Lombardia e della Basilicata, essere proprio presso codeste regioni.

La simulazione ha lo scopo di verificare la prontezza della risposta, da parte delle Regioni partecipanti all'evento, fino al livello territoriale.

In serata, su segnalazione in reperibilità, l'ASL campana competente territorialmente sull'area nella quale si svolge l'esercitazione interverrà sul posto e avvierà la simulazione, e ritenendo responsabile dell'evento il produttore di quel specifico prodotto alimentare, attraverso il sistema di allarme rapido, coinvolgerà il nodo regionale della Campania, il quale poi allenterà a sua volta i nodi della Regione Lombardia e della Regione Basilicata, con la comunicazione "ESERCITAZIONE – SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA".

In nodo allerte delle due Regioni, attraverso gli abituali canali di comunicazione utilizzati per le allerte, informeranno l'ASL territorialmente competente sullo stabilimento che ha fornito gli alimenti sospetti. Ricevuta la comunicazione, senza naturalmente effettuare alcun sopralluogo presso lo stabilimento in questione, dovrà poi limitarsi a rispondere al proprio nodo regionale, con la comunicazione "SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA ATTIVATE".

Il nodo regionale della Lombardia e della Basilicata comunicherà poi al nodo della Campania che l'ASL locale ha ricevuto la comunicazione.

La tempistica delle varie fasi sarà registrata con gli orari per confermare la velocità dell'informazione e degli interventi.

Naturalmente, trattandosi di un'esercitazione, non va coinvolta la rete iRASFF!!!!!!

Il nodo centrale del Ministero della Salute, che partecipa, in qualità di osservatore all'evento, è informato per conoscenza dello svolgimento dell'esercitazione con la simulazione di tossinfezione alimentare e attivazione dell'allerta.

si ringrazia per la collaborazione

cordiali saluti

Maurizio Della Rotonda

TEAM ALLERTA

REGIONE CAMPANIA

Analisi della tempistica Osservazioni

Dall'esame dei documenti e del "datalog" della simulazione, effettuata la sera di mercoledì 12 settembre presso il centro Frullone a Napoli, si sottopongono le seguenti osservazioni

- 1) Esaminando le email relative al coinvolgimento della Regione Lombardia, gli orari sembrano indicare una non sincronizzazione dell'orologio. Una verifica a posteriori da parte di questo ufficio ha rilevato anche in altre circostanze (sempre per comunicazioni di allerta) lo stesso problema non corretta sincronizzazione dell'orologio; Si suggerisce pertanto di effettuare delle verifiche tecniche.

Inviato da IBM Verse

Per conto di: allerta.alimenti@pec.regione.campania.it --- ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing:
POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA ---

Da: "Per conto di: allerta.alimenti@pec.regione.campania.it" <posta-certificata@pec.actalis.it>

A: "basilicata" <allerta.emergenza@regione.basilicata.it>, "lombardia" <allerta.alimenti@regione.lombardia.it>, "ministero dav allerta" <dav.allerta@sanita.it>

Data: Mer, 12/Set/2018 22:11

Oggetto: ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing: POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA

Inviato da IBM Verse

allerta.alimenti --- Fw:ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing: POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA ---

Da: "allerta.alimenti" <allerta.alimenti@regione.lombardia.it>
A: "Regione Campania DPV 3 reperib." <allerta.alimenti@pec.regione.campania.it>
Data: Mer, 12/Set/2018 22:44
Oggetto: Fw:ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing: POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA

Si da riscontro all'inizio di allerta arrivato.
Vacchelli Tina

Inviato da IBM Verse

Cristiana M. --- Re: Fw:ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing: POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA ---

Da: "Cristiana M." <cristiana.marcarini@libero.it>
A: "" <allerta.alimenti@regione.lombardia.it>
Data: Mer, 12/Set/2018 22:38
Oggetto: Re: Fw:ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing: POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA

SIMULAZIONE - POCEDURE DI ALLERTA ATTIVATE


----- Original Message -----

From: allerta.alimenti@regione.lombardia.it
To: cristiana.marcarini@libero.it
Sent: Wednesday, September 12, 2018 8:27 AM
Subject: Fw:ATTENZIONE-Possibile Spam/Phishing: POSTA CERTIFICATA: I: ESERCITAZIONE - SIMULAZIONE ATTIVAZIONE ALLERTA

Si
inoltre a seguito di comunicazione telefonica
Per attivazione simulazione
allerta. In attesa di risposta di salutare cordialmente.
Bacchelli Tina

dav.allerta

Da: dav.allerta
Inviato: lunedì 17 settembre 2018 15:52
A: 'allerta.alimenti@regione.lombardia.it'
Oggetto: R: SINDROME SGOMBROIDE IN TONNO




Rif. 226 N

Gentili colleghi,
ringraziando per l'informazione, lo scrivente Ufficio fa notare che l'orario riportato sulla mail non è corretto.

Cordiali saluti
DAV.ALLERTA Team
Dr. ssa Maria Cristina Masi

Da: allerta.alimenti@regione.lombardia.it [mailto:allerta.alimenti@regione.lombardia.it]
Inviato: lunedì 17 settembre 2018 17:29
A: allerta@regione.emilia-romagna.it
Cc: dav.allerta
Oggetto: SINDROME SGOMBROIDE IN TONNO



In riferimento alla notifica in oggetto, si trasmette la documentazione disponibile al fine di reperire gli elementi mancanti.
Vedasi la relazione dell'ATS della Brianza. Inserito procedimento iRasff #370859

Cordiali saluti.
Piero Frazzi

Regione Lombardia - Punto di contatto Allerta Alimenti
allerta.alimenti@regione.lombardia.it

Esaminando le email relative al coinvolgimento della Regione Basilicata si evidenzia che l'invio formale della notifica via email è avvenuto il giorno successivo, anche se il referente del nodo regionale ha provveduto ad informare la sera del 12 settembre, via telefonica, il veterinario competente sulla ditta che ha distribuito il prodotto. Si suggerisce di predisporre una specifica procedura. **Si ricorda, infatti, che la Commissione invia, anche in giorni e/o orari extra lavorativi, la notifica via email con tutta la documentazione; solo dopo l'invio di questa email, la Commissione contatta telefonicamente il nodo nazionale del sistema di allerta che si comporta allo stesso modo a livello nazionale.**

Dapprima viene effettuata la verifica della notifica e l'invio alle Regioni coinvolte e, successivamente, le stesse vengono informate dell'allerta tramite chiamata, o invio di un sms, al cellulare di emergenza fornito dai diversi punti di contatto regionali. L'invio della notifica, prima del contatto telefonico, può anche essere effettuato utilizzando uno smartphone con collegamento internet.

Trattandosi, nel caso della simulazione in esame, di una tossinfezione in atto, è necessario avvertire i referenti regionali con l'utilizzo di una chiamata al cellulare di servizio, cosa che è stata correttamente effettuata come risulta dalla documentazione inviata. Nel caso in esame il punto di contatto nazionale avrebbe trasmesso in Commissione l'allerta.

Galgano Margherita

Da: Galgano Margherita
Inviato: venerdì 14 settembre 2018 10:32
A: 'dellarotonda@regione.campania.it'; 'mdellarotonda60@gmail.co'
Oggetto: L'Esercitazione Basilicata
Allegati: daticert.xml; Parte 3.eml
Priorità: Alta

Si invia l'esito dell'esercitazione della Regione Basilicata.

Distinti saluti
Margherita Galgano

Da: biagio.deluca@aspbasilicata.it [mailto:biagio.deluca@aspbasilicata.it]
Inviato: giovedì 13 settembre 2018 08:01
A: Galgano Margherita <margherita.galgano@regione.basilicata.it>
Oggetto: Fwd: L'Esercitazione Basilicata
Priorità: Alta

Ok comunicherò immediatamente l'allerta sanitaria al Dirigente Veterinario competente per territorio per i provvedimenti conseguenziali.

