

Convegno Nazionale con workshop

EXPOSICURAMENTE.

La sicurezza alimentare.

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Relatore: Dr. Paolo Daminelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della
Lombardia e dell'Emilia Romagna

BRESCIA, martedì 10 aprile 2018

Argomenti

- Patologie ad origine alimentare: zoonosi ed agenti zoonosici
- Alimenti: qualità, sicurezza, comunicazione
- Dal campo alla tavola: esistono alimenti sicuri?
- La Sicurezza degli Alimenti: il ruolo dell'Izsler



Patologie alimentari e malattie zoonotiche



Malattie zoonotiche

Le zoonosi sono infezioni o malattie che possono essere trasmesse direttamente o indirettamente tra gli animali e l'uomo, per esempio attraverso il consumo di alimenti contaminati o il contatto con animali infetti. Nell'uomo queste malattie possono essere di diversa gravità, con quadri clinici caratterizzati da lieve sintomatologia fino a patologie potenzialmente letali.

Le ricerche indicano che tra un terzo e la metà di tutte le malattie infettive dell'uomo ha un'origine zoonotica, ossia è trasmessa da animali. Circa il 75% delle nuove malattie che hanno colpito l'uomo negli ultimi 10 anni è stato trasmesso da animali o da prodotti di origine animale.



Patologie alimentari e malattie zoonotiche



Malattie zoonotiche di origine alimentare

Gli agenti patogeni zoonotici di origine alimentare si trasmettono attraverso il consumo di alimenti contaminati o di acqua potabile contaminata.

Tra gli agenti infettivi presenti negli alimenti si annoverano batteri come *Salmonella* e *Campylobacter*, virus come il Norovirus o il virus dell'epatite A, parassiti tra cui *Trichinella* e prioni come l'agente infettivo responsabile dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE)



Patologie alimentari e malattie zoonotiche



Malattie zoonotiche di origine non alimentare

Si trasmettono tramite vettori, ossia organismi viventi che trasportano gli agenti infettivi da un animale infetto all'uomo o a un altro animale. I vettori sono spesso artropodi, vale a dire zanzare, zecche, mosche, pulci e pidocchi, e possono trasmettere malattie come la malaria, la malattia del Nilo occidentale e la malattia di Lyme.

Si trasmettono anche mediante contatto diretto o stretta vicinanza con animali infetti come nel caso dell'Influenza aviaria, della Febbre Q, delle infezioni da *S. aureus* meticillino resistente ed *E. coli* VTEC



Patologie alimentari e malattie zoonotiche



Tossinfezioni alimentari

Le tossinfezioni alimentari possono derivare dall'infezione con microorganismi patogeni che colonizzano le mucose intestinali oppure dall'ingestione di alimenti contaminati da questi microorganismi o anche dalla presenza nei cibi di tossine di origine microbica, che causano malattia anche quando il microorganismo produttore non c'è più.

