

REGIONE PUGLIA



RAPPORTO

2013-2016

**NODO REGIONALE ALLERTA
RAPIDO**

Focus sulle matrici
di Origine Vegetale



Introduzione

Con il presente Rapporto sul Sistema di Allerta Rapido Alimenti (S.A.R.A.M. Puglia) si persegue l'obiettivo di analizzare e diffondere i dati relativi alle notifiche di allerta gestite dal Nodo Regionale Allerte nel periodo 2013-2016.

Più precisamente sono state analizzate le notifiche gestite dal Servizio regionale di Sanità Pubblica, Igiene degli alimenti e Sicurezza del lavoro della Sezione Promozione della Salute e del Benessere al fine di rendere noti i risultati in riferimento al punto 7, comma C dell'Intesa Stato-Regioni del 13 Novembre 2008.

Con i citati provvedimenti infatti sono state definite le competenze del Nodo Regionale Allerte e che di seguito si elencano:

- *Coordina i rapporti con ARPA, IZS, ISS , Ministero della salute, altre Regioni , Province autonome e ASL Pugliesi;*
- *Verifica la conformità della documentazione ricevuta, dirama le comunicazioni ricevute dai PdC locali ai nodi regionali ed al Ministero e viceversa;*
- *Dispone , se del caso , di ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione;*
- *Produce e rende noti rapporti periodici.*

Il Nodo Regionale fatti salvi gli obblighi delle imprese ai sensi del Reg. CE 178/2002 (art 19 e 20), provvede a coordinare le seguenti azioni:

- *Comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione regionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati;*
- *Coordinamento, di concerto con le ASL e con i laboratori ARPA e IZS, per la definizione di ulteriori azioni da intraprendere a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;*
- *Adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, compresa la predisposizione, in collaborazione con le ASL e con i laboratori ARPA e IZS, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;*
- *Effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione in collaborazione con le ASL territorialmente competenti;*
- *Disposizione di ulteriori interventi, di volta in volta individuati a seconda della gravità della situazione, quali, ad esempio, la ricerca a tappeto dei prodotti alimentari o del mangime, l'attivazione del comando carabinieri per la tutela della salute, per interventi sul territorio regionale.*

Le informazioni nel presente Rapporto devono essere tenute in debito conto in fase di programmazione dell'attività di Controllo Ufficiale ai fini dell'elaborazione dei Piani Locali di Controlli di pertinenza S.I.A.N. nel rispetto dell'articolo 3 del Reg. CE 882/04. A tal fine, sono riportati i dati relativi alle notifiche di allerta, periodo 2013-2016, che hanno interessato il Nodo Regionale allerte e sono state diramate e gestite dal Nodo Regionale.

Si osserva che a partire dal 2012 è stata avviata un'attività di monitoraggio delle performance del Nodo Regionale Allerte nonché dei Punti di contatto delle ASL e dei tempi di risposta e trasmissione dei report analitici da parte di ARPA Puglia .

In particolare è stata oggetto di monitoraggio da parte del Nodo Regionale:

- La correttezza delle procedure adottate dalle ASL;
- L' idoneità e completezza della modulistica utilizzata;
- L' adeguatezza dei tempi di risposta (di intervento, di trasmissione dei flussi informativi);
- La necessità di adottare provvedimenti regionali sostitutivi;
- I solleciti di risposta/intervento trasmesse alle ASL;
- L' attivazione della pronta disponibilità.

Questa attività , ritenuta di importanza strategica sia per valutare la capacità operativa del S.A.R.A.M. Puglia, ha indotto un circolo miglioramento continuo delle performance dei Punti di Contatto S.I.A.N. con un generale allineamento positivo su tutto il territorio regionale.

Principali riferimenti normativi

In ambito comunitario il sistema di allerta è disciplinato dal Regolamento 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, prevedendo, tra l' altro, all' art. 50 l' istituzione, sotto forma di rete, di un sistema di allarme rapido RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.

Fanno parte del RASFF-SYSTEM tutti gli Stati Membri, la Commissione (DG-SANCO) e l' Autorità per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per ciascuna delle quali viene designato un "punto di contatto".

In Italia la Direzione Generale della Sicurezza Alimentare e della Nutrizione del Ministero della Salute è il punto di contatto per il sistema d' allerta.

Con provvedimento del 13/11/08 in conferenza permanente Stato-Regione sono state approvate le linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti e mangimi recepite con Delibera di Giunta Regionale n. 634 del 21.04.2009 , pubblicata sul BURP n. 72 del 20.05.2009. La succitata intesa oltre ad aver definito i criteri base per l' attivazione e notifica delle allerte ha stabilito i ruoli e le competenze a livello nazionale , regionale e di ASL.

Con successivo regolamento UE 16/2011, recante, le disposizioni applicative relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi, sono state introdotte alcune importanti modifiche tra cui quelle concernenti la classificazione delle notifiche RASFF e i modelli utili a tali notifiche.

Con D.G.R. 1713 del 01/08/14 è stato inoltre approvata, in Regione Puglia, la procedura relativa all' attivazione dell' unità di crisi ad oggetto "Piano di emergenza per la sicurezza alimentare e sanità animale e procedure operative";

In ultimo con le Determine Dirigenziali n° 447 del 23/12/2014 e n°441 del 23/12/2014 sono state approvate rispettivamente le "linea guida per la gestione operativa del sistema di allerta rapido per gli alimenti e mangimi (S.A.R.A.M) procedure e modulistica" e la "procedura operativa interna del Nodo Regionale Allerte".