Dott. Biagio De Luca

----- Messaggio originale -----

Oggetto: L'Esercitazione Basilicata
Data: 2018-09-13 07:44
Mittente: Galgano Margherita <margherita.galgano@regione.basilicata.it>
Destinatario: "biagio.deluca@aspbasilicata.it" <biagio.deluca@aspbasilicata.it>

Si trasmette l'allerta in oggetto.

Cordiali saluti
Margherita Galgano

Crisis Coordinator Decisione UE 2019/300

Ruolo di garante del “Crisis Coordinator”

Il “Crisis Coordinator”, sia in caso di situazioni che richiedono un “maggiore coordinamento” da parte della Commissione che in caso di attivazione dell’Unità di crisi, assicura:

- la cooperazione con i partner internazionali per la gestione degli aspetti che ricadono negli ambiti di competenza di prevenzione umana, sicurezza degli alimenti e sanità animale;
- l’aggiornamento costante ed in maniera diretta del Ministro con cui decidere gli interventi mirati;
- la gestione di tutti gli aspetti della comunicazione, sia assicurando che sia effettuata la comunicazione del rischio sia garantendo tutti gli aspetti relativi alla comunicazione col pubblico, condividendo le parole chiave da utilizzare in particolare rispetto ai mass media con Commissione e Paesi Membri coinvolti.

Inoltre, insieme al suo team garantisce:

- 1) il coordinamento a livello nazionale in caso di incidenti o crisi alimentari
- 2) l’uso efficiente delle reti di allerta in caso di incidente o di crisi
- 3) la presentazione del piano di emergenza nazionale su richiesta della Commissione
- 4) la partecipazione a conferenze audio / video organizzate dalla Commissione durante un rafforzato coordinamento o situazione di crisi
- 5) il feedback, quando una crisi è finita, su possibili lacune e aree di miglioramento
- 6) la Creazione di un forte legame tra i “Crisis coordinators” e la fiducia tra i partner attraverso lo scambio di esperienze
- 7) la partecipazione agli esercizi di simulazione nazionali ed europei

EXERCISE EDESIA

EU INTER-SECTORAL TABLE-TOP EXERCISE ON A FOODBORNE OUTBREAK CRISIS TOWARDS IMPROVING PREPAREDNESS AND STRENGTHING CAPACITY TO COORDINATE RESPONSE

Dates

Tuesday 04 December 2018 12.00 – 17.30

Wednesday 05 December 2018 08.30 – 17.00

Thursday 06 December 2018 08.30 – 13.00

BNN
BELGIUM NEWS NETWORK

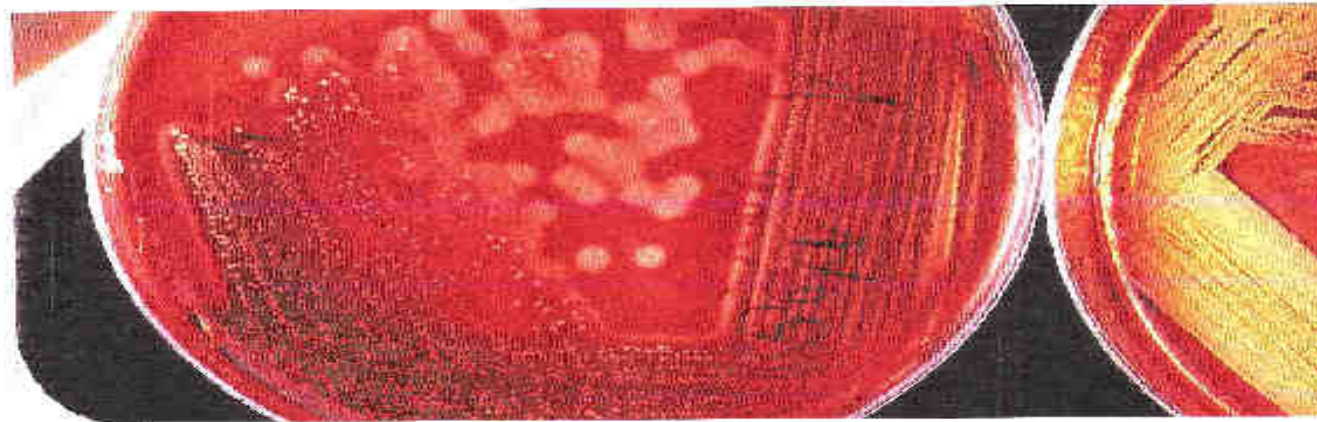
NEWS HEALTH BUSINESS TECH SPORT WEATHER

Exercise Edesia



Friday, 25 May, 2018

Belgium outbreak of *E. coli* worrying



One child and two adults are in hospital in Ghent with *E. coli* O157. The child aged 11 is seriously ill with the more serious form of the disease haemolytic uraemic syndrome (HUS).

Across Belgium there are five more people with the illness and health authorities are concerned that this may signal an outbreak of the deadly disease.

Laboratories across Belgium report that this Shigatoxin producing *E. coli* (STEC) infection is particularly affecting women aged 30-55.

A health expert said that although these are the cases reported there would be additional cases of *E. coli* O157 being self-treated within the community.



HOW SAFE IS OUR FOOD?

QUESTIONS

1. How would you tackle these issues if this happened in your country?

2. What would your public communications strategy be at this point?

WNN
 WORLD NEWS NETWORK

WORLD UN POLITICS HEALTH BUSINESS TECH SPORT

Exercise Edesia



Tuesday, 29 May 2018

When berries go bad



The lethal *E. coli* bug that has claimed the lives of three people and hospitalised 50 people across Europe may be hiding in berry fruit.

Today news has been released that it is likely to be berry fruit of some kind that's harbouring the deadly Shiga toxin-producing *E. coli* O157 (STEC). This includes strawberries, blackberries, raspberries, blueberries, cranberries, blackberries and could be in fresh, frozen, or dried berries.

This breakthrough in the investigation comes after a number of countries found berry fruits to be a common food consumed by people who have been ill with this strain of *E. coli*. Seventy percent of the people who have been diagnosed with the disease are women between ages of 30 and 50 years.

With the summer harvest in full swing this news comes as a terrible shock to the fruit growers of Europe who want authorities to name the berry fruit and the country of origin so they are not all penalised.

FOOD SAFETY SPECIAL



**WASH FRUIT AND VEGE
AND COOK IF POSSIBLE**

QUESTIONS

1. What is your public communication strategy at this point?
2. Which organisations will you consult to formulate this strategy?

WNNN

WORLD NEWS NETWORK

WORLD ON POLITICS HEALTH BUSINESS TECH SPORT

Exercise Edesia



Thursday, 18 June 2018

Deadly disease from filthy farm water



The source of the deadly *E. coli* O157 outbreak has been traced to a farm irrigated with heavily contaminated water.

It appears that irrigation water for the blueberry crop was sourced directly from ponds close to a dairy farm. These ponds were contaminated when effluent from holding pens and milking sheds entered the water during heavy rainfall. There is no record of consent being given for water to be taken from the ponds for irrigation.

One food scientist said it was fortunate that this was the only disease caused through this negligent behaviour.

People throughout Europe are outraged that healthy food has been blighted by this outbreak. Berry producers have cut prices in a bid to get consumers to consume berry fruits.