Zoonosi di origine alimentare

Efsa Zoonoses Summary Report

SCIENTIFIC REPORT



APPROVED: 13 November 2017

doi: 10.2903/j.efsa.2017.5077

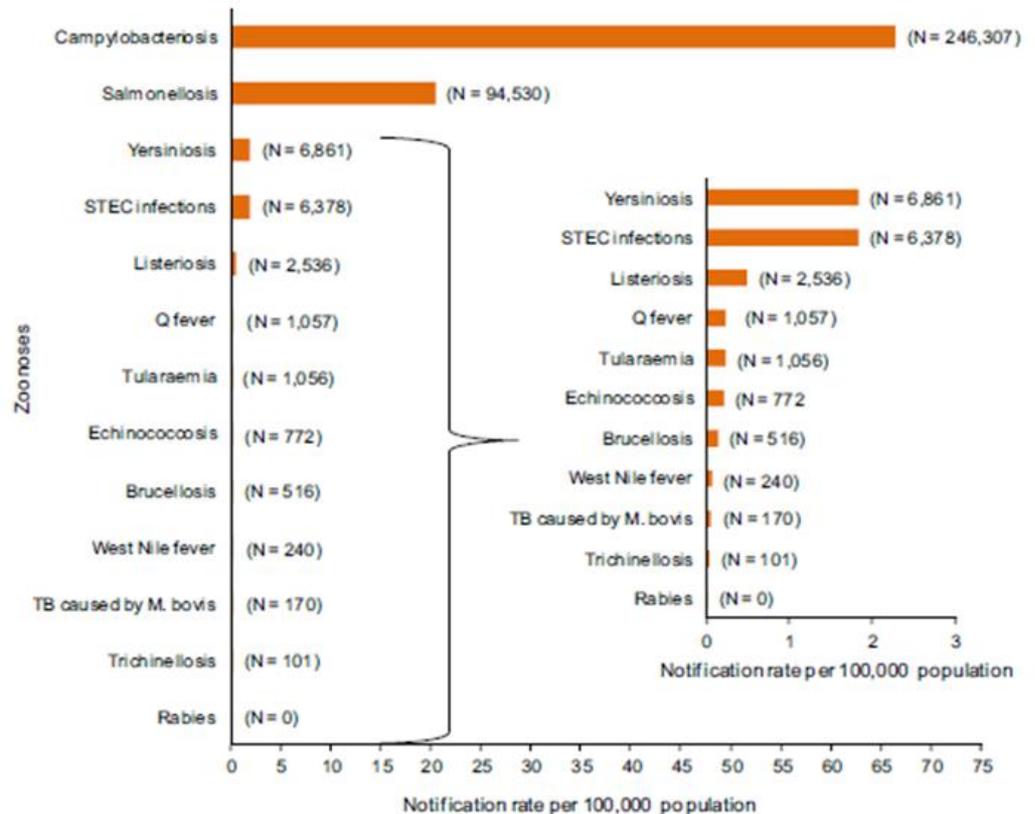
The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016

European Food Safety Authority
European Centre for Disease Prevention and Control