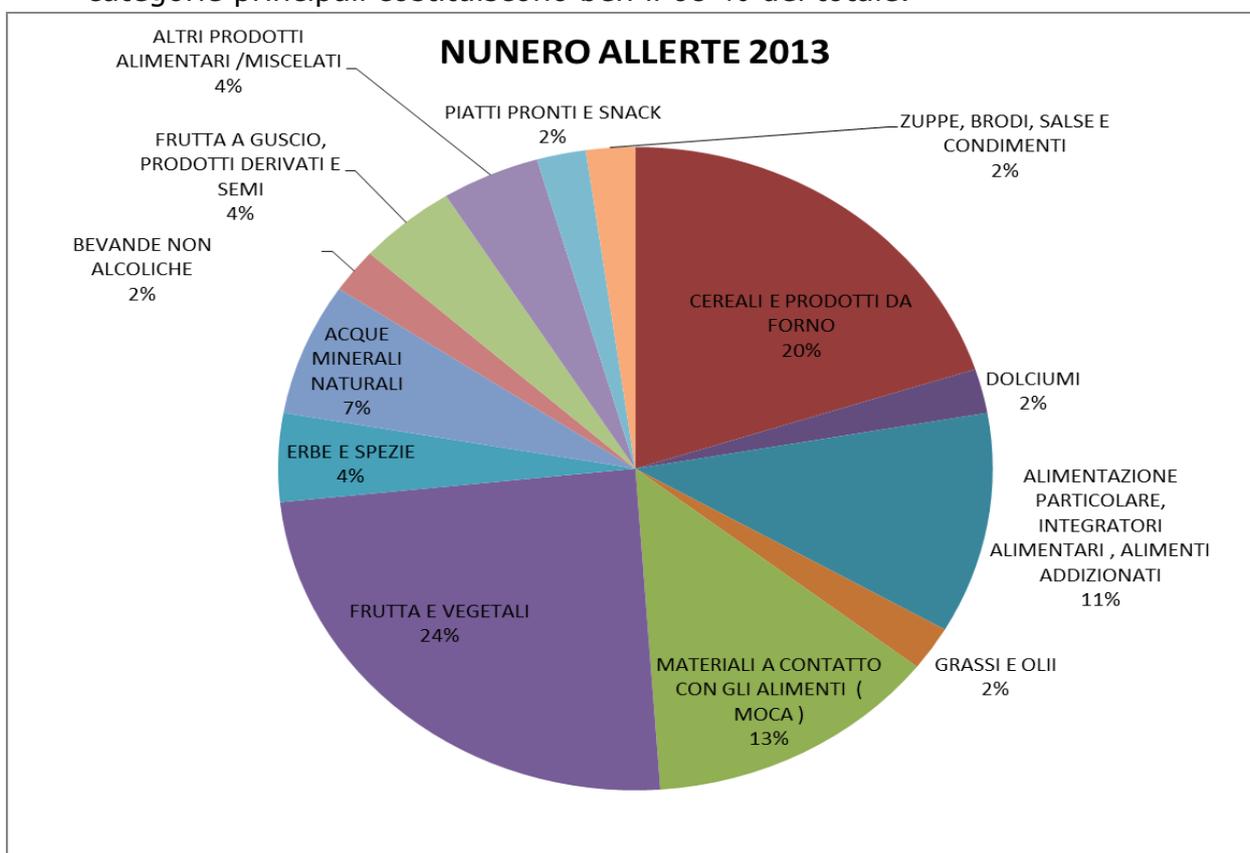
Presentazione dei dati regionali

Con il presente rapporto sono stati oggetto di analisi e trattamento i dati inerenti casi di allerte alimenti e Materiali ed Oggetti a Contatto con gli alimenti che hanno interessato il territorio regionale negli anni 2013-2016.

Le notifiche sono state registrate e rielaborate in base ai campi di classificazione individuati dallo stesso modello di notifica RASFF in uso corrente nonché sulle base delle categorie/matrici poi definite nella piattaforma comunitaria iRASFF.

Il Nodo Regionale allerte Alimenti ed i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. pugliesi hanno gestito complessivamente le notifiche riportate così come riportate di seguito:

- Le notifiche gestite nel **2013** sono state n° 45 ed hanno interessato: frutta e vegetali (24%), alimentazione particolare (11%), cereali e prodotti da forno (18%), frutta a guscio, prodotti derivati e semi (4 %), MOCA (13%). Queste categorie principali costituiscono ben il 68 % del totale.



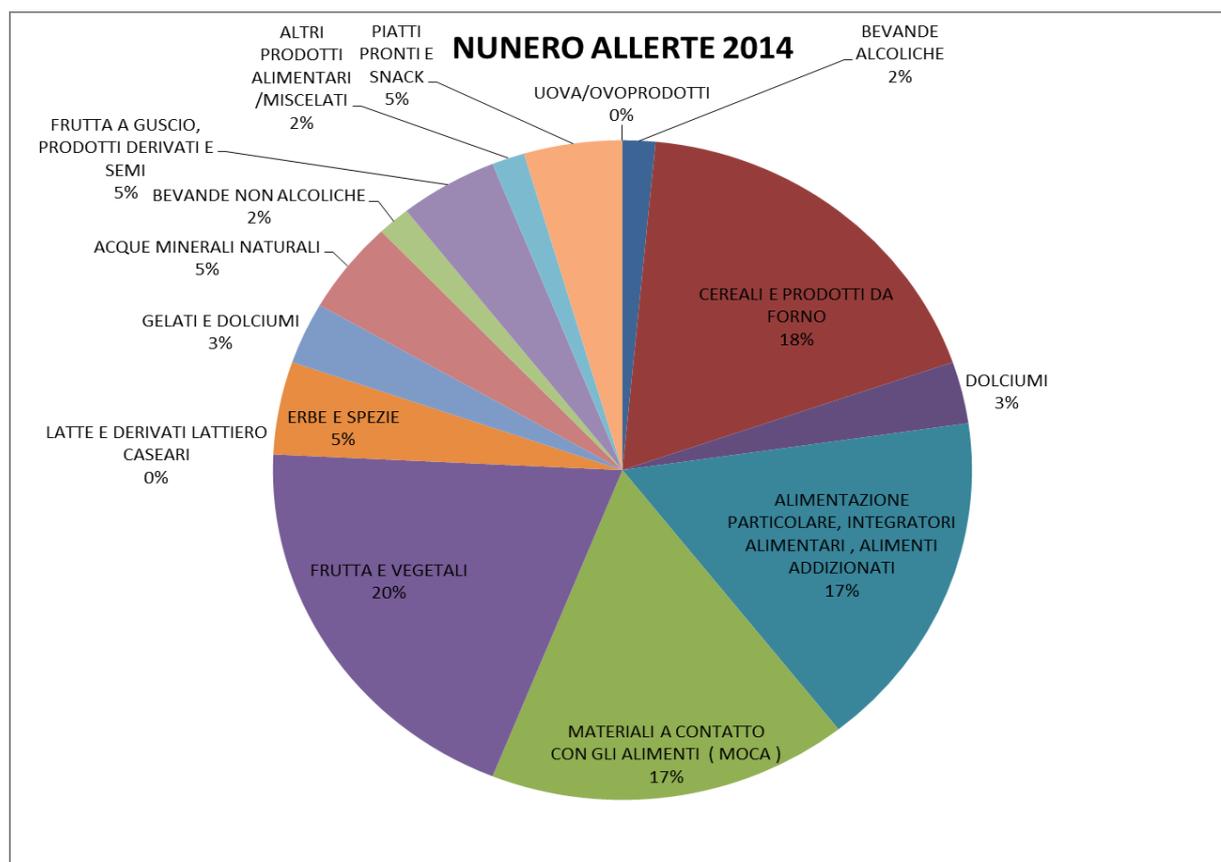
Oltre le notifiche di seguito meglio dettagliate si evidenzia che il Nodo Regionale delle allerte Alimenti nel 2013 ha gestito n°10 segnalazioni di non conformità/news transitate sui canali RASFF.