BERRY SALES SLUMP

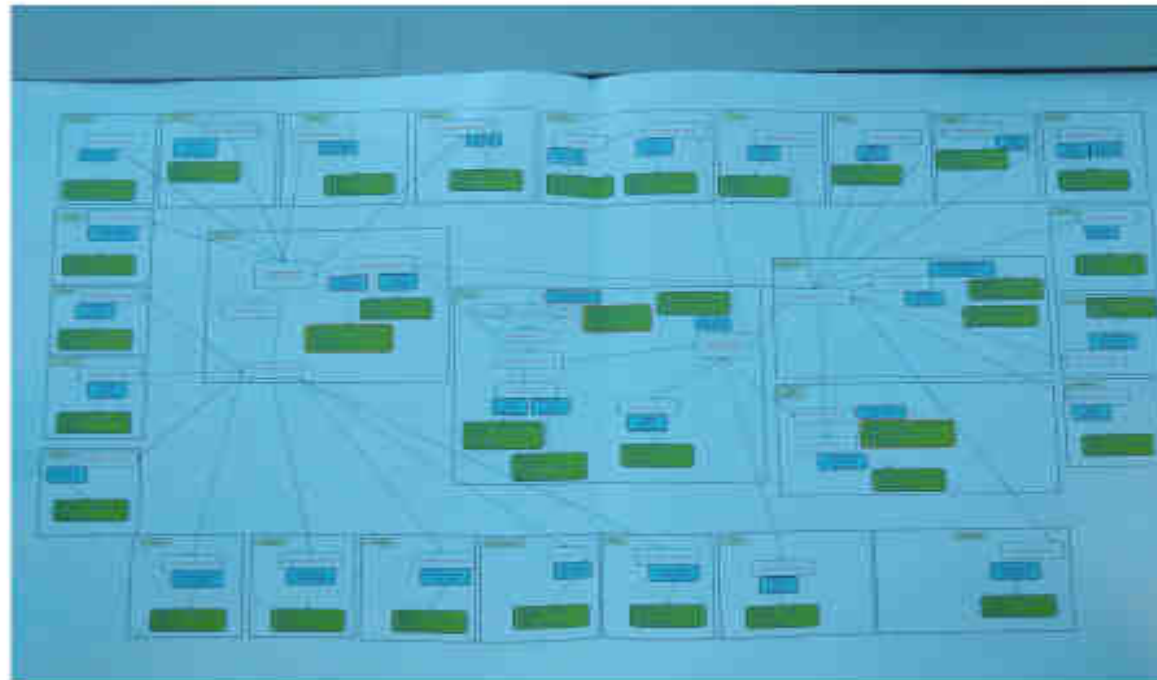
QUESTION

1. How do you respond to media asking:
 "Why did it take so long to find the source of contamination?"

Il 4 dicembre è stato simulato un outbreak di escherichia coli (STEC) 0157 H7 stx2a, eae+, che ha coinvolto diversi paesi europei. Anche in Italia sono stati riportati 4 casi presso l'ospedale di Siena e successivamente anche altri nove casi in altre regioni. Sono stati attivati i sistemi EPIS e EWRS. Inizialmente non è stato identificato un alimento comune. L'Italia ha chiesto per prima alla Commissione la convocazione dell'Emergency Security Committee che ha poi effettuato audio conferenza aggiornando sulla situazione che coinvolgeva i paesi europei. Dalle interviste è emersa la possibilità che i mirtilli fossero l'alimento sospetto.

Nei giorni 5 e 6 dicembre è stato attivato il sistema RASFF e, nel corso della simulazione, ci sono state allerte distinte partite da 5 paesi europei: in un caso si è trattato di frutti di bosco dal Marocco e negli altri casi erano coinvolti diversi prodotti: mix di cereali, dolci, gelati contenenti mirtilli, mirtilli freschi e congelati. La situazione inizialmente è stata molto incerta e la nostra delegazione ha allertato immediatamente gli **Assessorati coinvolti effettuando via via dei numerosi fup includendo anche avvisi di sicurezza per informare i consumatori dell'outbreak multi stato**. L'Italia per prima ha chiesto alla commissione (via RASFF) **una riunione dei coordinatori delle crisi al fine di avere comportamenti omogenei tra paesi membri sulle modalità di comunicazione**. In attesa della riunione dei FFCM e, visto che i fup aumentavano, L'Italia ha effettuato degli aggiornamenti sia a tutti gli organi di controllo regionali che ai consumatori, ritenendo necessario e per la trasparenza fornire ogni elemento di conoscenza. **Sono stati diffusi anche avvisi sul sito del Ministero dei prodotti richiamati in altri paesi nel caso che i consumatori si fossero recati in quei paesi per viaggio o lavoro e trasmesse le stesse informazioni alle Associazioni dei produttori coinvolti**.

Nell' ultimo giorno (6 dicembre) è stata simulata una seconda distribuzione dei prodotti in Italia da un grossista francese. **Immediatamente sono stati avvisati le A.C. Regionali per blocco dei prodotti** e **effettuati ulteriori avvisi ai consumatori**. Si rappresenta che l'Italia per prima, attraverso un fup, ha **comunicato di aver convocato tutti gli stakeholder e le associazioni dei produttori al fine di aggiornarli sulla situazione con particolare riferimento a non utilizzare mirtilli freschi o congelati nei loro prodotti se non dopo bollitura**. Attraverso la tracciabilità ed il lavoro svolto dall'EFSA si è infine risaliti all'azienda francese responsabile e la causa, come avevamo sospettato, è stata identificata nell'acqua di irrigazione utilizzata.



FLUSSI DI COMUNICAZIONE IN CASO DI EMERGENZE

Da: dav.allerta

Inviato: lunedì 22 ottobre 2018 15:41

A: Regione Liguria (allerta.alimenti@regione.liguria.it); Regione Lombardia Alimenti Allerta (allerta.alimenti@regione.lombardia.it); Regione Veneto igiene e prevenzione e servizi veterinari (allerta.alimenti@regione.veneto.it); igiene e prevenzione bolzano; agostino.carli@sabes.it; alberto.macconi@sabes.it; alessandro.fugatti@sabes.it; emst.stifter@provincia.bz.it; klaus.jakomet@sabes.it; lorenzo.martinello@sabes.it; paolo.zambotto@provincia.bz.it; vet@sabes.it; vetallerta@provincia.bz.it; allertasian@apss.tn.it; allertavet@apss.tn.it; dpf011@regione.abruzzo.it; g.franceschelli@regione.abruzzo.it; giammarco.ianni@regione.abruzzo.it; giuseppe.bucciarelli@regione.abruzzo.it; paolo.torlontano@regione.abruzzo.it; allerta.emergenza@regione.basilicata.it; Gerardo.Salvatore@regione.basilicata.it; allerta.siancalabria@regcal.it; e.malacaria@regcal.it; allerta.svetcalabria@regcal.it; fabio.arigoni@regione.calabria.it; gianluca.grandinetti@regione.calabria.it; maurizio.anastasio@regione.calabria.it; taskforcevet@regcal.it; allertasian1@pec.regione.campania.it; allerta.alimenti@pec.regione.campania.it; Regione Emilia Romagna Serv Veterinari; manlio.palei@regione.fvg.it; marta.zanolla@regione.fvg.it; martina.ricci@regione.fvg.it; Regione Friuli Venezia Giulia igiene e prevenzione; silvia.zuttion@regione.fvg.it; allerta.alimenti@regione.lazio.it; rmarciano@regione.lazio.it; allertavet@regione.lazio.it; allerta.vetal@regione.marche.it; allerta.alimenti@mail.regione.molise.it; michele.colitti@regione.molise.it; allerta.alimentare@regione.piemonte.it; allerta.saram@regione.puglia.it; p.pasquale@regione.puglia.it; p.pinto@regione.puglia.it; Rosa Maria Giovanna; Maria Cordone; Onofrio Mongelli; p.pinto@regione.puglia.it; san.allerta@regione.sardegna.it; allerta.alimenti@regione.sicilia.it; allerta.saram@regione.toscana.it; allerta@regione.umbria.it; allerta.alimenti@regione.vda.it

Cc: Di Sandro Alessandra; Lena Raffaello

Oggetto: raccomandazione sull'utilizzo del sistema di allerta- notifiche in giorni festivi e/o in orari non lavorativi

250 Ag

Gentili colleghi,

come discusso ampiamente nel corso degli ultimi incontri con il gruppo ristretto regionale per la revisione dell'Intesa Stato Regioni sul sistema di allerta, si ricorda la necessità di mantenere il doppio sistema di comunicazione delle notifiche basato sia sull'IRASFF che sull'invio della email ai punti di contatto interessati, in attesa che la Commissione europea implementi il sistema che permetterà alle Regioni di comunicare tra loro usando l'IRASFF.

