

VALUTAZIONE DELLE SEGNALAZIONI RELATIVE AI PRODOTTI DELLA PESCA AL RASFF NEL 2008

ASSESSMENT OF RASFF NOTIFICATIONS CONCERNING SEAFOOD DURING THE YEAR 2008

Ciccarelli C., Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M.

ASUR MARCHE n. 12 Dipartimento di Prevenzione, Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale – San Benedetto del Tronto (AP)

SUMMARY

The RASFF provides a useful database on food and hazard types and countries of origin. We focused on all of the weekly overviews during the year 2008 containing tables with data of seafood alert and information notifications and border rejections. Data have been parsed into an Excel spreadsheet file and stored into the following column headings: seafood, food preservation, reason for notifying or rejection, country of origin, reference number. Relationships between product and hazard categories, way of storing, country of origin have been assessed. The results have been shown by means of graphs. The aim of this paper is making a database with specific informations on seafood and correlated hazards and country of origin available for both studying historical trends and predicting future risks.

Key words

RASFF, seafood safety, hazards.

INTRODUZIONE

Il Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) rappresenta un efficace strumento per lo scambio delle informazioni sulle misure adottate dai diversi paesi comunitari per garantire la sicurezza alimentare. I reports annuali riassumono i dati complessivi delle segnalazioni ed analizzano l'evoluzione dei fenomeni in funzione dei pericoli identificati, dei paesi di origine e delle categorie di prodotto. Riguardo ai prodotti della pesca, però, tali reports non sono in grado di mettere in evidenza le diverse tipologie di prodotto e le relative modalità di conservazione. Dati, questi ultimi, che, ricavabili dai reports settimanali, assumono importanza nell'ottica di una più accurata programmazione dei controlli ufficiali, sia nel mercato interno, che alla frontiera e in funzione di una più precisa valutazione del rischio, fase fondamentale nella predisposizione di sistemi di au-

tocontrollo basati sul sistema HACCP (1)(2)(3)(4). Scopo del presente lavoro è quello di fornire agli addetti una banca dati precisa e dettagliata riguardante il settore ittico, su pericoli identificati, tipologie di prodotto correlate e paesi di origine.

MATERIALI E METODI

I reports settimanali pubblicati sul sito web del RASFF (5) nell'anno 2008 e contenenti le notifiche di allerta, di informazione e i respingimenti alla frontiera sono stati inseriti in un foglio di calcolo Excel per le successive analisi. Sono state prese in considerazione le seguenti informazioni: alimento, modalità di conservazione, pericolo, origine, riferimento della segnalazione. I dati raccolti sono stati trattati, mediante l'utilizzo di filtri, per ottenere tabelle e grafici in funzione di: alimento e sue modalità

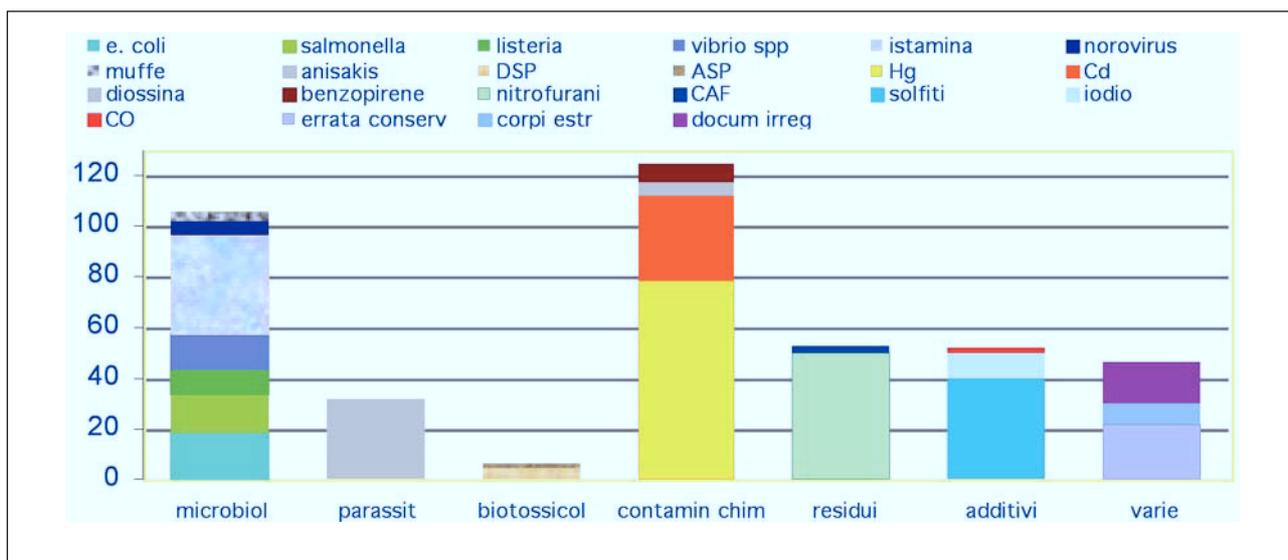
di conservazione, pericolo, paese di origine. Per facilitare l'analisi gli alimenti sono stati raggruppati in 5 macro-categorie: pesci, crostacei, bivalvi, cefalopodi, alghe, così come i pericoli in base alla loro natura, microbiologica, parassitologica, biotossicologica, contaminanti chimici, residui, additivi, varie.

