

# **LA GESTIONE DEL RISCHIO MICOTOSSINE ATTRAVERSO I PIÙ MODERNI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Dott.ssa Daniela Maurizi – Federazione Nazionale dei Chimici e dei Fisici



I Principali standard di riferimento riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI)



BRC- Global Standard



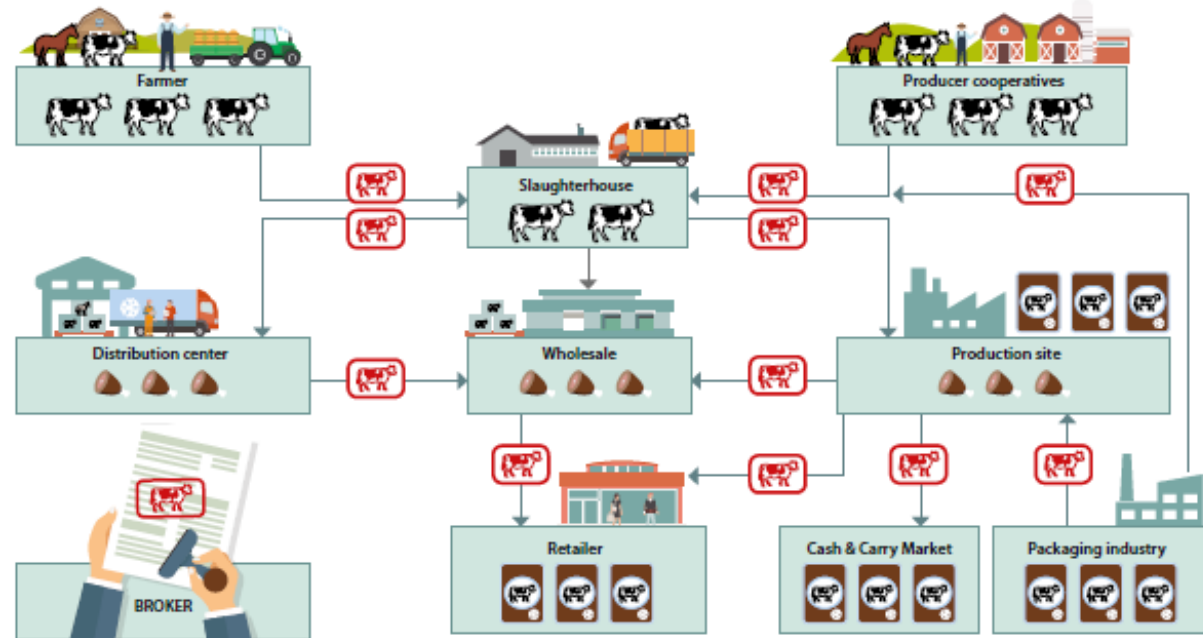
IFS – International Food Standard



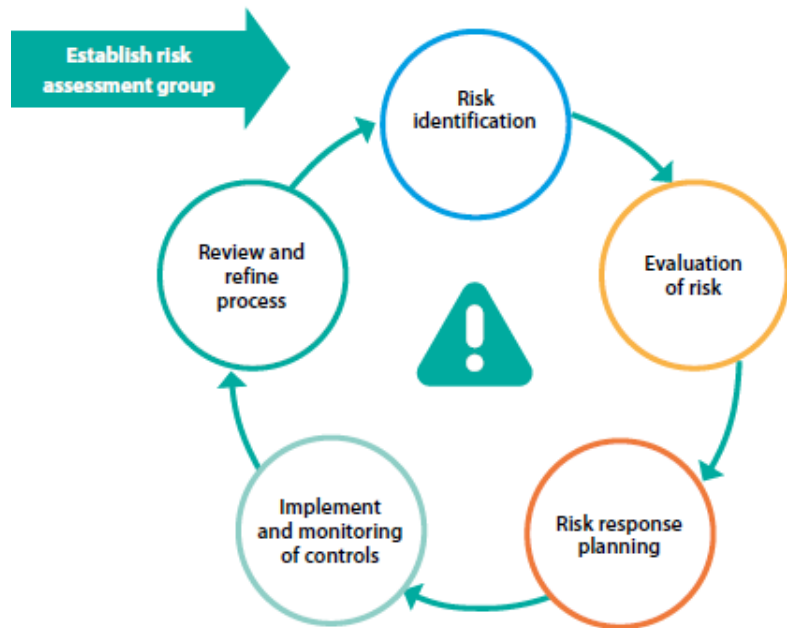
FSSC 22000- Food Safety System Certification



