

I NOSTRI CONTROLLI: DALLE PRODUZIONI

Maria Cesarina Abete



Mangimi e sicurezza alimentare

La sicurezza degli alimenti di origine animale inizia
con la sicurezza dei mangimi

L'alimentazione animale è un fattore critico per la
sicurezza e qualità nutrizionale degli alimenti di
origine animale.

“Allarmi” in Italia ed in Europa indicano la reale
importanza dell'alimentazione animale come veicolo
per alcuni contaminanti

Mangimi e sicurezza alimentare

BSE - presenza di farine animali nei mangimi

Aflatossina M1 nel latte vaccino -
contaminazione dei mangimi con micotossine

PCB in pesci di acquacoltura - da contaminazione
della farina di pesce presente nei mangimi

Carni suine irlandesi con diossina – mangimi
contaminati

Mangimi e sicurezza alimentare: il carry over

Cos'è il carry over?

E' il trasferimento di quote più o meno rilevanti di una sostanza indesiderata contenuta nel mangime alla derrata alimentare per l'uomo (la parte edibile per i pesci - muscolo)

Mangimi e sicurezza alimentare: il carry over

Quali sostanze danno carry over?

Farmaci e additivi

Contaminanti ambientali: organici
persistenti, elementi in traccia e
micotossine

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Il SSN provvede alla programmazione di una serie di controlli sugli alimenti ad uso zootecnico, per verificarne la salubrità ed evitare il fenomeno del carry over.

Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA), viene emanato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, recepito dalle Regioni e dalle P.A. e adattato alle realtà locali

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Obiettivo del PNAA è garantire la tutela :

- ✓ della salute umana
- ✓ degli animali
- ✓ della salubrità dell'ambiente

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Proteine animali trasformate

Farmaci e Additivi

Contaminanti ambientali

Salmonella spp.

OGM

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Piano di Sorveglianza

Basato su un campionamento casuale statisticamente rappresentativo e uniformemente distribuito

Piano di Vigilanza

Basato su criteri di rischio precedentemente identificati e derivanti dall'attività di controllo pregressa

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Farmaci e Additivi

- 1) Farmaci ed additivi consentiti (Regolamento 1831/2003)
- 2) Farmaci ed additivi consentiti solo per determinate specie animali (Raccomandazione CE 925/2005)
- 3) Farmaci ed additivi vietati nell'alimentazione animale (Raccomandazione CE 925/2005):

Amprolium, arprinocid, avoparcina, carbadox, dimetridazolo, dinitolmide, ipronidazolo, metilcloropindolo, nicarbazina, nifursol, olaquinox, ronidazolo, spiramicina, tetracicine, virginiamicina, zincobacitracina,...

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Contaminanti ambientali

Policlorobifenili (PCB)

Diossine

Pesticidi

Metalli pesanti

Micotossine

Aflatossine

Ocratossina A

Fumonisine

Zearalenone

Deossinivalenolo

Tossine T-2 HT-

2

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Additivi

Premiscele

Premiscele medicate

Prodotti intermedi

Materie prime per mangimi

(di origine animale, vegetale, minerale)

Tutte le tipologie di mangimi

**(semplice, completo, composto,
complementare, unifeed,....)**

Alimenti medicati

Acqua di abbeverata



Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Chi esegue le analisi?

La rete degli Istituti Zooprofilattici
Sperimentali (II.ZZ.SS)

Il Centro di Referenza per la Sorveglianza ed il
Controllo degli Alimenti per Animali (C.Re.A.A.)
IZS PLV – Torino

Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) (Reg. CE 882/2004):

“Metalli pesanti nei mangimi”

“Proteine animali nei mangimi”

“Pesticidi nei cereali e nei mangimi”

“Additivi nei mangimi” (additivi nutrizionali e zootecnici)

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Non conformità = presenza di:

- Sostanze sempre e comunque vietate
- Sostanze vietate per la specie animale cui destinato il materiale campionato
- Sostanze consentite, ma in quantità differenti rispetto a quanto rilevato
- Sostanze consentite, ma non dichiarate in cartellino
- Contaminati ambientali, sostanze di tipo biologico/microbiologico, ogm non autorizzati, sostanze indesiderabili