Zoonosi di origine alimentare

Struttura ed organizzazione del documento

- Dati relative
 - all'uomo
 - ad alimenti e mangimi
 - ai focolai di TA



Zoonosi di origine alimentare



RASFF Rapid Alert System for Food and Feed



https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2015_infograph_en.pdf

Zoonosi di origine alimentare

NOTIFICATIONS BY PRODUCT CATEGORY



https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2015_infograph_en.pdf

Zoonosi di origine alimentare



  **NOTIFICATIONS BY HAZARD**

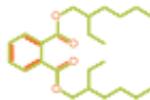
**PATHOGENIC
MICRO-ORGANISMS**

745



MYCOTOXINS

495



**PESTICIDE
RESIDUES**

405



**HEAVY
METALS**

219



**FOOD ADDITIVES
AND FLAVOURINGS**

140



ALLERGENS

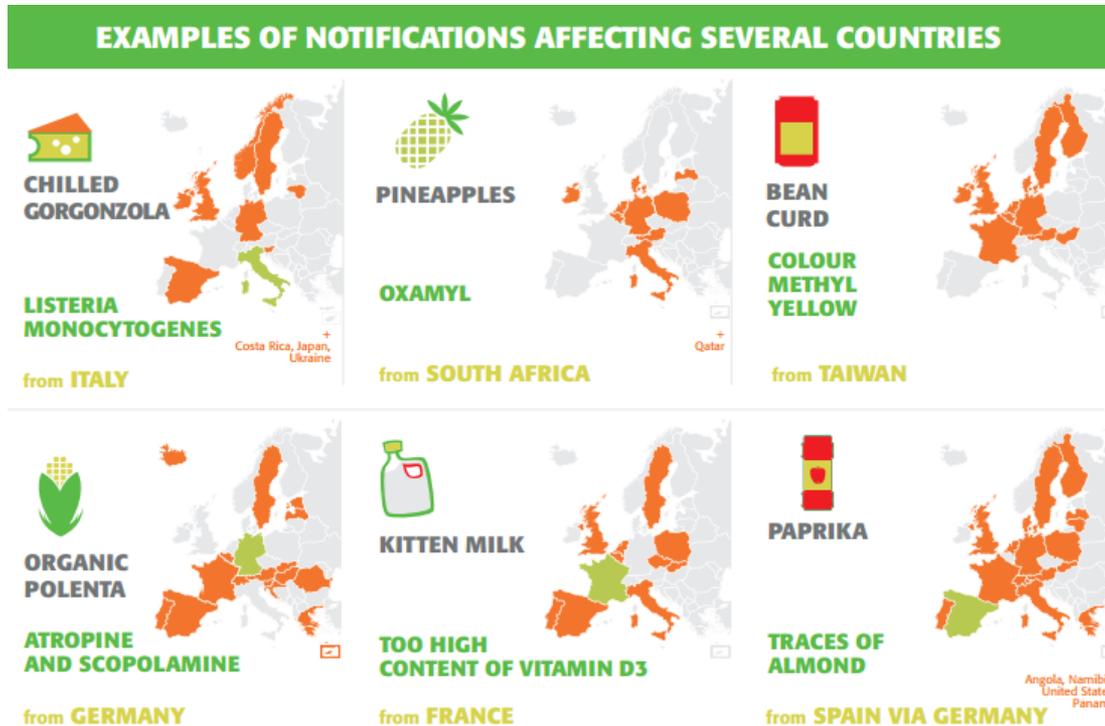
137



Food and
feed

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2015_infograph_en.pdf

Zoonosi di origine alimentare



https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2015_infograph_en.pdf



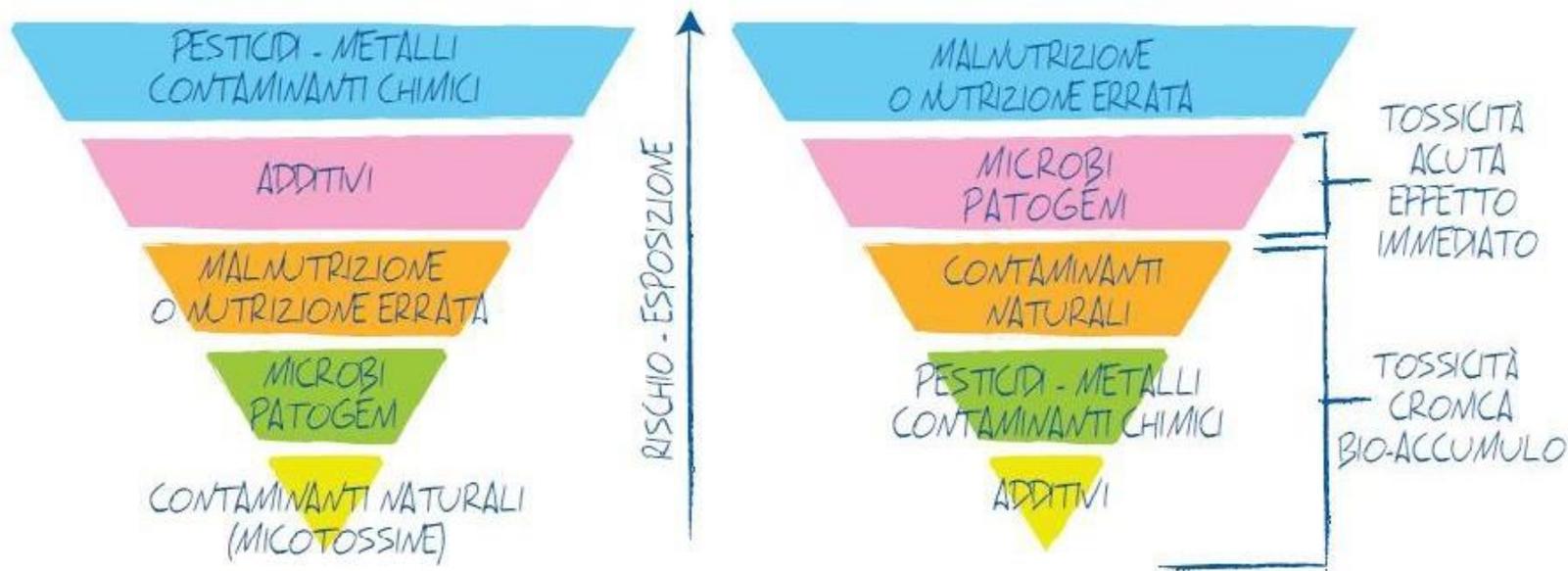
Alimenti: qualità, sicurezza, comunicazione