Il primo passo per la gestione del rischio micotossine è la valutazione delle materie prime e relativi fornitori



Tutti i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare affrontano la qualifica dei fornitori e MP con rigore



IFS FOOD FRAUD GUIDELINES

Un approccio preventivo è fondamentale ed è alla base del successo di qualsiasi sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Elementi comuni a tutti gli standard, per la valutazione fornitori e MP sono:

- **Tipologia** della MP e sua sensibilità al pericolo considerato (erbe e spezie, cereali, frutta secca...)
- **Origine** (Europea, extra europea)
- **Quantità** di MP nel PF ( ingrediente principale, secondario, accessorio)
- **Garanzie** che il fornitore è in grado di dare (Certificazione GFSI, Rapporti di prova)
- Metodi di **valutazione** e verifica (Audit a fornitore, piano di campionamento)



Per la gestione del **rischio micotossine** è necessario quindi approfondire tutti gli elementi, ovvero applicare un **Risk Assessment** partendo dalle Materie prime e relativi dati a disposizione:

- **Significatività** del problema
- Relazioni annuali RASFF
- Dati allerte dal portale RASFF



*Ministero della Salute*

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza  
degli Alimenti e la Nutrizione Ufficio 8


RASFF  
Rapid Alert System for Food and Feed

Ipotizziamo di dover valutare il pericolo micotossine per attuare delle azioni di mitigazione del rischio per un'azienda che fa un prodotto a base di cereali e frutta secca



## DAL PORTALE RASFF

### Ricerca per micotossine per ultimi 2 anni



RASFF Portal

European Commission > RASFF Portal

Notifications list   New search   Export to... ▾

## Search result: 1234 notifications

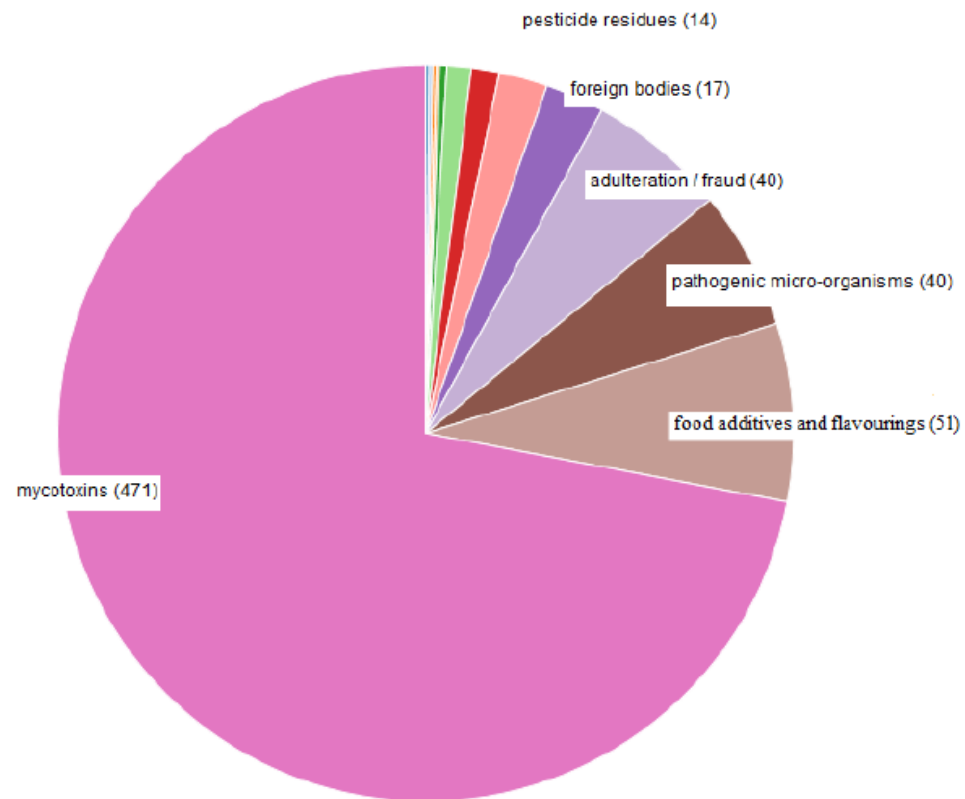
Search criteria   **Notified from** 01/01/2017   **Notified till** 31/12/2018   **Hazard category** mycotoxins