RISULTATI

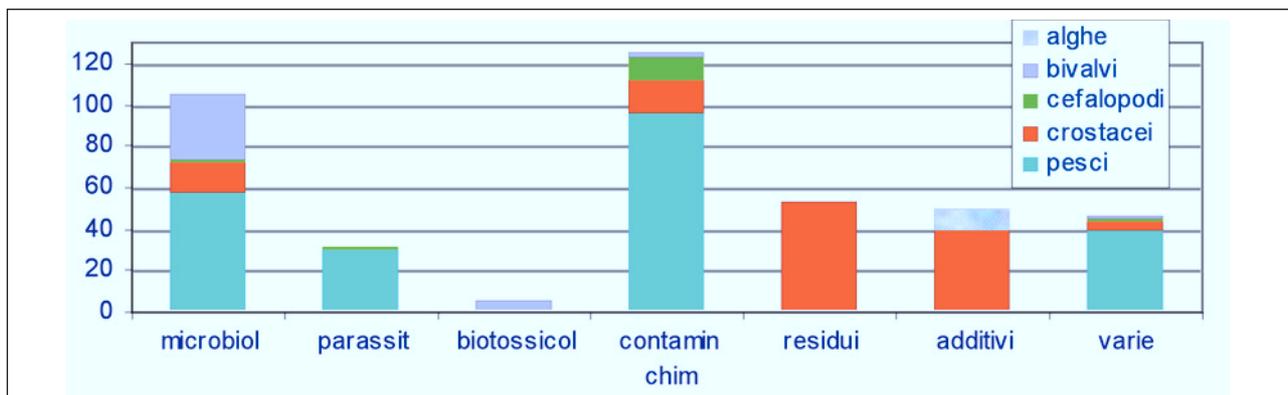
Nel 2008 sono state riportate 3091 segnalazioni complessive. I prodotti della pesca, con 472 segnalazioni, rappresentano il 15% del totale, due terzi delle quali dovute ai controlli alla frontiera. Nella tabella 1 è riportato uno schema riassuntivo delle segnalazioni suddiviso per pericoli e tipologie di alimento. La maggior parte delle segnalazioni coin-

volge i pesci (53%) e i crostacei (30%), mentre la parte restante è suddivisa tra bivalvi (10%), cefalopodi (4%) e alghe (3%). Il grafico 1 evidenzia i valori dei diversi pericoli all'interno delle rispettive categorie. Nel grafico 2 si confrontano le macro-categorie di prodotti della pesca interessate con le categorie dei pericoli. Le maggiori non conformità microbiologiche sono costituite da valori eccessivi di *E. coli* nei bivalvi, presenza di *Salmonella spp.* e istamina nei pesci. L'isolamento di *Listeria spp.* in questi prodotti è avvenuto con frequenze più rassicuranti. Le prevalenti non conformità chimiche riguardano i valori di mercurio nei pesci e di cadmio in ugual misura in pesci, cefalopodi e crostacei. I nitrofurani costituiscono i residui più rinvenuti nei crostacei. Le segnalazioni di *Anisakis spp.* sono nettamente le più numerose della categoria. Dal gra-