MATRICE ALIMENTARE	N° ALLERTE 2013
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	9
DOLCIUMI	1
ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, INTEGRATORI ALIMENTARI , ALIMENTI ADDIZIONATI	5
GRASSI E OLII	1
MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	6
FRUTTA E VEGETALI	11
ERBE E SPEZIE	2
ACQUE MINERALI NATURALI	3
BEVANDE NON ALCOLICHE	1
FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI DERIVATI E SEMI	2
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI /MISCELATI	2
PIATTI PRONTI E SNACK	1
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	1
TOTALE	45

Dall'analisi dei dati delle **allerte 2013** a seconda della tipologia di rischio individuato le notifiche hanno riguardato: residui pesticidi (9) chimico (7), biologico (5), migrazione (4) , micotossine (4), radiazioni (3). Le prime cinque categorie costituiscono il 64% del totale delle notifiche transitate.

RISCHIO ALIMENTARE	NUMERO ALLERTE 2013
PARASSITI	2
MUFFE	1
MIGRAZIONE	4
MICOTOSSINE	4
CORPI ESTRANEI	2
CHIMICO	7
ALTRO(ETICHETTA)	1
ALLERGENI NON DICHIARATI	2
BIOLOGICO (ALTRO)	5
SALMONELLA	1
RESIDUI PESTICIDI	9
ASPETTI ORGANOLETTICI	2
GMO/NOVEL FOOD	2
RADIAZIONI	3
TOTALE	45

- **Nel 2014** le 66 notifiche si sono concentrate sulle matrici alimentari: frutta e vegetali (20%), alimentazione particolare (17%), cereali e prodotti da forno (18%), frutta a guscio, prodotti derivati e semi (5 %), MOCA (17%). Queste categorie principali costituiscono ben il 77 % del totale.



Oltre le notifiche di seguito meglio dettagliate si evidenzia che il Nodo Regionale delle allerte Alimenti ha gestito n°3 segnalazioni di non conformità/news transitate sui canali RASFF.

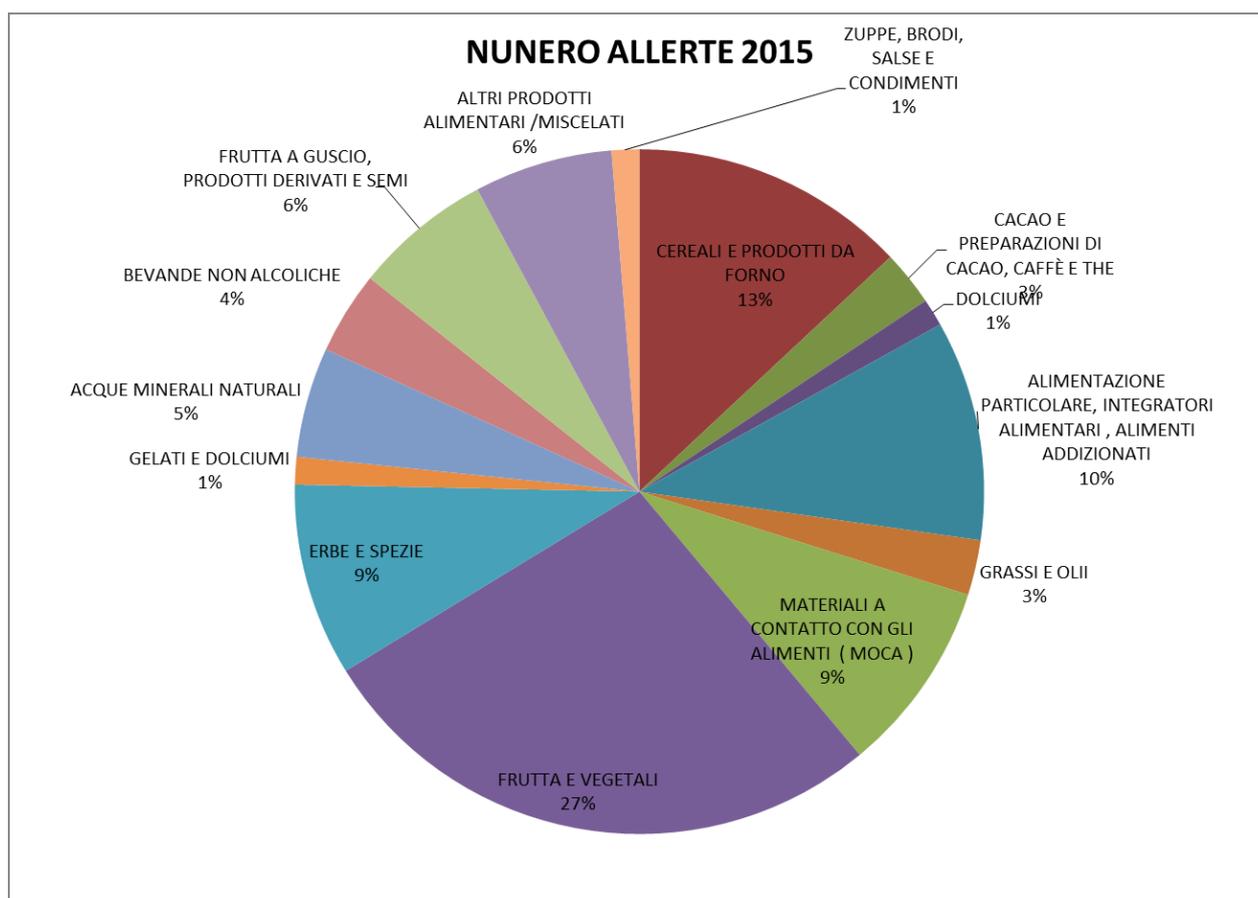
MATRICE ALIMENTARE	N° ALLERTE 2014
BEVANDE ALCOLICHE	1
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	12
DOLCIUMI	2
ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI ADDIZIONATI	11
MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	11
FRUTTA E VEGETALI	13
ERBE E SPEZIE	3
GELATI E DOLCIUMI	2
ACQUE MINERALI NATURALI	3
BEVANDE NON ALCOLICHE	1
FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI DERIVATI E SEMI	3
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI /MISCELATI	1
PIATTI PRONTI E SNACK	3
TOTALE	66

Dall'analisi dei dati delle allerte 2014 a seconda della tipologia di rischio individuato le notifiche hanno riguardato: Allergeni non dichiarati (7 casi); chimico (14), migrazione (10), residui pesticidi (9), micotossine (5).