First   Previous 100   Notifications **1 to 100** of 1234   Next 100   Last

	Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision	
1.	border rejection	31/12/2018	2018.3809	United Kingdom	ochratoxin A (11.7 µg/kg - ppb) in seedless raisins from Turkey	fruits and vegetables	food	not serious	<a href="#">Details</a>
2.	border rejection	31/12/2018	2018.3812	Netherlands	aflatoxins (B1 = 5.6; Tot. = 33 µg/kg - ppb) in groundnuts from Argentina	nuts, nut products and seeds	food	serious	<a href="#">Details</a>
3.	alert	28/12/2018	2018.3791	Latvia	aflatoxins (B1 = 4.3 µg/kg - ppb) in groundnuts from Nicaragua, via Lithuania	nuts, nut products	food	serious	<a href="#">Details</a>

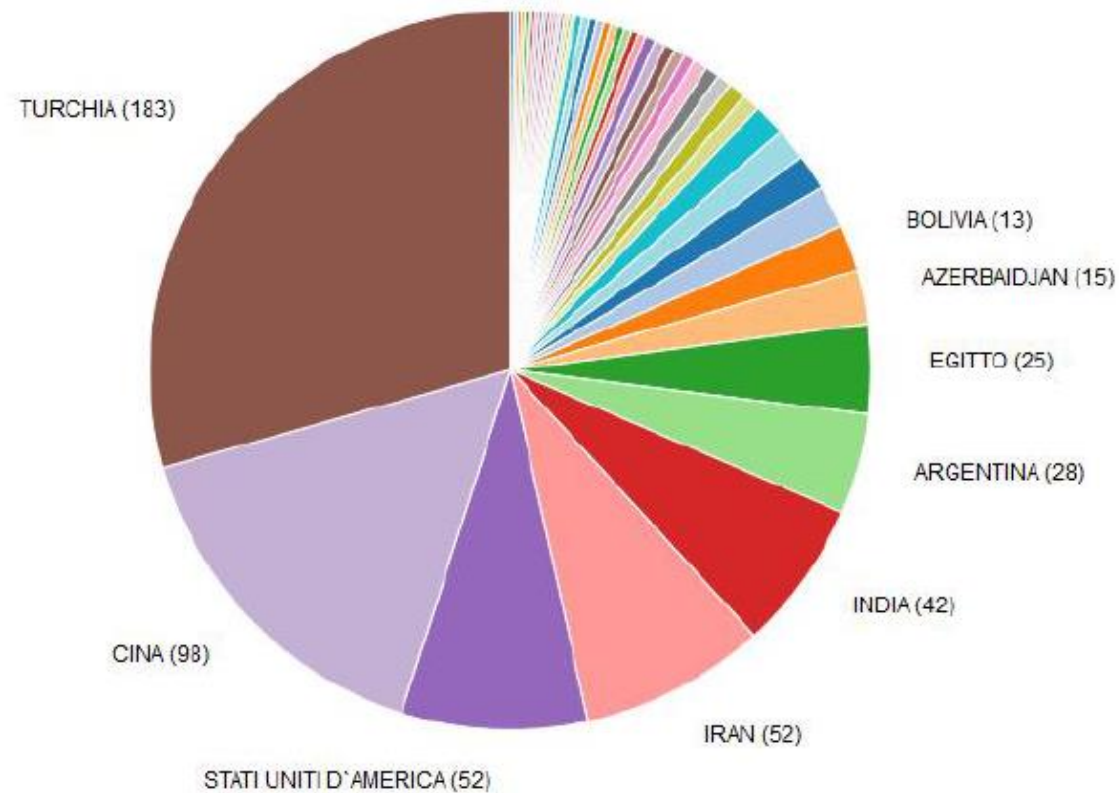


## Dati Relazione annuale Ministero della Salute su RASFF 2017



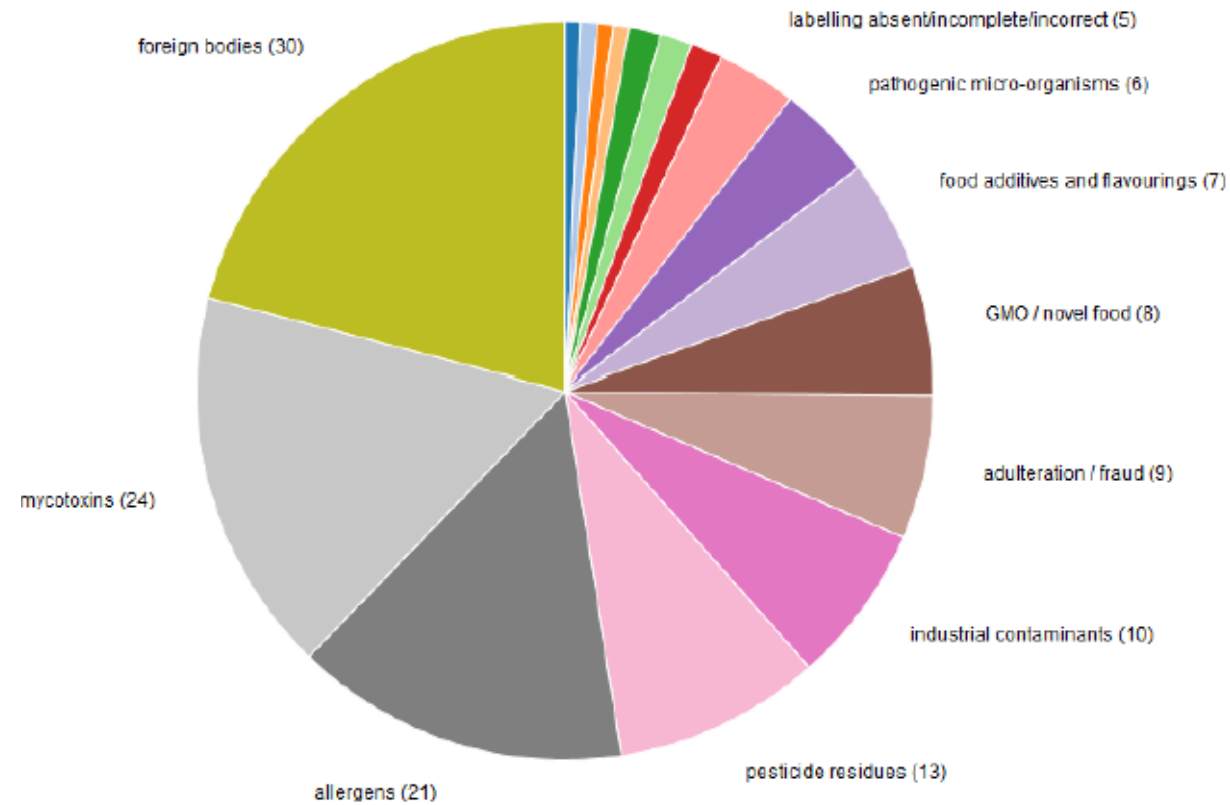
- Rischi sanitari riscontrati in frutta secca e snack :

