



# 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



Salute riproduttiva e contaminanti

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:

$$\text{Rischio} = \text{Pericolosità} \times \text{Esposizione}$$

## 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)

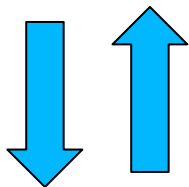
La Relazione evidenzia la vasta e capillare attività di controllo che viene svolta nel nostro Paese ai fini della tutela della sicurezza degli alimenti, lungo l'intera filiera produttiva, dai campi alla tavola.

- **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 perseguimento del benessere dell'individuo e della collettività



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

**Grazie per la  
Vostra attenzione!**