Le prime cinque categorie costituiscono il 68% del totale delle notifiche transitate.

RISCHIO ALIMENTARE	N° ALLERTE 2014
PSEUDOMONAS AERUGINOSA	2
PARASSITI	1
MUFFE	4
MIGRAZIONE	10
MICOTOSSINE	5
METALLI PESANTI	-
LISTERIA M.	-
E. COLI	-
CORPI ESTRANEI	4
COLORANTI CHIMICO	-
ALTRO(ETICHETTA)	14
ADDITIVI ALIMENTARI	2
ALLERGENI NON DICHIARATI	3
BIOLOGICO (ALTRO)	7
TOSSINA BOTULINICA	3
SALMONELLA	-
RESIDUI PESTICIDI	-
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	9
ASPETTI ORGANOLETTICI	-
GMO/NOVEL FOOD	-
RADIAZIONI	2
TOTALE	66

- **Nel 2015** le 77 notifiche di allerta gestite dal Nodo regionale sono concentrate sulle matrici alimentari quali frutta e vegetali (27%), alimentazione particolare (10%), cereali e prodotti da forno (12%), frutta a guscio, prodotti derivati e semi (6%), MOCA (9%). Queste categorie principali costituiscono ben il 64 % del totale.



Oltre le notifiche di seguito meglio dettagliate si evidenzia che il Nodo Regionale delle allerte Alimenti ha gestito n°7 segnalazioni di non conformità/news transitate sui canali RASFF.

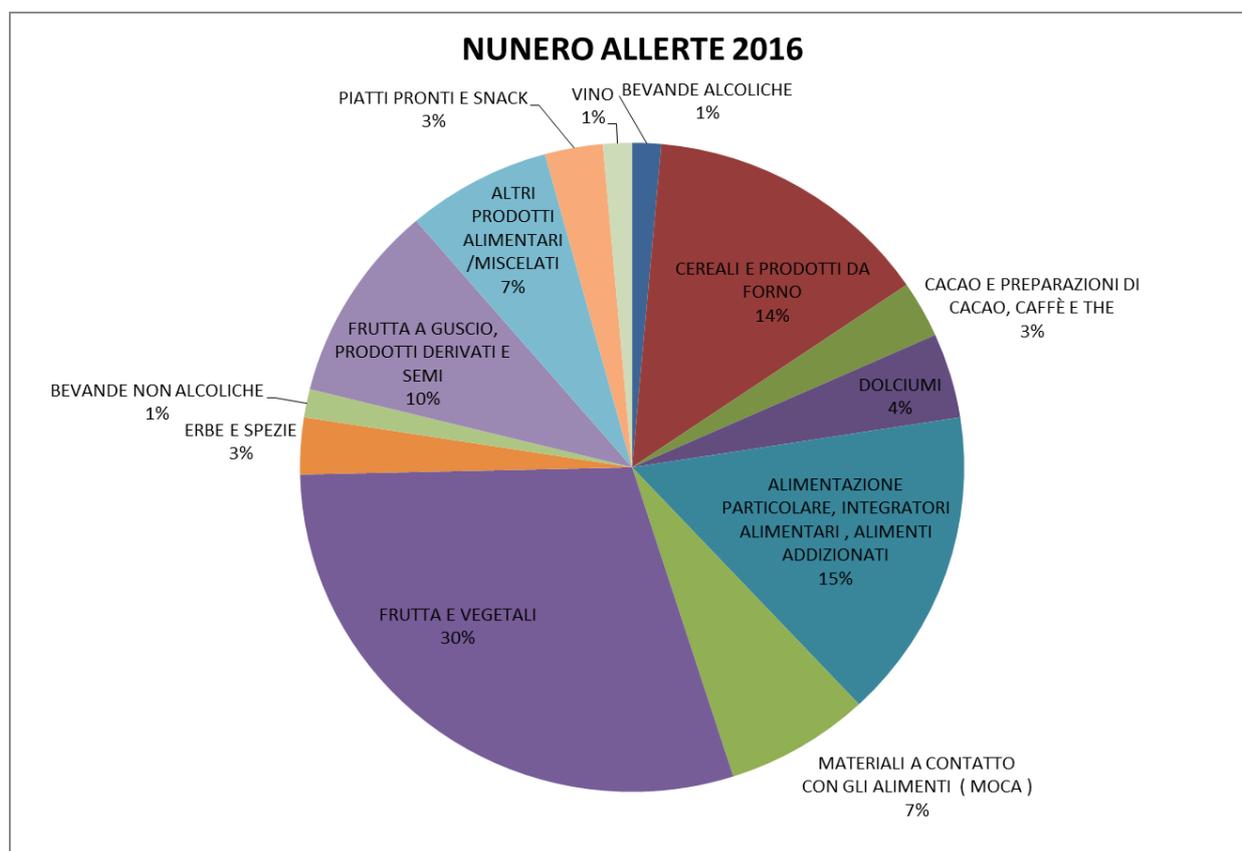
MATRICE ALIMENTARE	N° ALLERTE 2015
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	9
CACAO E PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFÈ E THE	2
DOLCIUMI	1
ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, INTEGRATORI ALIMENTARI , ALIMENTI ADDIZIONATI	8
GRASSI E OLII	2
MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	7
FRUTTA E VEGETALI	21
ERBE E SPEZIE	7
GELATI E DOLCIUMI	1
ACQUE MINERALI NATURALI	4
BEVANDE NON ALCOLICHE	3
FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI DERIVATI E SEMI	5
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI /MISCELATI	5
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	1
TOTALE	77

Dall'analisi dei dati delle notifiche a seconda della tipologia di rischio individuato, i principali rischi sono stati : Allergeni non dichiarati (12 casi); corpi estranei (7), migrazione (7) , parassiti (5), residui pesticidi (13).