## Dati Relazione annuale Ministero della Salute su RASFF 2017



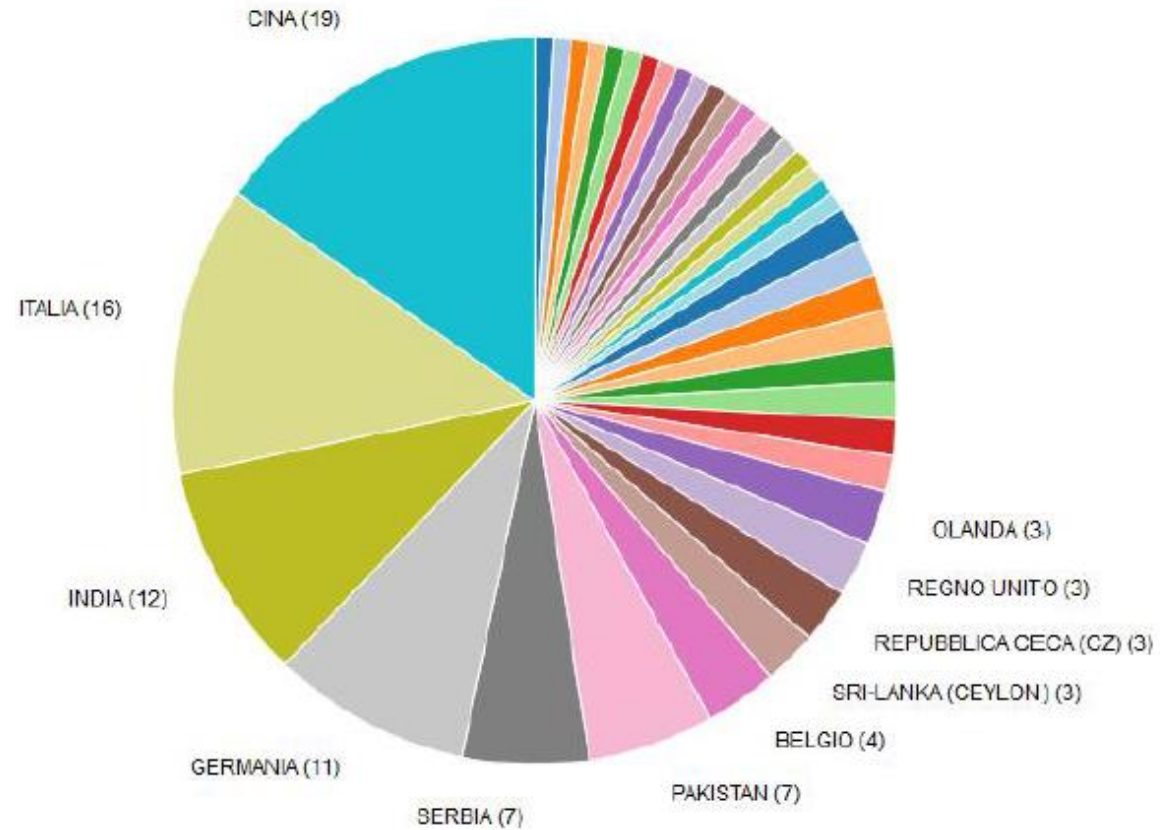
**Principali Paesi di origine per non conformità in frutta secca e snack**

## Dati Relazione annuale Ministero della Salute su RASFF 2017



**Rischi sanitari riscontrati in cereali e derivati**

## Dati Relazione annuale Ministero della Salute su RASFF 2017



**Principali Paesi di origine per non conformità in cereali e derivati :**

## Elaborazione dati RASFF 2017-2018 per micotossine

Categoria	Allerte micotox	Aflatossine	Ocratossina A	DON	Fumonisine	altro
cereals and bakery products	49	27	11	6	4	2
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	3		3			
compound feeds	1			1		
confectionery	2	2				
dietetic foods, food supplements, fortified foods	1					
feed materials	80	77				3
fruits and vegetables	185	120	65			1
herbs and spices	83	64	20			
non-alcoholic beverages	1					1
nuts, nut products and seeds	825	812	20			
other food product / mixed	2	1				1
pet food	1	1				
prepared dishes and snacks	3	3				
<b>TOTALE</b>	1236	1107	119	7	4	8