- In considerazione di alcune problematiche verificatesi recentemente in giorni festivi e/o in orari non lavorativi, circa l'attivazione delle allerta, e a garanzia della tempestività ed efficienza della rete, è comunque importante che sia trasmesso una email alle Regioni coinvolte che contenga in allegato anche il formato pdf della scheda di notifica, che di fatto contiene tutti gli elementi utili a valutare il rischio. Ciò anche perché si possono verificare, talvolta, interruzioni della rete e rendere per alcuni periodi temporali non disponibile l'accesso in IRASFF.

- 1) Si ricorda che nella stampa della scheda di notifica via IRASFF il pdf generato in pdf contiene in allegato allo stesso i documenti che possono essere visti, e scaricati, cliccando nella barra laterale degli strumenti sul simbolo dell' "attache". Pertanto includendo la scheda pdf generata in IRASFF non è più necessario allegare gli altri documenti che come detto sono già inclusi nel pdf e ciò eviterà la duplicazione degli stessi e di conseguenza l'aumento delle dimensioni della documentazione trasmessa per posta elettronica.



Allegati



Allegati: consente di visualizzare i file allegati.

- 180815_ClearspringKombu_Ramsden-I.
- 180815_ClearspringKombu_Amazon.d.
- 180815_Clearspring-Kombu50g_Fruug
- 180815_Kombu-715_Ecotierra.es_ES.pd
- 2018_2151-CONTENTIDOELEVADOEY.
- Clearspring-DriedAlgae-KombuEI3,06
- fup4-ES-2018_2151.pdf
- Meeresalgen_Clearspring_Analyseber.
- Spain.xls
- UnitedKingdom.xls



food - alert notification - official control on the market - Dried algae - Switzerland - High content of iodine
Notification Link https://webgate.ec.europa.eu/sanco_rasff/notification/view/362833

General Information

Notification number: 362833
Reference: 2018.2151
Notification type: food
Notification basis: official control on the market
Notification classification: alert notification
Product name: Dried algae
Product category: fruits and vegetables
Notifying country: Switzerland

2) Solo in caso di un file di dimensioni molto pesanti in termini di Mega Byte (MB), ed in alternativa al file zip, è possibile trasmettere in più email separate la documentazione della notifica: si ricorda inoltre di inserire eventuali immagini in formati compressi quali JPG e non estensione BMP o TIF, più pesanti in termini di MB.

3) In casi di estrema urgenza e per file pdf comunque ancora pesanti, nonostante l'uso delle raccomandazioni sopra riportate, una soluzione può essere rappresentata dal trascrivere nel testo della email almeno gli elementi salienti quali la classificazione della notifica, la decisione del rischio, il nome del prodotto, il lotto/TMC e il produttore (nel caso estremo si potrebbe anche un copia-incolla della scheda compilata in IRASFF sulla email).

In caso di notifiche effettuate in giorni festivi e/o in orari non lavorativi, la email dovrà essere successivamente accompagnata da una comunicazione al cellulare di emergenza delle regioni coinvolte da parte del nodo regionale notificante.

- Si è constatato che recentemente non sono state seguite da talune Regioni, le raccomandazioni espresse con la precedente email data 22.10.2018 ore 15:41.
- Pertanto si ritrasmette al termine di questa email il testo della Raccomandazione con la richiesta di attenersi a quanto esposto e a diramare la stessa a tutti i colleghi dei nodi regionali e locali che sono coinvolti nel RASFF.

TRACCIABILITA'

Alcune Regioni, in diverse circostanze, non seguono nella compilazione della notifica, e dei successivi follow up, la tracciabilità completa, soprattutto a monte per identificare l'origine (caso del tonno italiano).

In due casi, ad esempio, una Regione non ha inviato la tracciabilità (il tonno era spagnolo non italiano) o per la seconda notifica l'ha inviata all'indirizzo sbagliato. In un'altra situazione invece è stato constatato che una Regione che ha attivato una notifica non ha contestualmente avvisato la PU dove era presente la ditta che ha lavorato il tonno spagnolo. Lo stesso è accaduto per un'ulteriore notifica sul tonno in cui altre Regioni hanno ritardato la tracciabilità completa che in questo caso si riferiva a tonno pescato nel mediterraneo. Nello stesso tempo è necessario lavorare per la revisione dell'intesa in modo che le procedure di tracciabilità (a monte e a valle) e di comunicazione attraverso il doppio sistema (email ed Irasff) siano ulteriormente rimarcate.

- gli operatori che devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento (rintracciabilità a monte) e le imprese alle quali vengono forniti i loro prodotti (rintracciabilità a valle). Le informazioni in tal senso devono essere messe a disposizione delle autorità sanitarie competenti che a loro volta devono inserirli in Irasff aggiungendo via via tutti gli OSA coinvolti e individuando esattamente l'origine del prodotto se non nazionale. Gli operatori del settore alimentare devono adottare sistemi e procedure operative finalizzate a risalire all'anello precedente e successivo nella catena alimentare per consentire la piena tracciabilità degli alimenti e mangimi e informare le autorità sanitarie che potranno, come conseguenza, procedere ai controlli delle misure adottate, in particolare, il ritiro e richiamo delle merci.

Aggiungere, nella sezione apposita, tutti operatori coinvolti anche se riportati successivi fup.

food - information notification for attention - consumer complaint - pane tipo Lariano in filoni - Italy
Notification Link https://webgate.ec.europa.eu/sanco_rasff/notification/view/391040

General Information

Notification number:	391040
Reference:	
Notification type:	food
Notification basis:	consumer complaint
Notification classification:	information notification for attention
Product name:	pane tipo Lariano in filoni
Product category:	cereals and bakery products
Notifying country:	Italy
Notifying Country region:	Lazio Uff. Controllo Alim. e Bev.
CP Reference:	
Date of notification:	18/04/2019
Infosan Informed:	No
eCommerce Related:	No
Notification status:	MS SUBMITTED 29/04/2019 11:38:26
Follow-up status:	
Number of follow-ups:	0

criticità
riscontro
Rapidità

Lame metall
pane di
18/4/2019
=>29/4/2019

=>Città del Va

2018.3687

Listeria monocytogenes salmone affumicato
dall'Estonia

INTEGRAZIONE DEI CONTROLLI E DELLE VARIE COMPONENTI SANITARIE DEL SSN

-La rapida segnalazione da parte dei PS e degli ospedali e la massima collaborazione con le autorità competenti nel settore della sanità pubblica e della sicurezza alimentare, sono cruciali per consentire il completamento delle indagini che, oltre all'ISS, coinvolgono le autorità competenti Regionali, gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, ARPA, I NAS e il Ministero della Salute

ALCUNI CASI

ISTAMINOSI Tonno Spagnolo: segnalati diversi casi di istaminosi da PS

Indagine epidemiologiche

Attivazione del RASFF

(ricorrenza delle segnalazioni del tonno prodotto da una ditta spagnola)

Avviso di sicurezza vista incertezza (tutta la produzione e non solo i lotti identificati)

Comunicazioni al pubblico si distinguono in:

Avvisi di sicurezza alimentare del Ministero (Warning)