Le prime cinque categorie costituiscono il 57% del totale delle notifiche transitate.

RISCHIO ALIMENTARE	N° ALLERTE 2015
PSEUDOMONAS AERUGINOSA	1
PARASSITI	5
MUFFE	1
MIGRAZIONE	7
MICOTOSSINE	6
METALLI PESANTI	1
LISTERIA M.	-
E. COLI	1
CORPI ESTRANEI	7
COLORANTI	2
CHIMICO	5
ALTRO(ETICHETTA)	2
ADDITIVI ALIMENTARI	5
ALLERGENI NON DICHIARATI	12
BIOLOGICO (ALTRO)	2
TOSSINA BOTULINICA	-
SALMONELLA	4
RESIDUI PESTICIDI	13
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	-
ASPETTI ORGANOLETTICI	1
GMO/NOVEL FOOD	1
RADIAZIONI	-
TOTALE	77

- **Nell'anno 2016** , infine, sono state gestite n° 71 notifiche concentrate sensibilmente su alcune matrici alimentari quali frutta e vegetali (30%), alimentazione particolare (15%), cereali e prodotti da forno (14%), frutta a guscio, prodotti derivati e semi (10%), MOCA (7%). Queste categorie principali costituiscono ben il 76 % del totale.



Ai fini della programmazione delle attività di Controllo Ufficiale può risultare un dato importante la quantificazione numerica dei casi di allerta raggruppati secondo i criteri di identificazione delle matrici alimentari (utilizzate nei rapporti RASFF comunitari e del Ministero della Salute).

Sono state inoltre gestite nell'annualità 2016 n°11 segnalazioni di non conformità/news transitate sui canali RASFF ma non considerate ai fini del trattamento del presente rapporto.

MATRICE ALIMENTARE	N° ALLERTE 2016
BEVANDE ALCOLICHE	1
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	10
CACAO E PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFÈ E THE	2
DOLCIUMI	3
ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, INTEGRATORI ALIMENTARI , ALIMENTI ADDIZIONATI	11
GRASSI E OLII	-
ADDITIVI ALIMENTARI	-
ADDITIVI AROMATIZZANTI PER ALIMENTI	-
MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	5
FRUTTA E VEGETALI	21
ERBE E SPEZIE	2

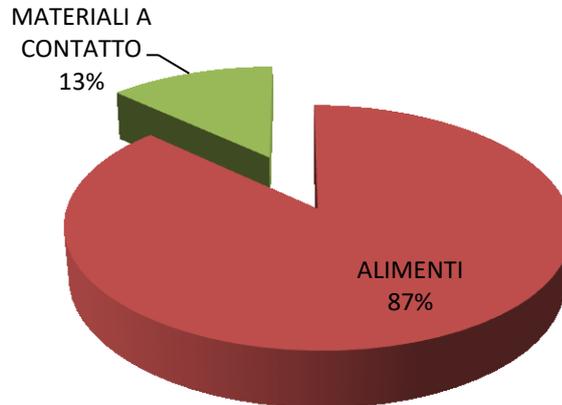
GELATI E DOLCIUMI	-
ACQUE MINERALI NATURALI	-
BEVANDE NON ALCOLICHE	1
FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI DERIVATI E SEMI	7
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI /MISCELATI	5
PIATTI PRONTI E SNACK	2
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	-
ALTRE ACQUE PER CONSUMO UMANO	-
VINO	1
TOTALE	71

Risulta altrettanto interessante l'analisi dei dati delle notifiche di allerte suddivise per la tipologia di grave rischio individuato.

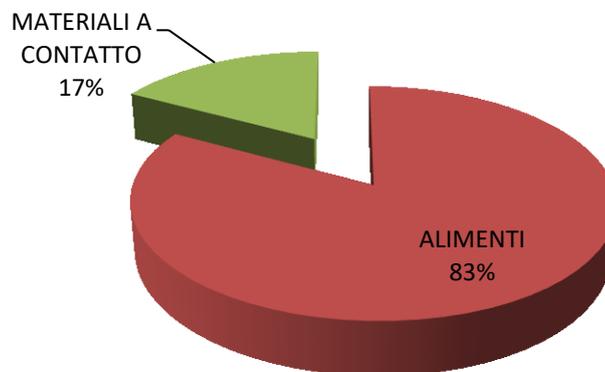
I principali rischi del 2016 sono stati: Allergeni non dichiarati in etichetta (14 casi); chimico (12), corpi estranei (10), migrazione (5) , parassiti (5), residui pesticidi (5). Le prime cinque categorie costituiscono il 65% del totale delle notifiche transitate.

RISCHIO ALIMENTARE	N° ALLERTE 2016
PARASSITI	5
MUFFE	1
MIGRAZIONE	5
MICOTOSSINE	3
METALLI PESANTI	1
E. COLI	3
CORPI ESTRANEI	10
CHIMICO	12
ALTRO(ETICHETTA)	3
ADDITIVI ALIMENTARI	3
ALLERGENI NON DICHIARATI	14
BIOLOGICO (ALTRO)	2
TOSSINA BOTULINICA	1
SALMONELLA	2
RESIDUI PESTICIDI	5
GMO/NOVEL FOOD	1
TOTALE	71

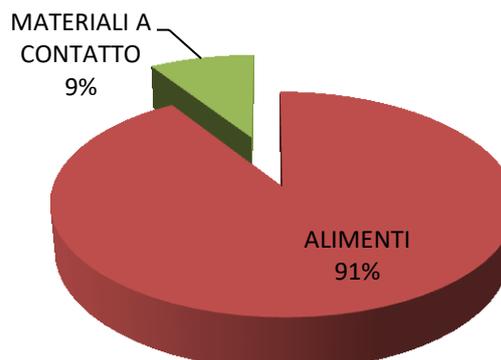
Nel 2013, le notifiche che hanno interessato il territorio pugliese e sono transitate dal Nodo regionale hanno riguardato prevalentemente alimenti 87% e il 13% per quanto riguarda i Materiali a contatto con gli alimenti.