LA PERCEZIONE DEL RISCHIO

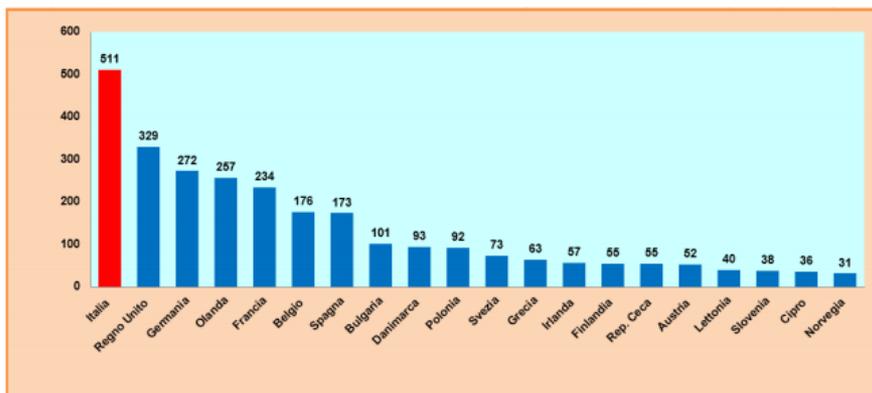
OPINIONE CORRENTE del rischio alimentare:
contaminanti chimici in testa!

VERIFICA SCIENTIFICA del rischio alimentare:
cattive abitudini in testa!

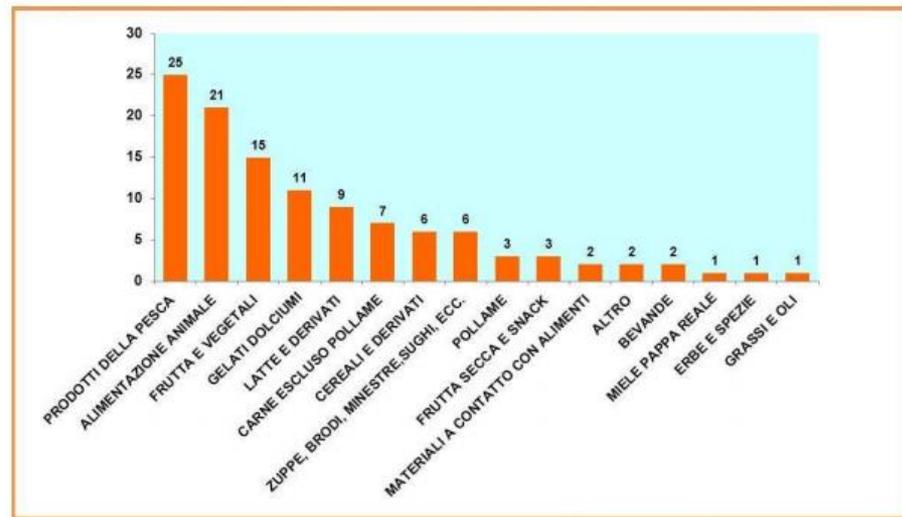




Alimenti: qualità, sicurezza, comunicazione



Ministero della Salute RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA EUROPEO ANNO 2015
RASFF 2015 – segnalazioni a livello europeo



