# *Valutazione e gestione dei rischi di origine alimentare: il quadro internazionale e il modello italiano*

*Dott. Aldo Grasselli*
*Presidente*
*Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva*
*Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare*

Convegno PAN: Esperienze e proposte per un corretto stile di vita e una sana alimentazione

Genova - Palazzo della Regione - 23 gennaio 2009

# La sicurezza alimentare

- Un bisogno sempre più sentito dai consumatori
- Un obiettivo strategico per la sanità pubblica
- Una esigenza fondamentale per l'economia
- Richiede un approccio nuovo

# La sicurezza alimentare

- L’agricoltura e la zootecnia si trasformano
- La tecnologia alimentare si innova
- I consumatori modificano le loro esigenze
- I mercati si estendono
- I rischi sono più vari e complessi

# Le dimensioni economiche delle produzioni alimentari italiane

- Oltre 90 miliardi di Euro di fatturato
- 30.000 imprese nazionali
- 350.000 occupati
- + l'indotto

In sintesi:

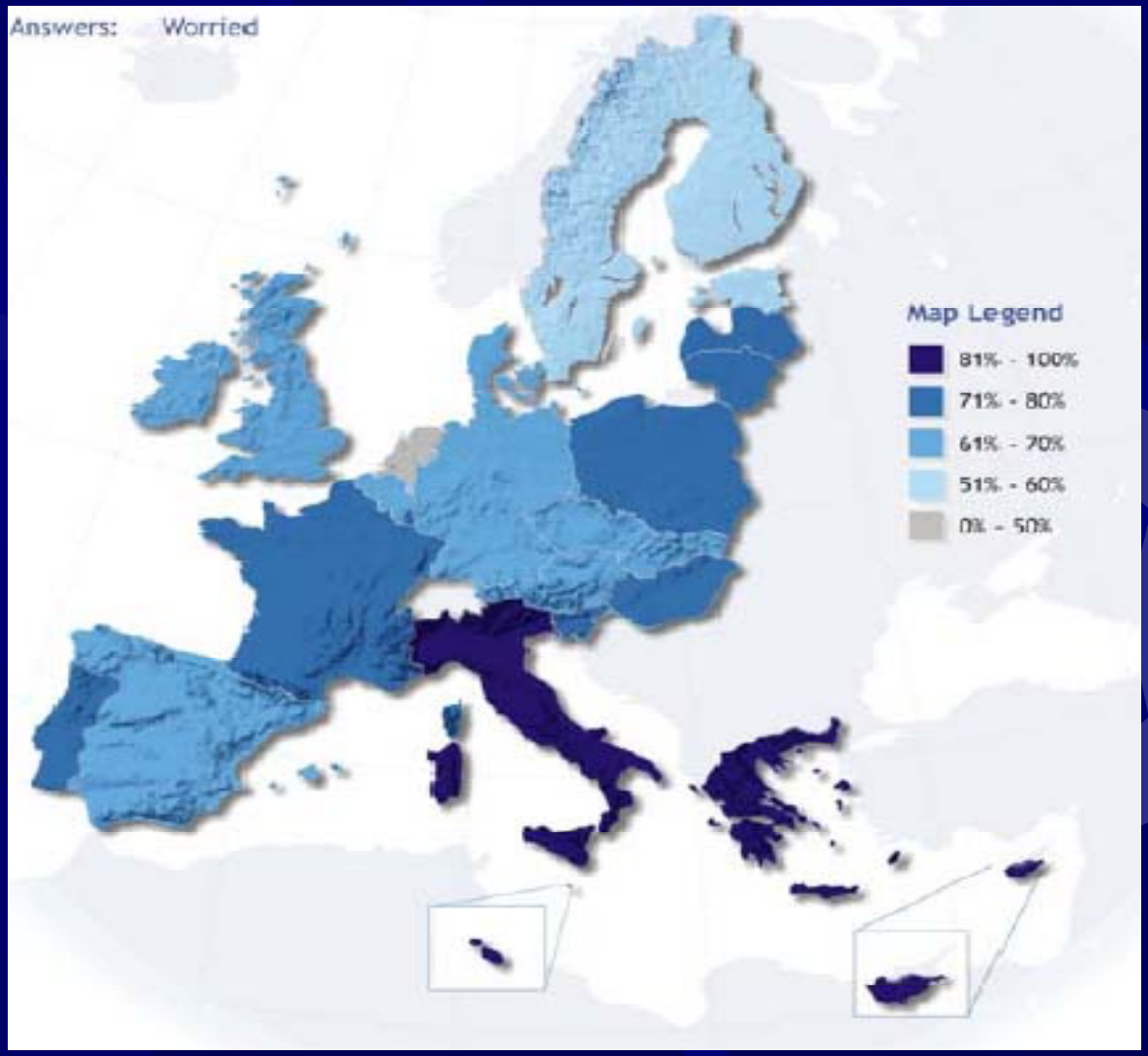
- Circa 7 MILIARDI di pasti all'anno, molti dei quali fuori casa