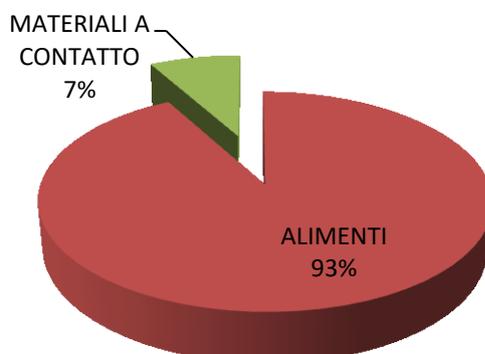
Nell'annualità 2014 invece le notifiche hanno registrato su alimenti 83% e , in misura leggermente superiore rispetto all'anno precedente, i Materiali a contatto con gli alimenti 17%.



Nell'annualità 2015 le notifiche su alimenti hanno registrato il 91% del totale e mentre i Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti hanno seguito una forte flessione e sono state pari al 9% .

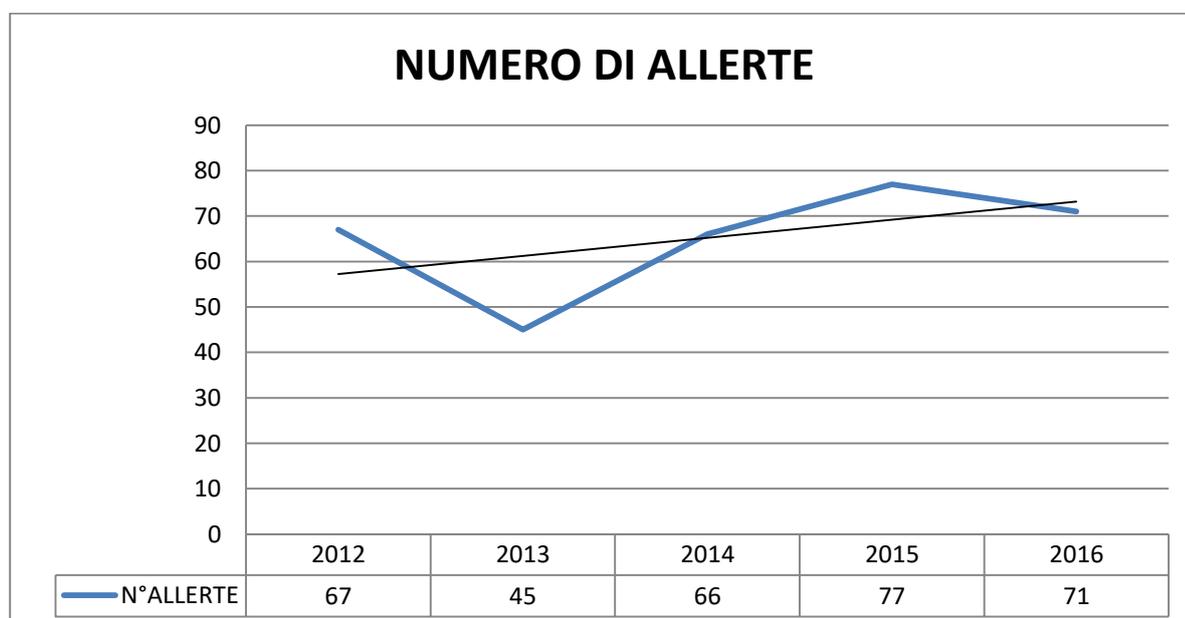


Per quanto riguarda infine il 2016 le notifiche hanno riguardato prevalentemente alimenti 93% e in misura minore Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti 7%.



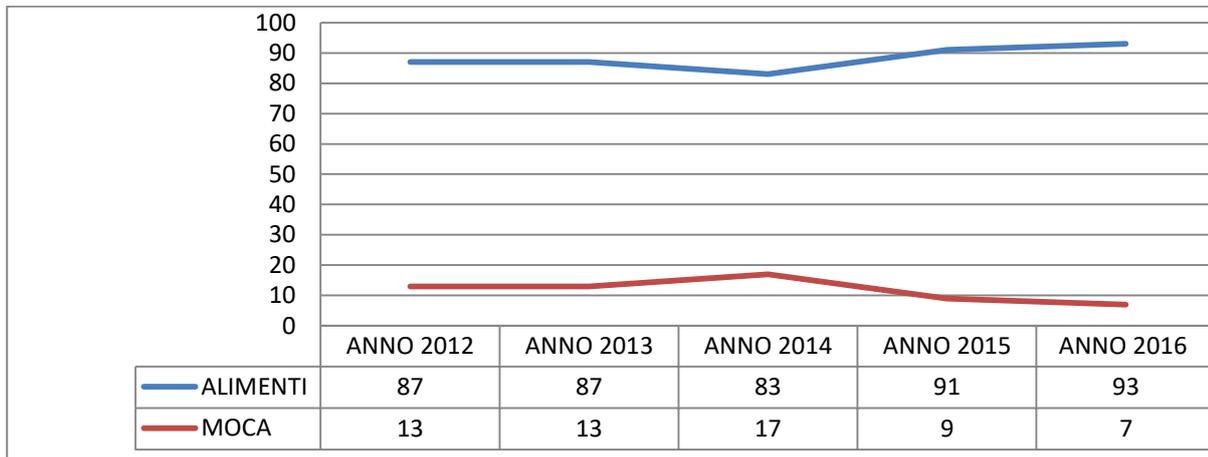
Dall'analisi dell'intero periodo di operatività del nodo regionale (2012-2016) risulta chiaro che le notifiche transitate nel S.A.R.A.M. Puglia, per la quasi totalità riguardano gli alimenti, tuttavia risulta interessante analizzare l'andamento crescente negli anni del suddetto numero di allerte.

Sulla base di questa tendenza si presume che anche per gli anni successivi i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione saranno chiamati a svolgere gli adempimenti di competenza al fine di verificare l'efficace ritiro e richiamo dei prodotti alimentari che rappresentano un grave rischio per la salute umana.



Per quanto concerne i valori percentuali delle notifiche alimenti / MOCA si osserva che ad eccezione dell'anno 2014 vi è una sensibile diminuzione delle notifiche di allerta MOCA. Tale dato potrebbe essere utile al fine di rivalutare questo ambito di Controllo

Ufficiale al fine di evitare di sottostimare i rischi connessi ai MOCA. Infatti è risaputo che tale settore , incluso tra i rischi emergenti, vede al contrario un progressivo aumento di notifiche e non conformità a livello comunitario.