Graf. 1 Valori dei diversi pericoli all'interno delle rispettive categorie



Graf. 2 Categorie di pericoli incrociate con le macro-categorie di PdP

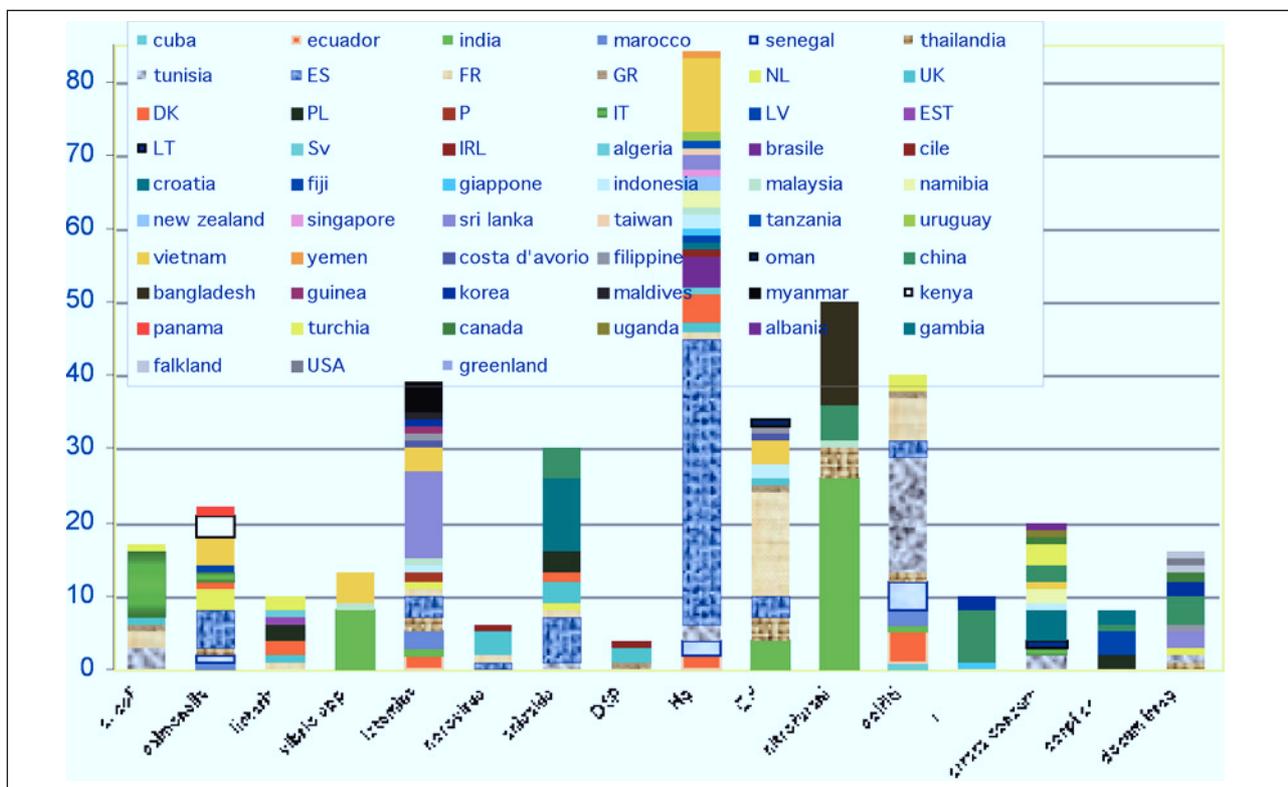


fico 3 si evince che le notifiche per *E. coli* (bivalvi) e nitrofurani (crostacei) provengono per lo più dall'Italia e dall'India rispettivamente. Mercurio e solfiti sono stati riscontrati in prodotti provenienti soprattutto da Spagna e Francia. Nei grafici 4, 5, 6 si confrontano nello specifico i quattro pericoli più significativi dal punto di vista numerico (istamina, mercurio, solfiti e nitrofurani) con le tipologie di prodotto e i paesi di origine.