# Patrimonio zootecnico ed entità degli allevamenti in Italia

| | N. CAPI | N. ALLEVAMENTI |
|---|---|---|
| BOVINI | 7.100.000 | 172.000 |
| SUINI | 8.400.000 | 182.000 |
| OVINI | 10.950.000 | 96.000 |
| CAPRINI | 1.327.000 | 48.000 |
| EQUINI | 185.000 | 48.000 |
| AVICOLI | 171.000.000 | 521.000 |
| TOTALE ALLEVAMENTI | | 675.000 |

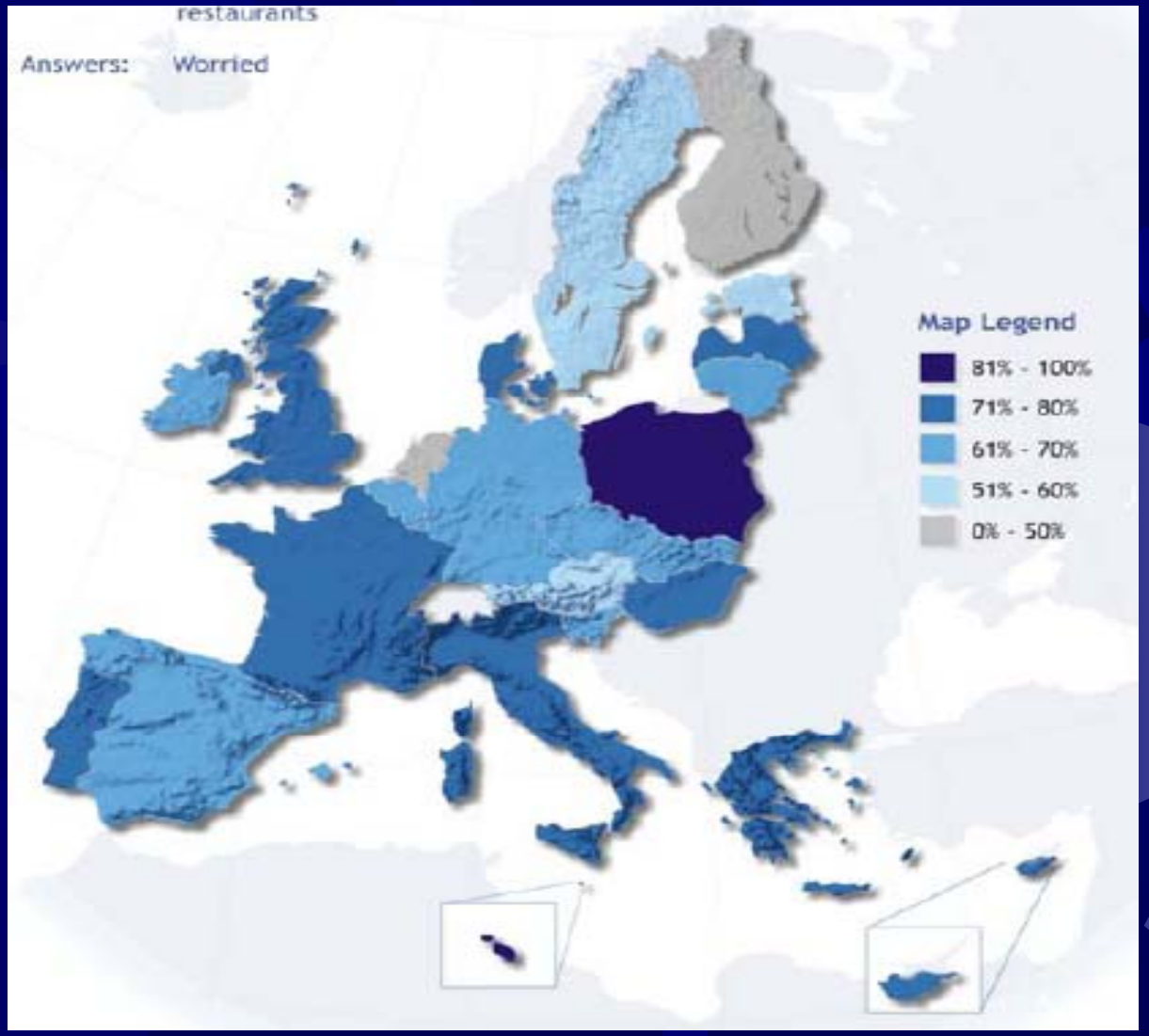
# Preoccupazione dei consumatori per rischi legati a residui di pesticidi

(% persone che si dicono allarmate)



# Preoccupazione dei consumatori per rischi legati a scarsa igiene

(% persone che si dicono allarmate)



# Quote del mercato alimentare italiano in mani straniere

| Settore | Valore in miliardi di Lire | % di proprietà estera |
|---|---|---|
| Surgelati | 3800 | 65% |
| Gelati | 2100 | 68% |
| Mozzarelle | 2700 | 26% |
| Yogurt | 1400 | 35% |
| Formaggi a pasta molle e semidura | 4200 | 40% |
| Bevande analcoliche | 4000 | 70% |
| Birra | 2200 | 60% |
| Alimenti dietetici | 1700 | 65% |
| Acque Minerali | 2600 | 54% |

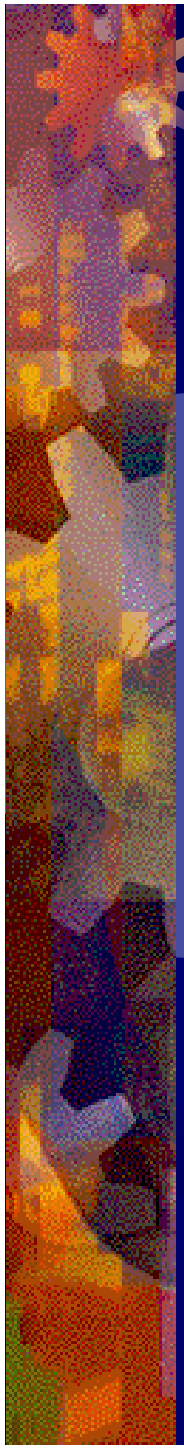
# La sicurezza alimentare

- Non si ottiene solo controllando i prodotti
- Si ottiene controllando le materie prime e monitorando i processi di trasformazione
- Si basa sulla salute animale
- Si può realizzare solo se l'ambiente non è contaminato
- Richiede competenze specifiche

# La sicurezza alimentare

E’ una responsabilità multipla:

- Di chi produce o a vario titolo interviene lungo le filiere delle produzioni e delle distribuzioni alimentari
- Delle Autorità Competenti
- Dei professionisti
- Dei consumatori



# Gli alimenti e la salute

- How many cases of foodborne disease are there in the United States?

- An estimated **76 million cases** of foodborne disease occur **each year in the United States**.
- The great majority of these cases are mild and cause symptoms for only a day or two.
- Some cases are more serious, and CDC estimates that there are:
- **325,000 hospitalizations** and
- **5,000 deaths** related to foodborne diseases each year.
- The most severe cases tend to occur in the very old, the very young, those who have an illness already that reduces their immune system function, and in healthy people exposed to a very high dose of an organism

CDC - USA

# Il rischio alimentare

- Il rischio è inversamente proporzionale alla conoscenza
- Il rischio è la possibilità che si verifichino danni alla salute in seguito a circostanze non sempre prevedibili, ma sempre più prevedibili

# Pericoli - Rischi

I pericoli esistono:

- sono i batteri, i virus, i parassiti,
- altri microorganismi patogeni,
- le molecole di sostanze chimiche o
- emissioni fisiche contaminanti,

I rischi variano:

- sono le probabilità che i pericoli si manifestino e determinino un danno

# La gestione del rischio

E stata affidata alle Autorità competenti che sono:

- La Commissione dell'UE
- Il Governo di ogni stato
- Le Regioni
- Le ASL

# La valutazione del rischio

- E’ affidata ad organismi distinti ed indipendenti dall’Autorità competente
- L’EFSA e il CNSA, le Autorità, le Agenzie, sono organismi deputati ad esprimere pareri e valutazioni sui rischi legati agli alimenti

# La complessità

Per contenere i rischi ad un

livello accettabile

è innanzitutto necessario essere consapevoli della

complessità dei fattori

che agiscono sulla sicurezza di un alimento

# Il controllo delle filiere

- Nel caso della BSE – Mucca Pazza dovevamo affrontare il problema della sicurezza dell'alimento "carne bovina" potenziale veicolo del morbo di Creutzfeldt Jacob nell'uomo;
- A monte avevamo un problema di salute animale (bovini infetti da BSE) e di epidemiosorveglianza sugli allevamenti;
- Ancora a monte avevamo un problema di sicurezza degli alimenti destinati agli animali in allevamento legato a mangimi contenenti farine di carne e ossa da animali portatori di TSE

# Cosa influenza il livello di rischio?

Sapere:

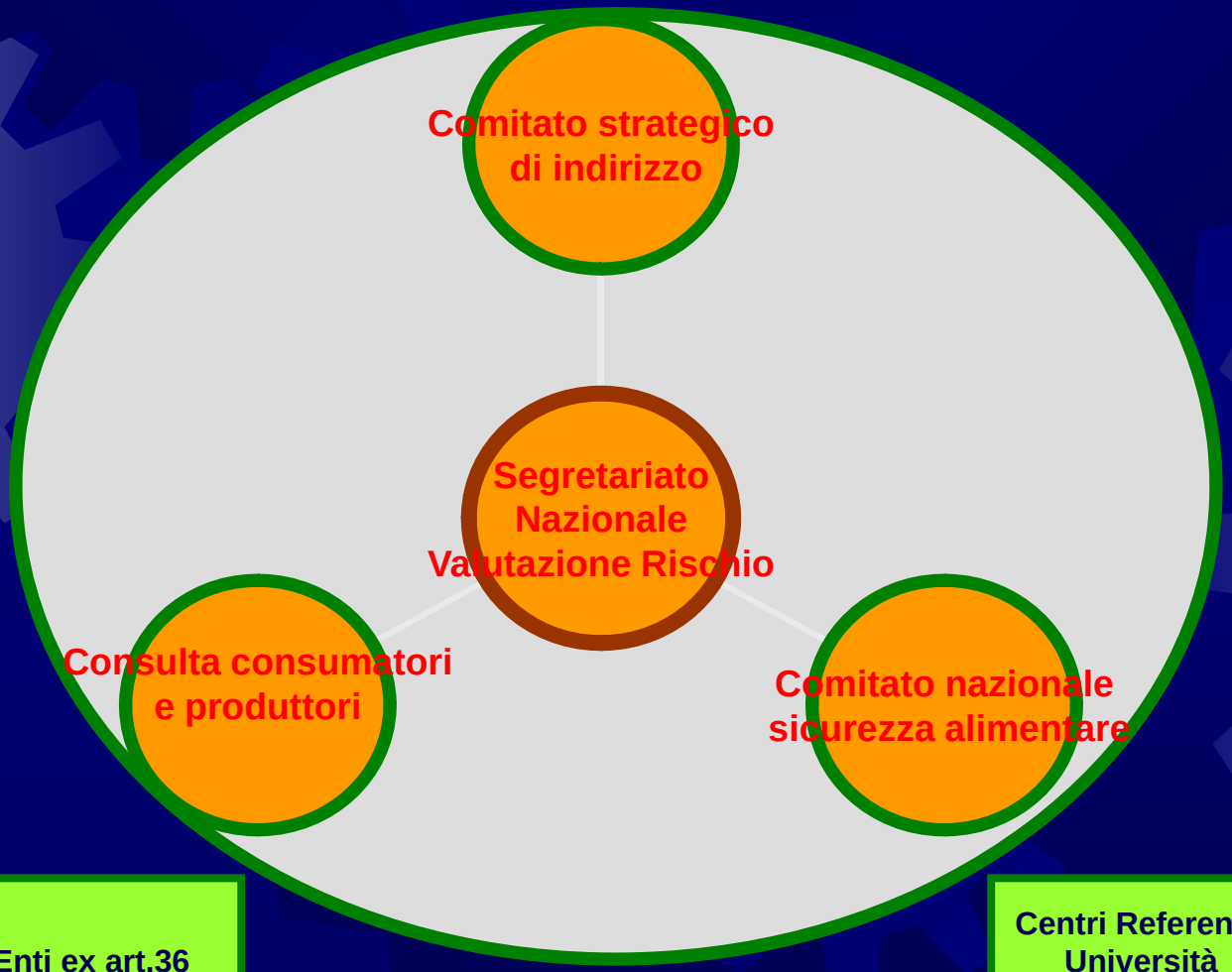
- della presenza,
- delle caratteristiche e
- dell'intensità dei pericoli

ci consente di evitarli

Saper fare prevenzione efficace

Far sapere: comunicare il rischio

# *Assetto organizzativo delle funzioni di Valutazione del Rischio (DM 26/07/2007)*




Enti ex art.36

Centri Referenza Università Ricerca

# Il CNSA

- Il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) è l'organo tecnico-consultivo nelle materie di cui al regolamento (CE) 178/2002
- agisce in stretta collaborazione con l'EFSA ai sensi dell'art. 22, paragrafo 7 del citato Regolamento n. 178/2002;
- partecipa, attraverso un proprio rappresentante, al forum consultivo dell'EFSA di cui all'art. 27 del regolamento (CE) n. 178/2002.

# Il CNSA

- Svolge consulenza tecnico-scientifica alle amministrazioni che si occupano di gestione del rischio in materia di sicurezza alimentare;

- Formula pareri scientifici, su richiesta del comitato strategico di indirizzo, delle amministrazioni centrali e delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

# Il CNSA

- Le richieste di parere devono essere inoltrate al **CNSA** per il tramite del
- **Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare** del Ministero della salute;
- Il CNSA trasmette i pareri al Ministero della salute.

# Il CNSA: organizzazione

- I membri del CNSA sono (18) esperti in materie che riguardano la sicurezza alimentare.
- Essi restano in carica per tre anni.
- Il CNSA elegge il suo Presidente.
- Approva il regolamento di funzionamento interno entro sessanta giorni dalla data del proprio insediamento.

# Il CNSA: organizzazione

- I membri del CNSA si impegnano ad agire in modo indipendente da qualsiasi influenza esterna.
- A tal fine rendono una dichiarazione con la quale indicano l'assenza di interessi
- Il CNSA si avvale della collaborazione di esperti scientifici indipendenti competenti nella materia relativa al singolo argomento trattato, anche attivando specifici gruppi di lavoro.

# Il CNSA compiti e obiettivi

**Effettua la valutazione del rischio nella catena alimentare**, in particolare nei seguenti settori:

- additivi alimentari, gli aromatizzanti, i coadiuvanti tecnologici e i materiali a contatto con gli alimenti;
- additivi e i prodotti o le sostanze usate nei mangimi;
- salute dei vegetali, i prodotti fitosanitari e i loro residui;
- organismi geneticamente modificati;
- prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie;
- pericoli biologici;
- contaminanti nella catena alimentare;
- salute e il benessere degli animali.

# Dal CNSA all'Agenzia ?

- Il CNSA viene trasformato in Autorità per la sicurezza alimentare dalla legge n. 244 emanata il 24 dicembre 2007.
- L'Autorità viene trasforma in Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare dalla legge n. 31 del 28 febbraio 2008

# Dal CNSA all'Agenzia ?

- Il Comitato nazionale per la sicurezza alimentare, di cui al decreto interministeriale 26 luglio 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 231 del 4 ottobre 2007, assume la denominazione di **"Autorità nazionale per la sicurezza alimentare"** e,
- a decorrere dal 15 gennaio 2008, si trasforma in **"Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare",** con sede in Foggia, che è posta sotto la vigilanza del Ministero della salute.

# Dal CNSA all'Agenzia ?

- Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, su proposta del Ministro della salute, di concerto con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sono stabilite le norme per l'organizzazione, il funzionamento e l'amministrazione dell'Agenzia.
- Per lo svolgimento delle attività e il funzionamento dell'Agenzia è autorizzato un contributo di 2,5 milioni di euro per ciascuno degli anni 2008 e 2009 e di 1,5 milioni di euro per l'anno 2010.


GRAZIE PER L’ATTENZIONE