Dall'analisi dei dati delle allerte a seconda della tipologia dei rischi alimentari, individuati nel quadriennio (2013-2016), si osserva che:

Nell'annualità 2013 pur essendo poco significativa per il ridotto numero di segnalazioni, sono state gestite allerte a causa della mancata indicazione in etichetta dei trattamenti degli alimenti con radiazioni ionizzanti;

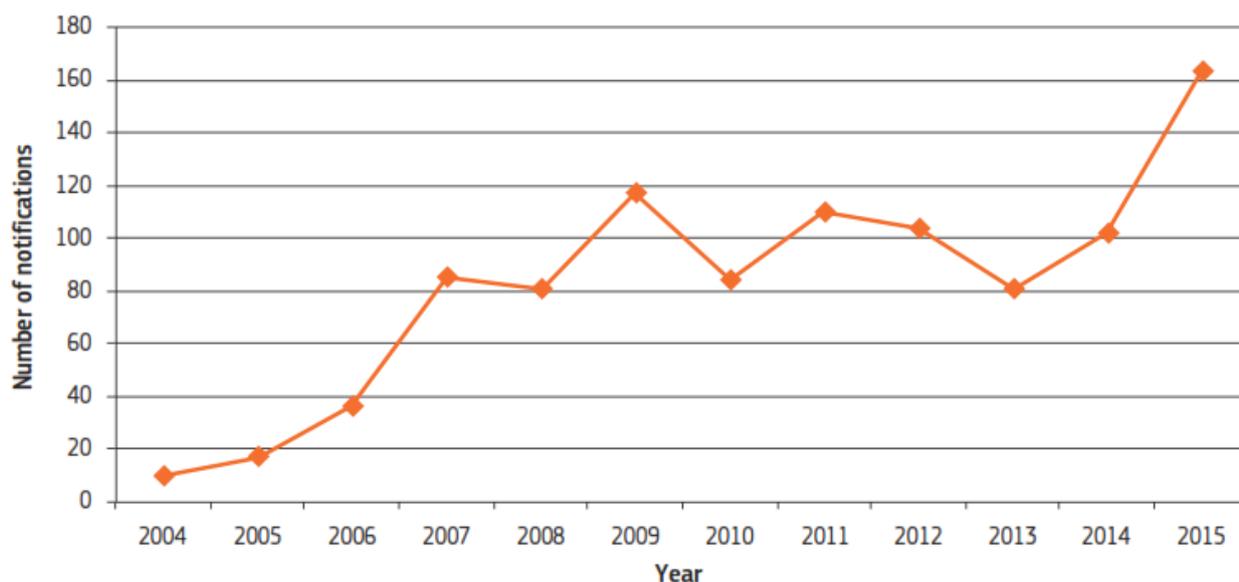
Nel 2014 si rilevano numerose allerte attivate per migrazione globale/specifica di sostanze dai MOCA e di altri contaminanti chimici;

Nel 2015 si osserva un importante aumento di allerte per il riscontro di residui superiori ai limiti di pesticidi nonché per la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta.

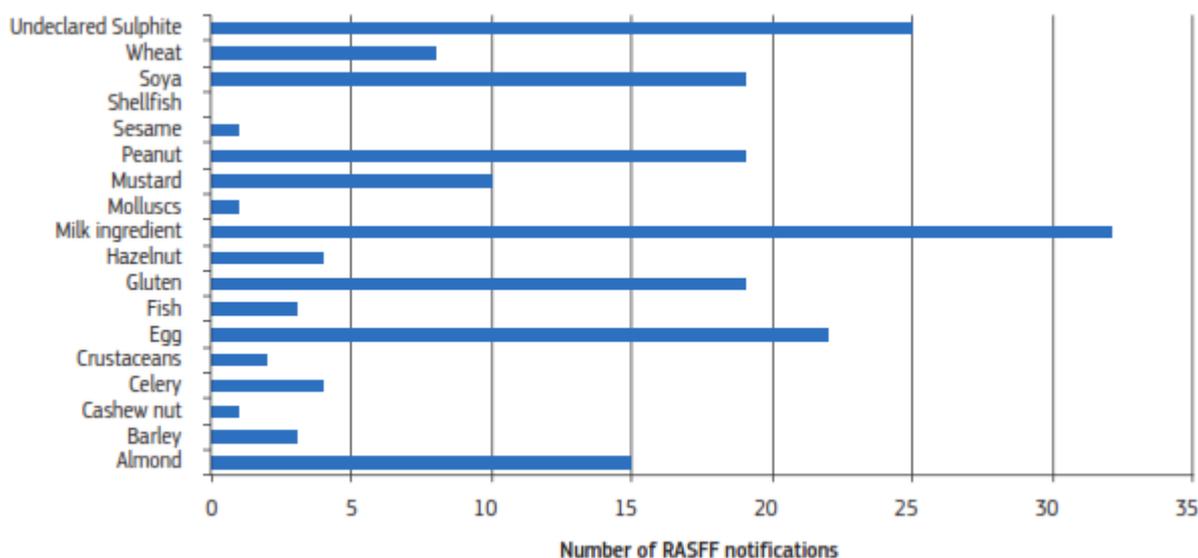
Nel 2016 infine si rileva un incremento dei rischi riguardanti i corpi estranei, allergeni non dichiarati in etichetta e un eccezionale incremento percentuale delle notifiche di allerta per rischio chimico generico.

Focus Europeo sulle notifiche allerte per Allergeni:

Dall'analisi dei dati Comunitari e Nazionali si riscontra che, in accordo con le tendenze regionali, sono sempre di più i casi di intossicazione alimentare segnalati attraverso RASFF a causa della cattiva gestione degli allergeni da parte degli operatori del settore alimentare. Sono molte, infatti, le notifiche europee attivate fino al 2015 e si rende necessario un ulteriore sforzo per garantire una migliore protezione dei consumatori che soffrono di allergie alimentari.



Dal grafico sopra riportato si evince che il numero complessivo di allerte europee gestite, inerenti gli allergeni, dopo un lungo periodo di costanza numerica (2007-2014) ha registrato una impennata nel 2015. In particolare il 2015 ha avuto nell'Unione Europea notifiche di allerta per l'allergene mandorla in alimenti.