Si tratta di avvisi con i quali il Ministero provvede ad informare i cittadini in caso di alimenti pericolosi quando le misure adottate dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA), e successivamente dalle autorità competenti, possono rivelarsi non del tutto sufficienti a salvaguardare la salute del consumatore; **ad esempio nei casi di vendita attraverso internet di alimenti o integratori alimentari contenenti sostanze pericolose o in caso di rischi derivanti da prodotti extranazionali, in attesa di poter acquisire informazioni dettagliate in merito all'elenco dei distributori sul territorio nazionale.**

Avvisi di sicurezza possono anche essere predisposti anche **in caso di focolaio di malattia a trasmissione alimentare ove sia stata accertata la correlazione almeno epidemiologica con un alimento.**

Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori (OSA)

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio ed a ritirare il prodotto dal mercato. In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo, **cioè ad informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante apposita cartellonistica da apporre presso i punti vendita nonché a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale predisposta dal Ministero della Salute.**

Avviso ai consumatori, rischio intossicazione alimentare in tonno fresco di origine spagnola



Nel pomeriggio del 12 maggio 2017, è stato diramato dal Ministero della Salute Spagnolo AECOSAN (Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición) un comunicato in cui viene riportata l'insorgenza di focolai di sindrome sgombroide che, ad oggi, avrebbero coinvolto 105 persone. Questa nuova comunicazione aggiorna le informazioni della notifica 2017.0587, in seguito alla quale le Autorità sanitarie italiane avevano già provveduto ad adottare i provvedimenti di competenza ponendo sotto sequestro le partite ricevute.

Come raccomandato dal Ministero della Salute Spagnolo AECOSAN nella **nota sopracitata**, considerando che dalle nuove informazioni ricevute il 12 maggio il tonno potrebbe comunque essere stato venduto allo stato sfuso in piccole quantità e in diversi formati nelle pescherie o in negozi che vendono al consumatore finale, si invita chi avesse acquistato tonno fresco, a partire dal 25 aprile 2017, a contattare gli esercizi di vendita dove lo hanno acquistato per verificare se trattasi del prodotto commercializzato dalla ditta spagnola (Garciden) e, in tal caso, a non consumarlo.

La sindrome sgombroide è una patologia simil-allergica risultante dall'ingestione di pesce alterato che contiene istamina. Si manifesta comunemente con arrossamento della pelle, prurito, cefalea pulsante, bruciore orale, crampi addominali, nausea, diarrea, palpitazioni, senso di malessere e raramente ipertermia a breve distanza dal consumo del pesce. In molti casi la sintomatologia è auto limitante. Sintomi più severi possono presentarsi in soggetti asmatici o allergici in generale.

Data di pubblicazione: 13 maggio 2017, ultimo aggiornamento 13 maggio 2017

Tag associati a questa pagina:

Vedi anche

- > Conferenza internazionale animal and human
- > Sicurezza alimentare micotossine negli
- > Convegno dei laboratori parassiti trasmessi
- > Uova contaminate

Cambia canale



Temi e prof

- > Sicurezza a additivi
- > Sicurezza a
- > Sicurezza c non conformi

Botulismo: alimenti industriali e dome

1996

la Repubblica.it

Archivio

Home Pubblico Economia&Finanza Sport Spettacoli Cultura Motori

Sei in: Archivio > la Repubblica.it > 1996 > 09 > 07 > BOTULISMO, 4 CASI E I NAS...

BOTULISMO, 4 CASI E I NAS SEQUESTRAANO IL MASCARPONE GIGLIO

ROMA - Due casi di botulismo accertato a Napoli, altri due a Vibo Valentia, in provincia di Catanzaro. Il nucleo dei carabinieri per la Sanità su disposizione del ministero e dell'Istituto superiore di Sanità ha cominciato ieri il sequestro su tutto il territorio nazionale del prodotto contaminato dal botulino. Si tratta di semplice mascarpone commercializzato con i marchi Giglio, Parmalat e Sol di Valle, confezionato in vasetti tipo quelli dello yogurt e sigillati con una lamina metallica. Sotto accusa, dopo la conferma degli esami sui residui di formaggio fresco svolti dagli esperti dell'Istituto superiore di sanità, il lotto con scadenza 3 ottobre 1996 prodotto nello stabilimento alimentare di Reggio Emilia e distribuito da tempo sul mercato. Confermata la presenza della tossina nel mascarpone, ieri il ministero della Sanità ha attivato il "sistema allerta Comunitaria" visto che il prodotto "risulta essere stato commercializzato negli Stati Uniti, Russia, Germania, Spagna, Svezia e Belgio". E la società Giglio spa si è impegnata a ritirare dal mercato tutte le confezioni già distribuite all'ingrosso e al dettaglio. Impossibile però stabilire, al momento, il numero di vasetti del lotto "incriminato" a tutt'oggi in circolazione e quanti di questi possano essere stati contaminati. Oltre trentatremila pezzi sfornati dallo stabilimento negli ultimi tre giorni sono stati intanto sequestrati dai carabinieri a scopo cautelativo. Un sopralluogo di un pool d'esperti del dipartimento alimenti del ministero della Sanità nella fabbrica emiliana, previsto per oggi, dovrebbe stabilire come e in quale fase produttiva è avvenuta la contaminazione del mascarpone del lotto 3 ottobre. La tossina botulinica, che è uno dei veleni più potenti in natura, si riproduce per spore trasportate in ambiente senza ossigeno e può essere presente nei preparati vegetali sott'olio confezionati in casa. Fino ad oggi il botulino, che provoca avvelenamento tra le 12 e le 48 ore dall'ingestione del prodotto contaminato, non era mai stato riscontrato in un alimento come il formaggio.

201



Item description	Item code	Size	Net weight	Drained weight	Units per box	Units per each pallet	Units per layer	Shelf life (months)
Description article	Codice articolo	Formato	Peso netto	Peso spacciato	Pezzi per scatola	Colli per palletto	Colli per strato	Scadenza (mesi)
Bio stuffed olives	001	ml. 212	gr. 200	gr. 190	0	240	20	24
with almonds	002	ml. 314	gr. 280	gr. 180	0	220	20	24
Bio olive farcite	003	ml. 3100	gr. 2100	gr. 1900	2	96	24	24
alla mandorla	004	ml. 4700	gr. 4100	gr. 2500	2	102	12	24

Bio stuffed olives with almonds
Bio olive farcite alla mandorla

INGREDIENTS:
olives, extra virgin olive oil, sunflower oil, almonds, salt, aromatic herbs
INGREDIENTI:
olive, olio extra vergine d'oliva, olio di semi, mandorle, sale, erbe aromatiche



Focolai di botulismo

Nel mese di novembre 2016 sono occorsi a Roma e Verona due focolai di botulismo entrambi collegati al consumo di panini presso esercizi di ristorazione. Ricostruendo l'episodio di Roma, attraverso le interviste con i cinque pazienti coinvolti, è stato possibile identificare sia il giorno dell'esposizione che una fascia oraria risultata abbastanza ristretta. Tutti i controlli analitici, effettuati sia presso l'esercizio commerciale che presso i fornitori individuati dall'Autorità competente, hanno dato esito negativo. Dal punto di vista analitico non è emersa alcuna positività alla ricerca di tossine botuliniche e dei clostridi produttori di tossine botuliniche e che anche l'analisi dei parametri chimico-fisici dei prodotti campionati non ha rilevato problematiche rilevanti, i processi di produzione verificati sono da considerarsi conformi. Sulla base delle numerose indagini effettuate, risulta quindi ragionevole ipotizzare che presso l'esercizio commerciale si siano potute creare le condizioni per lo sviluppo e la tossinogenesi di *C. botulinum* in una delle creme vegetali. Dal momento che dall'inchiesta epidemiologica non è emerso chiaramente il consumo di uno stesso prodotto da parte di tutti i soggetti che hanno riportato una sintomatologia compatibile con il botulismo, è verosimile che si siano verificati fenomeni di cross-contaminazione tra le varie creme utilizzate.