## Analisi Materie Prime e Fornitori

Materia prima e Imballi	PERICOLI					VALUTAZIONE PERICOLO							VALUTAZIONE CRITICITA'		
	Provenienza	Contraffazione o Frodi	Allergeni	Chimico	Microbiologico	Impatto su PF	Valutazione origine	Valutazione frodi	valutazione pericolo chimico	valutazione pericolo microbiologico	certificazione fornitore	TOT	Valutazione criticità	Gestione fornitore	Gestione MP
granella di cereali	Comunitaria	altro rispetto a dichiarato	glutine	micotossine da RASFF Aflatox; Ocrat;	CEIRSA B.cereus Salmonella	3	1	1	3	2	1	<b>11</b>	Alta	IFS	Analisi fornitore ogni 3 scarichi Analisi da piano di campionamento
mix frutta a guscio	Turchia	altro rispetto a dichiarato	noci e nocciole e altra frutta a guscio	micotossine da RASFF Aflatox; Ocrat;	muffe da RASFF no data da Ceirsa	3	3	1	3	1	1	<b>12</b>	Alta	BRC e IFS	Analisi fornitore ogni lotto Analisi da piano di campionamento
zucchero	Comunitaria	non note o rilevanti da letteratura	nessuno	NA	NA	2	1	1	1	1	3	<b>9</b>	Bassa	questionario	Nessuna

Il metodo può essere applicato con diversi livelli di dettaglio

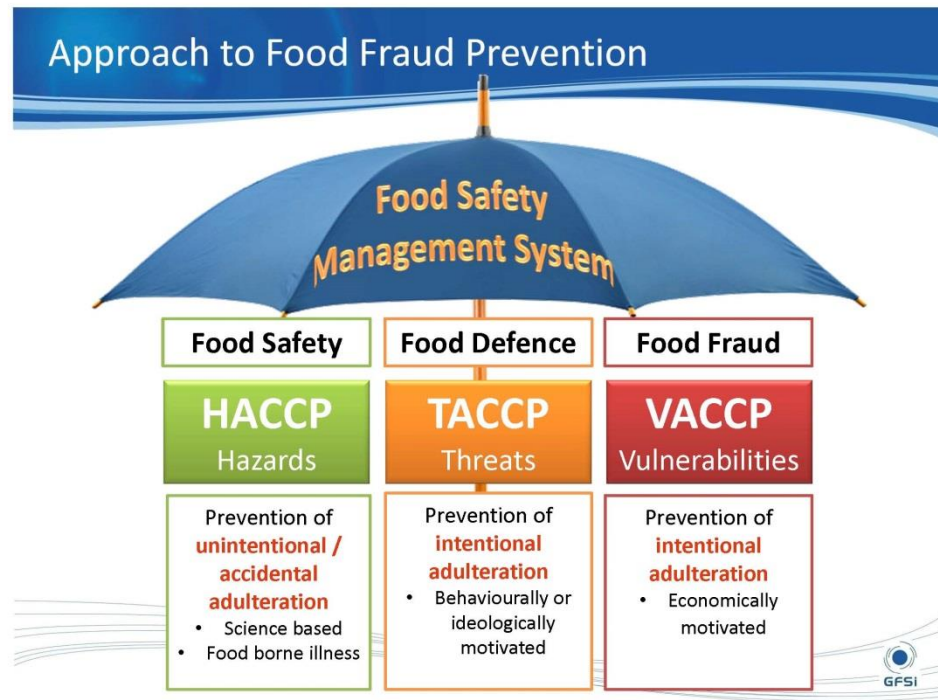
Possono essere inseriti i dati dei fornitori

I dati in caso di allerta

Valutazioni diverse (da 1 a 5)

Scadenze certificati e schede tecniche

## Vulnerability Assessment and Critical Control Point System (VACCP)



GFSI ha definito il sistema di food safety ad “ombrello” per includere pericoli involontari come HACCP o volontari come frodi (VACCP) o sabotaggi (TACCP)

La metodologia per tutti è sempre di valutazione del rischio



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**