Notifiche Comunitarie anno 2015 – Classificate per rischio

2015 notifications by hazard category and notifying country

Hazard category	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LT	LU	LV	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK	
Adulteration/fraud	2	2		1	3	19			1	3	19	2						3				1	12	2	2		1	1			49	
Allergens	11			2	4	5	6		1	7	6	5		1	13			15				1	10	2	1			11	5	7	24	
Biocontaminants	7	1			1	7			1		1	8	2					16												1		
Biotoxins (other)	1				2	1						4						4					1						1	1	2	
Chemical contamination (other)							3					1						2														
Composition	1	2	1	2	3	10	23	6	1		1	2	8					4	3	1			5	11	5	2		10	1		14	
Food additives and flavourings	1	2	9		3	3	9	1	3	18	5	6	1	1	3			36	5	6	3	3	2		4	1	2		4		12	
Foreign bodies	2			1	3	18	8	1	2	2	2	1	1	1	6	2	12				1	1	11	2	10	1	3	5	4	11		
Gmo/novel food	4				1	15						3						3	1	2		1		5	5				1	3		
Heavy metals	3	8		4	2	3	11			11	1	17	1	1				126	2			1	4	1	9	2	2	6	1	3		
Industrial contaminants	1	4		1	7	7	2	2	4	1	1	1	1					3	5				3	2	2	1	1	2	2	2		
Labelling absent/incomplete/incorrect	1	1						1		2		1	2	1	2	3		6				1	2	1	1	1		1	1	3		
Migration				2	10	7	1	2	1	1	2	2						31		2		2	3	8					2		2	
Mycotoxins	5	48	15	4	10	1	70	6	1	22	35	5	39	5	1	4		62	4	6	1	1	53	3	13	7	5	4	8	4	53	
Non-pathogenic microorganisms	6				1	3	11		5	10				1				6				1	8	2		4			3	4		
Not determined/other				1								2						3					1	1				1		2		
Organoleptic aspects				1	1	2	1				14							4	4						1	2			5	3		
Packaging defective/incorrect				2	1					1								1					7								5	
Parasitic infestation									2	1		3						1	1									3				
Pathogenic microorganisms	25	55		3	5	6	66	38	2	21	14	13	86					91	81	3	1	26	3	105	6	24	4	7	25	1	4	103
Pesticide residues	10	33	71	12	5	7	23	3	4		10	9	38					91	77	1	4	1	28	3	8	7	7	7	7	7	23	
Poor or insufficient controls				1		2	1			32		5						3	6				3	2		4	1	1		24		
Radiation	1					2	4					3	1					7		1	1	1	1				3			2		
Residues of veterinary medicinal products	7				3	11	1		2	2	1	8						9	1	4			2					1		8		
TSEs	1	1		3					2	1	2							10		1												

The coloured cells indicate the country with the highest number of notifications for a given hazard category.

Notifiche Comunitarie anno 2015 – Classificate per Matrice alimentare

2015 notifications by product category and notifying country

Product category	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LT	LU	LV	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK			
Alcoholic beverages					1	1	4				1					1		1					1					1			1			
Bivalve molluscs and products thereof	1	2			1		3	1			4		11			4		22					6			2		1	1		3			
Cephalopods and products thereof					1						11							4								1					1			
Cereals and bakery products	8	6		3	6	3	16	6		1	4	3	5	2		2	1	20	4		4	1	6	2	2	1	2	6	1	1	11			
Cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	2	8	2			2	6	1		1	4		9	1		1	1	4	2		2		2		6	2	1	2		2				
Compound feeds		3	1		3		3			1	1						7				2													
Confectionery		3			2		1	3	2	2	3	2			2	1		3	1			1	1				2	1	1	4				
Crustaceans and products thereof		2					7	5		8			6	1				14	2			3				1	1	1			8			
Dietetic foods, food supplements, fortified foods	4	4	1		2	5	22	1				8	4			3		10	6	2	1	3	10	7	5	2	11	2			9			
Eggs and egg products	1	1					3						1			1		1			1	5						1		1				
Fats and oils		1			1	2	2			1			1			1		3	3			3	1			1	1	1		4				
Feed additives							1																			1								
Feed materials	9	28	1		1	15	11	1	2	9	4	3	1		1		10	2	25		25	1	1	1	1	1	8	1		15				
Feed premixtures										1									1															
Fish and fish products	4	7		3	1	2	16	2	4	3	33	34	3	1	1		129	2			2	2	6	3	7	2	3	3	2	22				
Food additives and flavourings							1					1					1					1									1			
Food contact materials	1			1	4	12	11	1	2	3	1	3	5	1		1		76	2		2	6		14				3		3				
Food contact materials	13	23	76	11	5	8	51	15	5	2	20	18	48	2	3	10	1	93	4	2	7	4	41	5	17	6	2	9	7	8	119			
Fruits and vegetables							2											1																
Gastropods																																		
Herbs and spices	2	17		3	1	3	7	1	1	7	9	6	5	3	1	5		10	1	1	1	21	3	4		3	3		1	31				
Honey and royal jelly		1				3	1											1																
Ices and desserts							1	1										1															1	
Meat and meat products (other than poultry)	2	14				3	10	4	2	6	1	26			6		24	1	1	1	1	18	1			2	1	16		11	9			
Milk and milk products	2	3		2			9	3	1			28			1		5					4									1			
Non-alcoholic beverages		2					2	2				2	1		3		2	1				3				1	1		7					
Nuts, nut products and seeds	4	36	16		11	6	54	10		39	46	5	25	1	2		47	3	1		1	52	2	31	5	5	10	8	53					
Other food product/mixed	1	1	1		1	1	5			1	5						1					4					2	1	10					
Pet food	2						11			2	4		1				3																	
Poultry meat and poultry meat products	2	17		1	6	6	23			1		19	5	2	4	1	14	1		1	1	3	59		1	1	3	1	1	4				
Prepared dishes and snacks												3	1	2		5		1					6						2		9			
Soups, broths, sauces and condiments	1						6	3				1	1		6		4					1	4	2				1		5				
Wine												1			1		1																	

The coloured cells indicate the country with the highest number of notifications for a given product category.

*Il presente rapporto è stato realizzato sulle base delle attività espletate dal
Nodo Regionale allerte
Servizio : Sanità Pubblica , Igiene degli Alimenti e Sicurezza sul Lavoro
della
Sezione Promozione della Salute e del Benessere*

Report a cura di Pietro Pasquale