Un secondo episodio che ha coinvolto quattro pazienti è occorso nello stesso periodo a Verona. La ricostruzione della storia alimentare dei pazienti ha risentito fortemente del concomitante focolaio romano in quanto si è sospettato fosse un legame fra i due focolai. Il veicolo alimentare è stato identificato solo successivamente all'analisi dei campioni: dai campioni clinici e dai campioni alimentari risultati positivi. Infatti, in data 01.12.16, in conseguenza dei risultati analitici il SIAN dell'ULSS 20 Regione Veneto effettua l'allerta RASFF sulle olive prodotte in Spagna. In data 07.12.16 l'allerta viene ritirata in seguito all'analisi della documentazione del processo produttivo delle olive stesse. Dall'analisi della detta documentazione è emerso che il processo di produzione delle olive era conforme. Probabilmente anche in questo caso risulta quindi ragionevole ipotizzare che presso l'esercizio commerciale si siano potute creare le condizioni per lo sviluppo e la tossinogenesi di *C. botulinum*.

Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi

- L'obiettivo di questo documento è garantire la sicurezza alimentare attraverso l'adozione di tempestive misure di tutela della salute pubblica in occasione di incidenti di botulismo alimentare. Il documento fornisce indicazioni per individuare il più rapidamente possibile i potenziali veicoli alimentari responsabili dell'intossicazione e le modalità di conduzione delle analisi per la conferma di laboratorio. Il documento fornisce altresì elementi di dettaglio rispetto alle metodiche analitiche da adottare per la conferma di laboratorio e la tempistica con cui i laboratori devono garantire l'esecuzione delle analisi e la diffusione dei risultati alle Autorità competenti coinvolte nella gestione dell'incidente.

Qualora l'incidente di botulismo sia correlato **al consumo di pasti erogati da esercizi di ristorazione commerciale**, l'ispezione, da condurre tempestivamente, dovrà mettere in evidenza, oltre alle condizioni igienico-sanitarie e di manutenzione del locale, le modalità di preparazione dell'alimento sospetto. In particolare sarà necessario:

- raccogliere le liste delle vivande (menù), le ricette e tutte le informazioni sul prodotto preparato;
- accertare, su ingredienti e materie prime utilizzate, l'origine, le modalità di trasporto, conservazione/stoccaggio/scongelo/cottura e manipolazione;
- individuare le possibili fonti e vie di contaminazioni alle quali gli alimenti potrebbero essere stati esposti, verificando le persone che li hanno manipolati, le procedure e attrezzature usate;
- verificare l'autorizzazione sanitaria/registrazione dell'OSA;
- verificare il manuale di autocontrollo e relative registrazioni;
- trasmettere copia di tutta la documentazione acquisita via posta elettronica al Punto di Contatto Regionale, al Punto di Contatto Nazionale del RASFF (dav.allerta@sanita.it) e al Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo (cnr.botulismo@iss.it);

Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi



L'obiettivo di questo documento è garantire la sicurezza alimentare attraverso l'adozione di tempestive misure a tutela della salute pubblica in occasione di incidenti di botulismo alimentare. Il documento fornisce indicazioni per individuare il più rapidamente possibile i potenziali veicoli alimentari responsabili dell'intossicazione e le modalità di conduzione delle analisi per la conferma di laboratorio.

Il documento fornisce altresì elementi di dettaglio rispetto alle metodiche analitiche da adottare per la conferma di laboratorio e la tempistica con cui i laboratori devono garantire l'esecuzione delle analisi e la diffusione dei risultati alle Autorità competenti coinvolte nella gestione dell'incidente.

Consulta il documento **Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi**

Data di pubblicazione: 12 luglio 2017, ultimo aggiornamento 12 luglio 2017

http://www.stage.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2620_allegato.

Procedura con il coinvolgimento dell'ISS

- L'Istituto Superiore di Sanità , in qualità di organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale, ha tra i suoi compiti istituzionali quello di fornire consulenza al Ministro della Salute e alle Regioni in materia di tutela della salute pubblica. Su questa base il Ministero ha acquisito la disponibilità dell'ISS a formulare, su richiesta delle Regioni pareri esperti legati all'Allerta in tempi compatibili con la stessa al fine di agevolare l'attività regionale e nel contempo garantire l'uniformità di comportamento sul territorio.
- Le Regioni potranno quindi rivolgere le richieste di parere all'ISS , e per conoscenza all'Ufficio 8 della DGSCN nei casi di:
 - **assenza di limiti normativi nella matrice campionata. In tal caso la richiesta deve essere formulata prima dell'attivazione dell'allerta;**
 - **Prodotti già trasformati al momento dell'attivazione dell'allerta.**

Ovviamente anche quando non vi sia attivazione dell'allerta occorre che l'autorità competente valuti interventi ai sensi della normativa quadro o di settore.

- • Occorre chiarire che la mancata attivazione della Allerta non esula dall' applicazione delle normative verticali, sanzioni ecc.
- • Nei casi di superamento dei limiti fissati dalle normative non c'è necessità di richiede pareri aggiuntivi per i fitosanitari per i quali viene richiesta un valutazione l'Efsa ha fornito un modello matematico basato sull'esposizione che consente ai servizi di decidere quando far scattare l'allerta)
- • Situazione diversa si viene a creare quando la materia prima non conforme viene trasformata e miscelata con altri prodotti conformi o nei casi di pericoli non normati (es salami). In tal caso l'intervento dell'ISS è u

L'integrazione tra le diverse componenti, autorità, consumatori, produttori, coordinata dal Ministero ha visto la sua sintesi nella realizzazione del sistema di pubblicazione dei richiami e nella informazione attraverso i Feed RSS.

Il servizio di informazione ai consumatori sui Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori dispone infatti come altri Avvisi di sicurezza gestiti direttamente dal Ministero, della possibilità di ricevere la notifica degli aggiornamenti in tempo reale attraverso Feed RSS.

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01/01

Ministero della Salute

Cerca nel sito

Contatti | Moduli e Servizi | FAQ | App |

La nostra salute | Temi e professioni | News e media | Ministro e Ministero

Sei in: Home > News e media > Notizie > Avvisi di sicurezza

Avvisi di sicurezza

RSS Avvisi di sicurezza

Sicurezza alimentare

Avvisi di sicurezza alimentare del Ministero

- 17 novembre 2016 - Sostanza: Botulino
- 04 luglio 2016 - **XM+ Energy Mix**
Paese d'origine: USA via Olanda
Sostanza: Ephedra Nevalensis
- 14 marzo 2016 - **Alimenti a base di latte**
Marca: SC BRADET

Sicurezza alimentare

Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

- 12 dicembre 2016 - **Marchio 1 - Prodotto 1**
Motivo della segnalazione: Rischio microbiologico

Dispositivi medici

Avvisi di sicurezza sui dispositivi medici

- 9 dicembre 2016 - **MICROPORT ORTHOPEDICS INC. - RASP HANDLE PROFEMURS**
RASP HANDLE PROFEMURS#174;
- 7 dicembre 2016 - **UROTECH MEDIZINISCHE TECHNOLOGIE GMBH - UROTECH NITINOL GUIDE WIRES**
UROTECH NITINOL GUIDE WIRES#13;#10;UAS-35150-N; UAS-35150-S

Dalla pagina con le informazioni salienti si apre il modulo di richiamo

The screenshot shows a web browser window displaying a news article from the Italian Ministry of Health (www.salute.gov.it). The article is titled "IRIS - POLENTA Istantanea (FARINA DI MAIS PRECOTTA BIO)". The page features a banner at the top with the text "24-30 aprile 2017 I vaccini? Funzionano! Proteggono la salute in ogni fase della vita" and a cartoon illustration of diverse people's faces. Below the banner is a navigation bar with tabs: "La nostra salute", "Temi e professioni", "News e media", and "Ministro e Ministero". The article content includes the following details:

- Marchio: IRIS
- Denominazione: POLENTA Istantanea (FARINA DI MAIS PRECOTTA BIO)
- Motivo della segnalazione: Rischio presenza di allergeni
- Data pubblicazione: 4 aprile 2017

Under the "Documentazione" section, there is a link to "[modulo_richiamo](#)" with the file information "04-04-2017 - PDF (347.6 Kb)". A blue arrow points to this link. A button next to it says "Scarica il documento modulo_richiamo". To the right of the main content, there is a "Vedi anche" section with a link to "Richiami OSA: sistema di informazione ai consumatori" and an "RSS" section with links to "Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori", "Avvisi di sicurezza alimentare del Ministero", "Avvisi di sicurezza sui dispositivi medici", and "Allarmi consumatori e reazioni a notifiche di prodotti non alimentari pericolosi". At the bottom right, there is a "Segui il ministero" section with social media icons for Facebook, Twitter, YouTube, and RSS. The browser's address bar shows the URL: "www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&id=80". The taskbar at the bottom shows the Windows 7 interface with the time 13:10 and date 02/05/2017.

Nuovo sistema di informazione ai consumatori: Richiami degli OSA

Richiami OSA: sistema di informazione ai consumatori

Gli Operatori del settore alimentare (OSA) sono individuati dal **Regolamento (CE) 178/2002** come i responsabili della sicurezza degli alimenti. Il Regolamento, che istituisce il **sistema rapido di allerta europeo (RASFF)**, stabilisce che nei casi in cui un prodotto rappresenti un rischio per la salute, l'OSA deve adottare le misure di ritiro e di richiamo.

La prima misura si riferisce all'obbligo per l'OSA di informare i suoi clienti sulla non conformità riscontrata ed a ritirare il prodotto dal mercato. In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè ad informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante apposita cartellonistica da apporre presso i punti vendita.

Il Ministero della salute, per una sempre maggiore attenzione ai consumatori, ha reso disponibile una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli OSA. Con le Regioni sono stati concordati il **Modello standard per i richiami** e la procedura da adottare. Quest'ultima prevede che, nei casi di un alimento a rischio, l'OSA deve compilare il Modello e trasmetterlo alle Autorità sanitarie competenti (ASL e Regioni) che, dopo le opportune verifiche, provvederanno alla pubblicazione sul portale del Ministero.

Il sistema è operativo dal 1° gennaio 2017. Consulta l'archivio degli avvisi:

➤ [Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori](#)



Per approfondire:

- [Nota ministeriale del 15 dicembre 2016](#)
- [Nota ministeriale del 31 maggio 2016.](#)

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano¬izie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01

L'integrazione tra le diverse componenti del sistema di informazione ai consumatori e produttori, coordinata dal Ministero della Salute, ha visto la sua sintesi nella realizzazione di un sistema di pubblicazione dei richiami e nella loro diffusione attraverso i Feed RSS. Il servizio di informazione ai consumatori sui Richiami di prodotti a rischio, da parte degli operatori dispone infatti di un archivio di Avvisi di sicurezza gestiti direttamente dal Ministero, della possibilità di ricevere gli aggiornamenti in tempo reale attraverso i Feed RSS.

Pagina dei richiami

Nel 2018 sulla pagina dei richiami di prodotti alimentari da parte operatori alimentari sono stati pubblicati 209 richiami da parte degli C pagina ha visto **1.447.526** accessi contro i **75.354** accessi nell'anno 2017



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma
UFF. 8

Ministero della Salute

DG/ISAN

0047428-P-14/12/2017



-Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e

Province Autonome

-Alla DGSIS - Ufficio 4

-Alla DGCOREI - Ufficio 4

-Alle Associazioni di categoria

-Alle Associazioni dei consumatori

Nella sezione "Revoca di richiami" saranno visualizzati i documenti con i quali è nota la revoca del richiamo, con il "Motivo segnalazione" tra i seguenti:

- Revoca per scadenza prodotto;
- Revoca per analisi di revisione favorevole;
- Altro motivo di revoca.

Si precisa infine che la pubblicazione e la depubblicazione vengono effettuate, l'usuale procedura, utilizzando la sezione del Nuovo Sistema Informativo Sanitario creata allo scopo.

OGGETTO: Aggiornamenti procedure per il richiamo, da parte degli OSA, di prodotti non conformi, ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002.

Si fa riferimento alle richieste pervenute dal territorio circa la depubblicazione, nel Portale di questo Ministero, dei richiami di prodotti alimentari non conformi dopo che sia stata superata la data di scadenza.

La problematica è stata oggetto di approfondimento in sede di coordinamento interregionale con gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome e, nel corso della riunione del 13 novembre u.s., è stata approvata la seguente procedura.

Nel caso di richiamo di un alimento non conforme, l'OSA, una volta superata la data di scadenza/IMC indicata sulla confezione, può richiedere alla ASL territorialmente competente la depubblicazione del modello di richiamo dal Portale del Ministero della Salute e la contestuale pubblicazione del modello di revoca.

Analogamente la revoca del richiamo, secondo la stessa procedura, può essere richiesta per analisi di revisione favorevole o altri motivi da valutarsi da parte della ASL.

Pertanto la pagina del portale dedicata ai richiami degli OSA è stata aggiornata, in due sezioni: Richiami e Revoca di richiami e, dal 18 dicembre p.v., diventa operativa in tale modalità.

Nella sezione "Richiami" sono visualizzati i documenti con indicazione del "Motivo segnalazione" tra i seguenti:

- Rischio microbiologico;
- Rischio chimico;
- Rischio fisico;
- Rischio presenza di allergeni;
- Rischio migrazione dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Di fatto l'unica variazione consiste nell'assenza, tra i motivi della segnalazione, della "Revoca" che, come detto in precedenza, avrà un'apposita sezione.

Il Segretario Generale
*f.to Giuseppe RUOCCO

* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D. Lgs. N. 39/1993

Responsabile del procedimento
Dr. Raffaella Lena
r.lena@sanita.it

Nuova pagina distinta in due sezioni



Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute.

La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASL.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.

 Cerca

Ricerca per marchio

cerca

 RSS Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

Richiami

Revoche dei richiami

- > 13 dicembre 2017 - **cucina e sapori - pepe nero macinato**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 12 dicembre 2017 - **F.lli Gentile snc via Bellavista Carlipoli CATANZARO - PROVOLA FORMAGGIO APASTA FILATA di latte di Mucca**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 12 dicembre 2017 - **TRAFO - Patatine**
Richiamo per rischio fisico
- > 12 dicembre 2017 - **TRAFO - Patatine**
Richiamo per rischio fisico
- > 11 dicembre 2017 - **MACELLERIA ZANIN VALENTINO - SALAME**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 5 dicembre 2017 - **La Bottega di Adò - SALAME NOSTRALE**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 21 novembre 2017 - **FA.LU.CIOLI IT1782L - Porchetta di Ariccia I.G.P.**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 17 novembre 2017 - **BONAPESCA SRL - Ostrica (Crassostrea gigas)**
Richiamo per rischio chimico
- > 16 novembre 2017 - **M.GI.B. - Ostrica Concava**
Richiamo per rischio chimico
- > 16 novembre 2017 - **LAZAR & SOHNE - SLANINA AFUMATA - PANCETTA AFFUMICATA**
Richiamo per rischio presenza di allergeni

Pagina 1 di 11

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [Successivo >](#)

[Ultima pagina >>](#)



Sicurezza alimentare

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute.

La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASI.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revocche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revocche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.