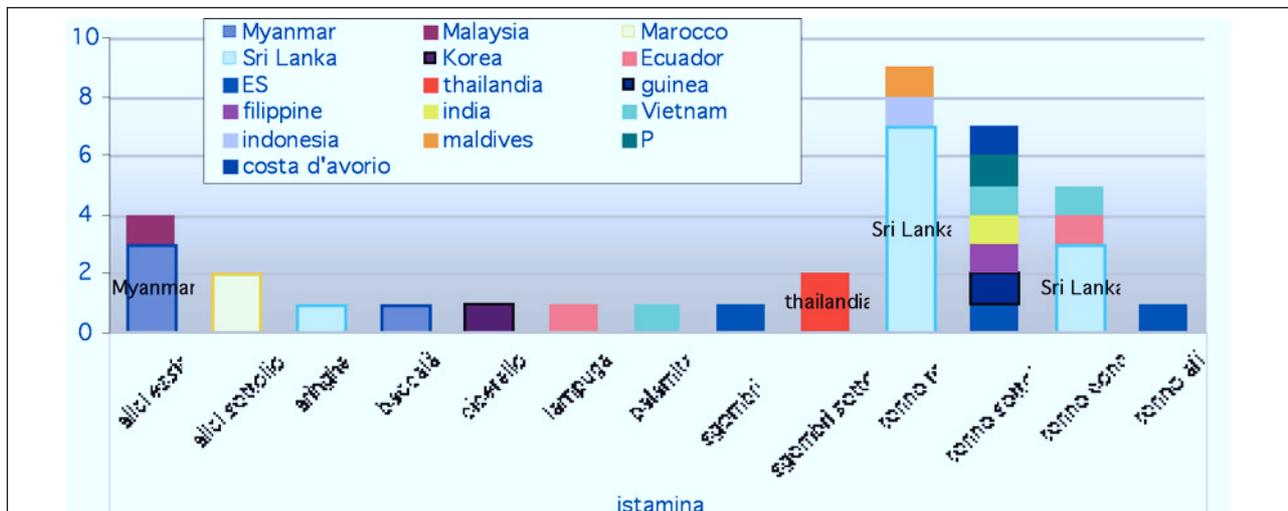
CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI

I dati sopra esposti, a seconda dell'interesse di chi li analizza, si prestano a considerazioni diverse e numerose, che non possono e non devono essere raccolte in questa esposizione. Se ciò è vero, potrà essere utile oltre che mantenere aggiornata la banca dati, estendere a ritroso l'indagine fino ai primi reports settimanali disponibili, anche per poter valutare i trends temporali.

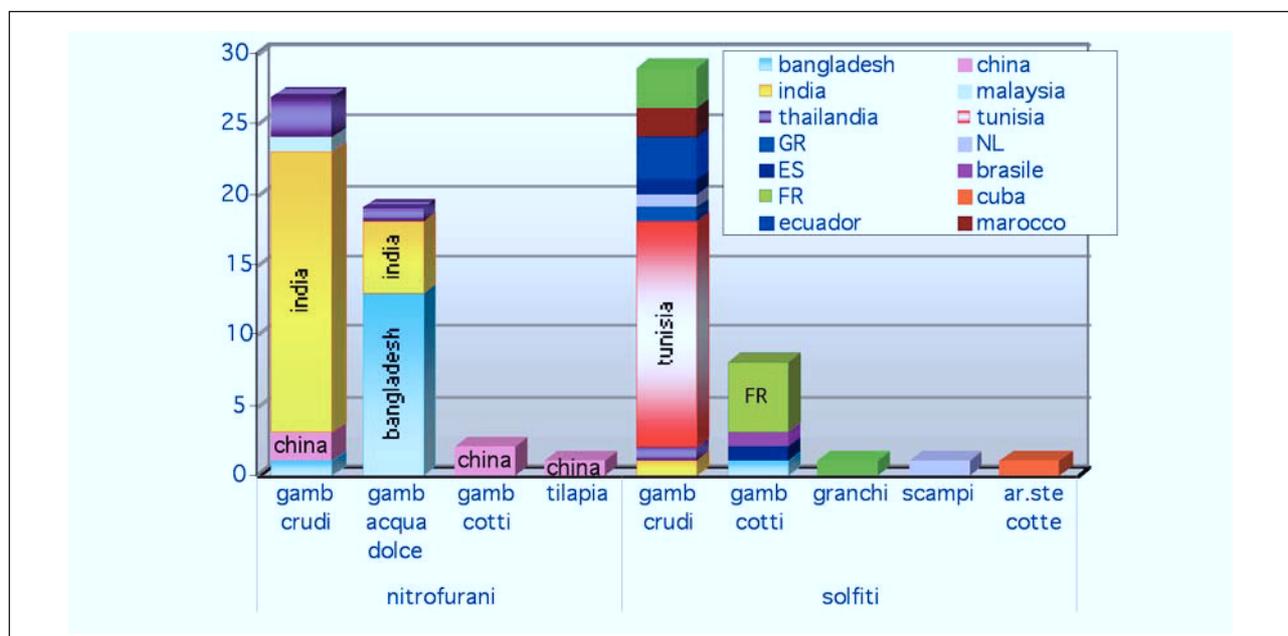
Graf. 3 Paesi di origine dei PdP in rapporto ai principali pericoli