Mangimi e sicurezza alimentare: i controlli

Quali azioni si intraprendono se un mangime viene trovato non conforme?

attivazione del sistema di allerta rapido mangimi
(RASFF)

ritiro del mangime dal commercio per essere sottoposto a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività

destinazione di tali mangimi a specie o categorie animali diverse

distruzione del mangime

Mangimi e sicurezza alimentare: RASFF

Il Sistema di Allarme Rapido Europeo (RASFF) (Art. 50 Regolamento CE/178/2002) raccoglie tutte le segnalazioni di irregolarità negli alimenti e nei mangimi dagli Stati Membri e le comunica tempestivamente a tutto il territorio UE; vengono pubblicate settimanalmente sull'apposito sito.

Le informazioni sono classificate in 2 gruppi:

ALERT NOTIFICATIONS: quando l'alimento o mangime a rischio è presente nel mercato ed è richiesta un'azione immediata .

INFORMATION NOTIFICATIONS: quando l'alimento o mangime a rischio non è presente nel mercato europeo; riguardano principalmente spedizioni analizzate e respinte all'esterno dei confini EU.

Mangimi e sicurezza alimentare: RASFF

Week 2008/49

TABLE 1: ALERT NOTIFICATIONS

Notifications in blue typeface concern feed, all other notifications concern food.

DATE	NOTIFIED BY	REF.	REASON FOR NOTIFYING	NOTIFICATION BASIS	STATUS
01/12/2008	Italy	2008.1541	glass fragments (upto 15 mm) in malt beverage from Germany	consumer complaint	distribution on the market (possible) / product (to be) seized
01/12/2008	the Netherlands	2008.1546	parasitic infestation (larvae of Spirometra and Gnathostoma) of frog legs from Indonesia, via Belgium	official control on the market	distribution on the market (possible) / product (to be) destroyed
02/12/2008	Germany	2008.1550	migration of DEHA - di(2-ethylhexyl)adipate (2.7 mg/kg - ppm), of DBP - dibutyl phthalate (2.3 mg/kg - ppm) and of DINP - diisononyl phthalate (170 mg/kg - ppm) from lids of jars containing hot bean sauce from Taiwan, via the Netherlands	official control on the market	distribution on the market (possible) / prohibition to use
02/12/2008	France	2008.1555	foodborne outbreak (Salmonella spp.) caused by eggs from Spain	food poisoning	distribution on the market (possible)
02/12/2008	the United Kingdom	2008.1556	undeclared milk ingredient (95 mg/kg - ppm) in continental plain chocolate (74% cocoa) from France	company's own check	distribution on the market (possible) / product (to be) recalled from consumers
02/12/2008	Finland	2008.1557	benzo(a)pyrene (4.6 µg/kg - ppb) in food supplement from Denmark	official control on the market	distribution on the market (possible) / product (to be) detained
03/12/2008	Spain	2008.1562	dioxins (4.1 µg/kg - ppb) in premixture from Spain	official control on the market	distribution on the market (possible) / product (to be) returned to dispatcher
03/12/2008	Cyprus	2008.1567	undeclared milk ingredient (casein 240 mg/kg - ppm) in canned pork luncheon meat from Denmark	official control on the market	distribution on the market (possible) / product (to be) relabelled
04/12/2008	the United Kingdom	2008.1573	foreign body (yellow rubber pieces) in crisps from the United Kingdom	consumer complaint	distribution on the market (possible) / product (to be) recalled from consumers
04/12/2008	Austria	2008.1575	migration of DBP - dibutyl phthalate (4.2 mg/kg - ppm), of DEHP - di(2-ethylhexyl) phthalate (0.4 mg/kg - ppm) and of DINP - diisononyl phthalate (337.6 mg/kg - ppm) from lids of jars with soy bean sauce from Taiwan, via the Netherlands	official control on the market	distribution on the market (possible) / product (to be) recalled from consumers

Mangimi e sicurezza alimentare: l'EFSA

In ambito dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) due Panels si occupano di mangimi in termini di contaminanti, additivi, prodotti o sostanze utilizzate nei mangimi, al fine di ridurre il rischio per gli animali allevati e per il consumatore.

(CONTAM e FEEDAP <http://www.efsa.eu.it>)

Grazie per l'attenzione!