Cerca

Ricerca per marchio

Inserisci un termine

Seleziona un termine

Richiamo per rischio chimico

Richiamo per rischio fisico

Richiamo per rischio microbiologico

Richiamo per rischio migrazione dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

Richiamo per rischio presenza di allergeni

Seleziona un termine

cerca

Richiami

Revoche dei richiami

- > 13 dicembre 2017 - **cucina e sapori - pepe nero macinato**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 12 dicembre 2017 - **F.lli Gentile snc via Bellavista Carlopoli CATANZARO - PROVOLA FORMAGGIO APASTA FILATA di latte di Mucca**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 12 dicembre 2017 - **TRAFO - Patatine**
Richiamo per rischio fisico
- > 12 dicembre 2017 - **TRAFO - Patatine**
Richiamo per rischio fisico
- > 11 dicembre 2017 - **MACELLERIA ZANIN VALENTINO - SALAME**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 5 dicembre 2017 - **La Bottega di Adò - SALAME NOSTRALE**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 21 novembre 2017 - **FA.LU.CIOLI IT1782L - Porchetta di Ariccia I.G.P.**
Richiamo per rischio microbiologico
- > 17 novembre 2017 - **BONAPESCA SRL - Ostrica (Crassostrea gigas)**
Richiamo per rischio chimico
- > 16 novembre 2017 - **M.G.B. - Ostrica Concava**
Richiamo per rischio chimico
- > 16 novembre 2017 - **LAZAR & SOHNE - SLANINA AFUMATA - PANCETTA AFFUMICATA**
Richiamo per rischio presenza di allergeni

Sezione revoche richiami



Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute.

La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASL.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.



Cerca

Ricerca per marchio

Inserisci un termine

cerca

 RSS Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori

Richiami

Revoche dei richiami

- 25 ottobre 2017 - Casa Modena - Tacchino Arrosto Liberamente
Revoca richiamo
- 19 ottobre 2017 - Bonduelle - Spinaci millefoglie surgelati
Revoca richiamo
- 4 ottobre 2017 - IPERAL SpA - PREINCARTATO DOPO PORZIONATURA - TALEGGIO LATTE CRUDO
Revoca richiamo
- 26 luglio 2017 - PENNY MARKET - Caramelle dure ripiene alla frutta 500g, ai gusti ciliegia, mora, arancia, limone e fragola
Revoca richiamo
- 15 marzo 2017 - Ricotta di pecora ricotta della Mafalda - Ricotta di pecora ricotta della Mafalda
Revoca richiamo

Pagina 1 di 1

Motivi di revoca



Sicurezza alimentare

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute.

La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASL.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.

Richiami

Revoche dei richiami

- > 25 ottobre 2017 - **Casa Modena - Tacchino Arrosto Liberamente**
Revoca richiamo
- > 19 ottobre 2017 - **Bonduelle - Spinaci millefoglie surgelati**
Revoca richiamo
- > 4 ottobre 2017 - **IPERAL SpA - PREINCARTATO DOPO PORZIONATURA - TALEGGIO LATTE CRUDO**
Revoca richiamo
- > 26 luglio 2017 - **PENNY MARKET - Caramelle dure ripiene alla frutta 500g, ai gusti ciliegia, mora, arancia, limone e fragola**
Revoca richiamo
- > 15 marzo 2017 - **Ricotta di pecora ricotta della Mafalda - Ricotta di pecora ricotta della Mafalda**
Revoca richiamo

Pagina 1 di 1

 **Cerca**

Ricerca per marchio

Inserisci un termine

Seleziona un termine

Revoca per scadenza prodotto

Revoca per analisi di revisione favorevole

Altro motivo di revoca

Seleziona un termine

- Oltre agli avvisi relativi ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli o per altri motivi.
- Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto gli avvisi e i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.

Infine.....



All'esterno...

All'interno...

Presenza di fessure

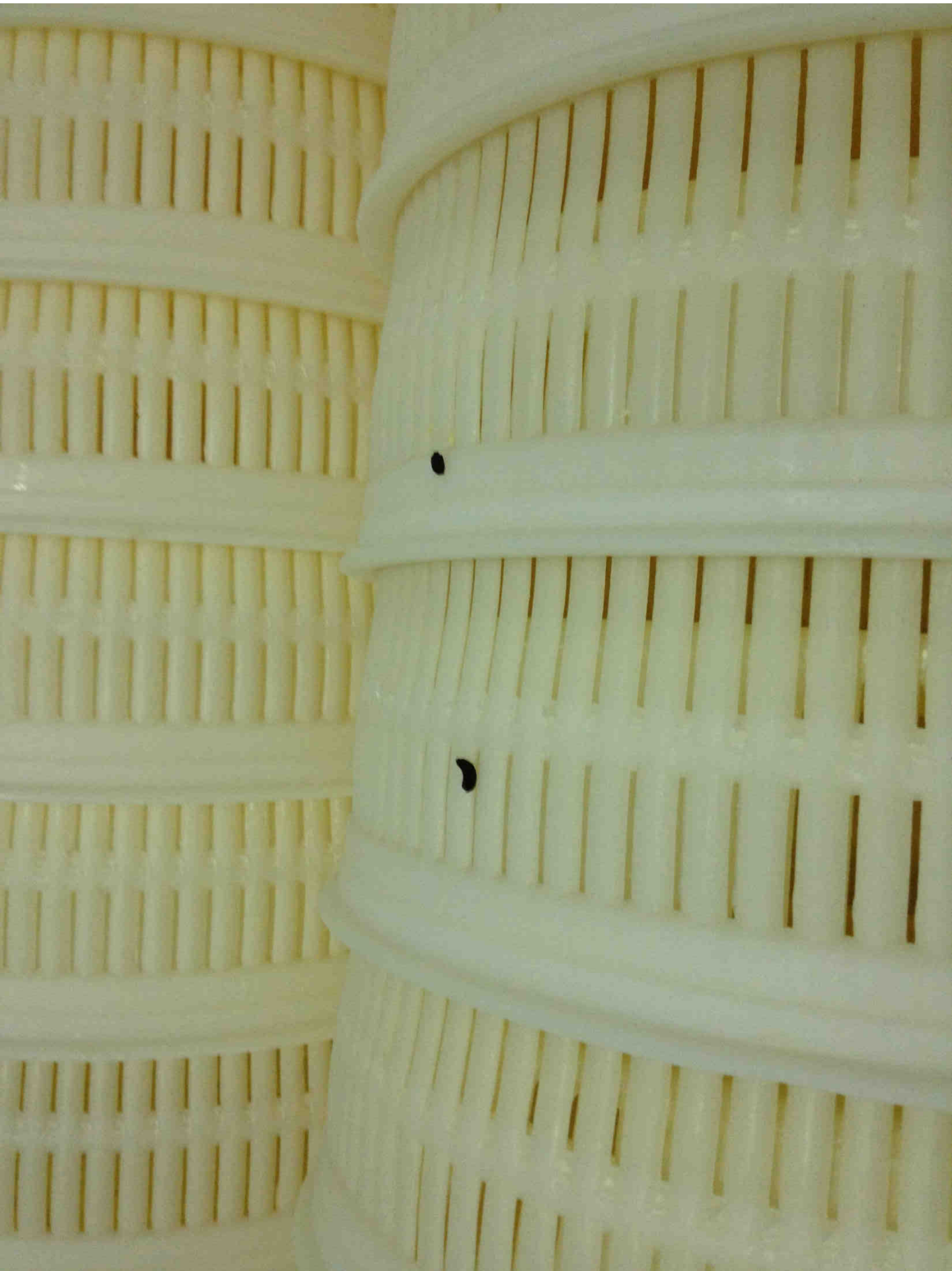
Assenza di manutenzione

Cattivo stato igienico





















GRAZIE PER L'ATTENZIONE