Ministero della Salute RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA EUROPEO ANNO 2015
RASFF 2015 – alimenti coinvolti



Alimenti: qualità, sicurezza, comunicazione

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

REPORT ATTIVITÀ 2017



inserzioni irregolari rimosse grazie alla cooperazione con ALIBABA

淘宝网
Taobao.com

Prosciutto di Parma

好价 帕尔马火腿切片 意大利式风干火腿 100g 优质发酵火腿片低脂

成交记录 99 累计评价 4 30天退换货海外地区

价格 **¥ 17.00** (¥0.60 2.47 起)

优惠 **【满减优惠券】** 3元满减优惠券, 满199元可用 **领券**
【满减优惠券】 10元满减优惠券, 满299元可用 **领券**

地区 北京 至 全国 - 商品最佳选择, 推荐理由最佳/满包邮
快递 ¥6.00 - 48小时内发货

数量 (库存 445088 件)

店铺周年庆

inserzioni irregolari rimosse grazie alla cooperazione con ALIBABA

Grated Parmesan Cheese

FOB Price: [Get Latest Price](#)

Min. Order Quantity: 1 Twenty-Foot Container

Supply Ability: 10 Twenty-Foot Container per Month

Port: Melbourne

Payment Terms: L/C, T/T



Alimenti: qualità, sicurezza, comunicazione



- Il caso “Carne rossa” e la valutazione dell’OMS

International Agency for Research on Cancer



PRESS RELEASE
N° 240

26 October 2015

IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat

Lyon, France, 26 October 2015 – The International Agency for Research on Cancer (IARC), the cancer agency of the World Health Organization, has evaluated the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat.



Alimenti: qualità, sicurezza, comunicazione

- Le fonti di Nitriti e Nitrati nella dieta

Journal of Food Protection, Vol. 74, No. 3, 2011, Pages 410–416
 doi:10.4315/0362-028X.JFP-10-364
 Copyright ©, International Association for Food Protection

➔ Vegetables account for approximately 75 to 80% of nitrate consumed via food (1, 2). An additional 10 to 15% of nitrate is consumed via water (2). However, the

REFERENCES

1. Adams, M. R., and M. O. Moss. 2008. The microbiology of food preservation. Royal Society of Chemistry, Cambridge.
2. Archer, D. L. 2002. Evidence that ingested nitrate and nitrite are beneficial to health. *J. Food Prot.* 65:872–875.



The major sources of estimated nitrate dietary exposures across different population groups **were vegetables (42-78%) and fruits (including juices) (11-30%)**.

Processed meats account for less than 10% of total dietary exposure to nitrites.



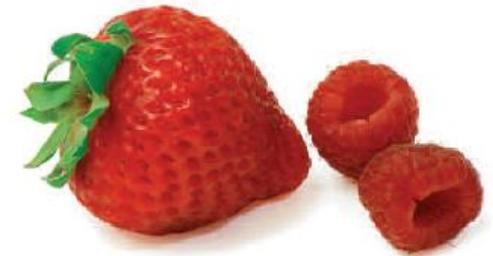
Dal campo alla tavola: esistono alimenti sicuri?



La Top 10 degli alimenti a rischio



- 10° Posto**
25 Episodi dal 1990
- Virus Epatite
 - Cyclospora spp.



BERRIES



SPROUTS

- 9° Posto**
31 Episodi dal 1990
- Salmonella spp.
 - E. coli VTEC



Dal campo alla tavola: esistono alimenti sicuri?

La Top 10 degli alimenti a rischio



TOMATOES

7° Posto

75 Episodi dal 1990

- Salmonella spp.
- S. aureus
- L. monocytogenes



CHEESE

5° Posto

108 Episodi dal 1990

- Salmonella spp.
- L. monocytogenes
- Shigella spp.