Graf. 4 Confronto tra pericolo istamina, categoria di PdP e paese di origine



Graf. 6 Confronto tra pericolo mercurio, categoria di PdP e paese di origine



BIBLIOGRAFIA

1) Marvin, H. J. P.; Kleter, G. A. (2009). Early awareness of emerging risks associated with food and feed production: Synopsis of pertinent work carried out within the SAFE FOODS project. *Food and Chemical Toxicology*, article in press.

2) Kleter, G. A.; Prandini, A.; Filippi, L.; Marvin, H. J. P. (2008). Identification of potentially emerging food safety issues by analysis of reports published by the European Community's Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) during a four-year pe-

riod. *Food and Chemical Toxicology*, article in press.

3) Nepusz, T.; Petróczi, A.; Naughton, D. P. (2008). Worldwide food recall patterns over an eleven months period: A country perspective. *BMC Public Health*, 8: 308.

4) McMeekin, T. A.; Baranyi, J.; Bowman, J.; Dalgaard, P.; Kirk, M.; Ross, T.; Schmid, S.; Zwietering, M. H. (2006). Information systems in food safety management. *International Journal of Food Microbiology*, 112: 181 – 194.

5) http://ec.europa.eu/food/rapidalert/archive_en.htm

Tabella 1 Schema riassuntivo delle segnalazioni

Pericoli		Bivalvi				Pesci						Crostacei					Cefalopodi				Farine	Alghe
		TOT	vivi	cong.	altro	TOT	refr.	cong.	aff.	scat.	altro	TOT	refr.	cong.	cotti	altro	TOT	refr.	cong.	altro		
parassiti	Microsporidium					1		1														
	Anisakis					31	20	8		3							1		1			
	Nybelinia					1		1														
	Philometra					1		1														
batteri	E. coli	18	18																			
	Listeria					10			9	1												
	Enterobatteri																				1	
	Salmonella	8	2	6		4	3			1	3		3				1		1			
	toss.stafilococcica					2		2				1				1						
	V.cholerae					3		3				7		7								
	V.parahaemolyticus											2		2								
	V.vulnificus											1	1									
virus	Istamina					39	11	8	1	11	8											
	Epatite A	2		2																		
	Norovirus	6	6																			
miceti	muffe					2			2			1				1						
additivi	CO					2	1	1														
	coloranti in eccesso					2				2												
	conserv. in eccesso																1			1		
	H ₂ O ₂																1		1			
	Iodio																					10
	polifosfati					2	1	1														
	solfiti											40	6	32	2							
residui	ac. borico											1		1								
	verde malachite					2	1	1														
	inibenti											2		2								
	nitrofurani											50	2	48								
	CAF											3		3								
contam. chimici	As					1		1														3
	Cd	2		2		8	1	5		1	1	13	13				11		9	2		
	Hg					77	13	59	5			1		1								
	Pb																1	1				
	diossina					5		2			3										1	
	idrocarburi					1	1															
	benzopirene					6			3		3	2				2						
bio tossine	ASP	1	1																			
	AZP	1		1																		
	DSP	4	3		1																	
varie	alterazioni conserv.					18	8	8		2		3		3			1		1			
	corpi estranei					8		1	2	4	1											
	documentaz. irreg.	1		1		14	2	7		3	2	1		1								