



Valutazione e gestione del rischio per la sicurezza alimentare

Carlo Donati

Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio
della Catena Alimentare

P R E V I E N I



Primo Workshop Progetto PREVIENI - Roma, 27 ottobre 2009



Organizzazione

**Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria,
la nutrizione e la sicurezza degli alimenti**

Direzione Generale
della sanità animale e
del farmaco veterinario

Direzione Generale
della sicurezza degli
alimenti e della
nutrizione

Segretariato nazionale
della valutazione del
rischio della catena
alimentare

Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Ruolo:

Riferimento nazionale dell'Autorità Europea per la
Sicurezza Alimentare (EFSA)

D.P.R. 14 marzo 2006, n. 189



Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Compiti

Valutazione del rischio

Processo basato sugli elementi scientifici a disposizione,
svolto in modo indipendente, obiettivo e trasparente,
e costituito da quattro fasi:

1. Individuazione del pericolo
2. Caratterizzazione del pericolo
3. Valutazione dell'esposizione al pericolo
4. Caratterizzazione del rischio

Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

In pratica:

- si identifica un agente dannoso per la salute
- se ne analizza la pericolosità
- se ne calcola l'esposizione

Il rischio può essere espresso come:

Rischio = Pericolosità x Esposizione

Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA):

- 18 componenti
- Esperti indipendenti
- Inizio attività: febbraio 2008
- Riunioni mensili
- Discussione di argomenti specifici
- Pareri su Lisozima, Melamina, Listeria

Segretariato Nazionale della Valutazione del Rischio della Catena Alimentare

Focal Point (Istituto Superiore di Sanità):

- Interfaccia tra EFSA e Stati Membri e sostegno al rappresentante nazionale nell'Advisory Forum.
- Scambio di informazioni scientifiche e creazione di reti di esperti

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

- Igiene generale degli alimenti
- Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti
- Alimentazione particolare, integratori, prodotti salutistici, erboristeria
- Tutela nutrizionale dei prodotti tipici nazionali, educazione alimentare, etichettatura nutrizionale
- Igiene delle tecnologie alimentari: additivi, aromi, contaminanti e organismi geneticamente modificati, materiali a contatto
- Prodotti fitosanitari
- Piani di controllo della catena alimentare e sistemi di allerta
- Esportazione prodotti alimentari

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Relazione annuale al Piano Nazionale Integrato (PNI/MANCP)

Riunisce i dati delle attività di controllo ufficiale svolte in Italia nel corso del 2008 relativamente ai cinque settori di interesse del Piano:

- Alimenti
- Mangimi
- Sanità animale
- Benessere degli animali
- Sanità delle piante

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Relazione annuale al Piano Nazionale Integrato (PNI/MANCP)

Dati forniti da diverse Amministrazioni:

- Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali – settore Salute
- Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
- Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare
- Istituto Superiore di Sanità
- Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale
- Carabinieri per la Tutela della Salute
- Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari
- Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente
- Capitanerie di porto
- Corpo Forestale dello Stato
- Agenzia delle Dogane
- Guardia di Finanza

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Relazione annuale al Piano Nazionale Integrato (PNI/MANCP)

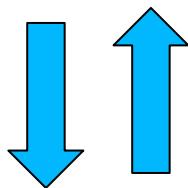
La Relazione evidenzia la vasta e capillare attività di controllo che viene svolta nel nostro Paese ai fini della tutela della sicurezza degli alimenti, lungo l'intera filiera produttiva, dai campi alla tavola.

- **407.128** unità operative nell'ambito della produzione alimentare controllate dalle ASL (irregolarità: 12,2%)
- **166.916** campioni di prodotti alimentari analizzati nell'ambito del Piano di Vigilanza e controllo alimenti e bevande (irregolarità: 2,09%)
- **198.561** accessi in stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale (5,88% di non conformità)
- **25.839** campioni prelevati da animali e dai loro prodotti analizzati nello svolgimento del Piano Nazionale Residui (0,24% non conformi)
- **29.000** ditte e **90.000** prodotti controllati dall'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari: irregolarità riscontrate nell'11,9% delle ditte e in 970 campioni.



Correlazione dei livelli di esposizione nell'ambiente e nelle persone (biomarker di esposizione) con marker associati ad alterazione dello stato di salute

Attività di valutazione del rischio



Attività di ricerca finalizzate alla valutazione del rischio

ESEMPIO:

Programma di monitoraggio per la ricerca di contaminanti chimico-fisici nelle derrate alimentari provenienti dalla Bosnia-Erzegovina e dal Kosovo.

- ISS coordinatore
- Rete di laboratori che utilizzano metodi analitici armonizzati

Considerazioni finali...

Valutazione e gestione dei rischi alimentari e nutrizionali

Attività...

- continua nel tempo
- sistematica
- multidisciplinare
- da condurre con una metodologia corretta

mirata al perseguitamento del benessere dell'individuo e
della collettività



Rudolf Epp (Germania, 1834-1910): *Kinderfuttern*

Grazie per la
Vostra attenzione!