8° Posto

31 Episodi dal 1990

- Salmonella spp.
- Norovirus



ICE CREAM

6° Posto

83 Episodi dal 1990

- L. monocytogenes
- E. coli VTEC



POTATOES



Dal campo alla tavola: esistono alimenti sicuri?

La Top 10 degli alimenti a rischio



OYSTERS

3° Posto

268 Episodi dal 1990

- Istamina
- Salmonella spp.



SHELL EGGS

1° Posto

363 Episodi dal 1990

- E. coli VTEC
- Norovirus

4° Posto

200 Episodi dal 1990

- Norovirus
- Vibrio vulnificus
- Vibrio parahaemolyticus



TUNA

2° Posto

352 Episodi dal 1990

- Salmonella spp.



LEAFY GREENS



La sicurezza degli Alimenti: il ruolo dell'I.z.s.l.e.r



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL' EMILIA ROMAGNA

"BRUNO UBERTINI"
ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO

"Provvedere, prevedere, prevenire"

PROVVEDERE

Allestimento e gestione dei piani attuativi delle direttive

Comunitarie.

Effettuazione dei test analitici su

ALIMENTI E MANGIMI





La sicurezza degli Alimenti: il ruolo dell'I.z.s.i.e.r

PREVEDERE

Informare e formare sul corretto approccio all'acquisto

ed alla conservazione e lavorazione domestica

di alcuni prodotti alimentari (carne, latte, uova, miele, pesce)

rendendo partecipe il cittadino sui controlli

nelle rispettive filiere alimentari





La sicurezza degli Alimenti: il ruolo dell'I.z.s.l.e.r

PREVENIRE

www.ars-alimentaria.it

Soddisfare le esigenze di sicurezza

Alimentare definite a livello europeo.

Creazione di un sistema informativo per

l'analisi del rischio e la comunicazione



La sicurezza degli Alimenti: il ruolo dell'I.z.s.i.e.r

CENTRI DI REFERENZA



Internazionali



Nazionali



Regionali

Collaboriamo con





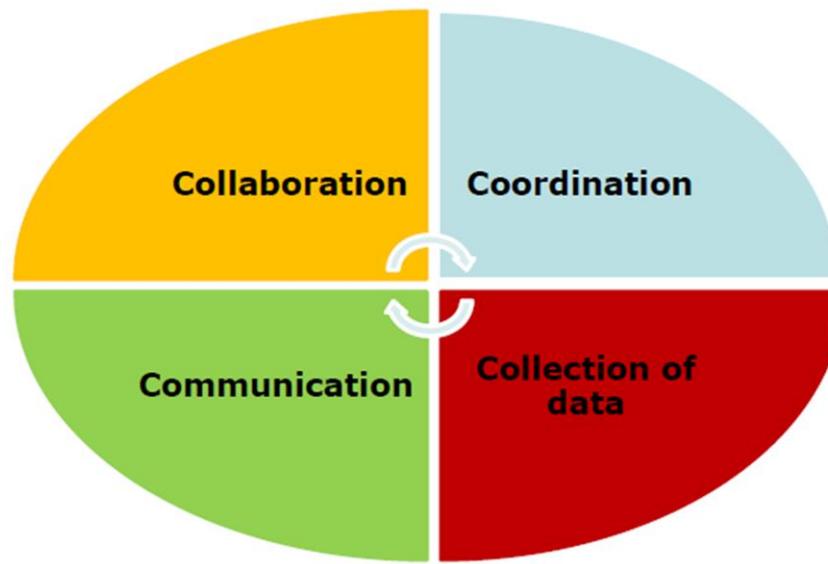
Conclusioni

Autorità Sanitarie

Consorzi / OSA

Ministero della Salute

IIZZSS - ArsAlimentaria



Ministero della Salute

IIZZSS

Consorzi / OSA

IIZZSS - ArsAlimentaria

*Grazie per
l'attenzione!*



AiFOS
Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro