

[illegible]





PREMESSA

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi la Commissione Europea ha istituito, con il Regolamento (CE) 178/2002, il sistema rapido di allerta comunitario (di seguito SA), sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione stessa, l'EFSA (Autorità per la Sicurezza Alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Se un alimento o un mangime, presente sul mercato, non è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli articoli 14 o 15 del sopra richiamato Regolamento, gli operatori del settore devono avviare immediatamente le procedure di ritiro/riciamo dello stesso.

Ogni volta che un membro della rete disponga di informazioni relative all'esistenza di un rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, queste informazioni vengono immediatamente comunicate alla Commissione nel quadro del Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). La Commissione trasmette immediatamente queste informazioni ai membri della rete. L'efficacia del sistema è assicurata dalla semplicità della sua struttura: i punti di contatto di ciascun componente della rete sono chiaramente identificati e lo scambio di informazioni avviene sulla base di documentazione semplice e standardizzata.

Per la gestione dello scambio di dati tra Stati, la Commissione Europea con il Regolamento (UE) 2017/625 ha deciso di far confluire in un sistema informatico denominato **IMSOC** (Information Management System for Official Controls) tutte le informazioni dei controlli e altre attività ufficiali effettuati all'interno dell'Unione europea, realizzati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari. Inoltre, con il Regolamento di esecuzione (UE) 1715/2019, sono state recentemente introdotte ulteriori norme per il funzionamento del SA, ridefinendo le condizioni e le procedure operative di applicazione del RASFF (di cui all'art. 51 del regolamento n. 178/2002) e abrogando il precedente Regolamento (UE) 16/2011.

Il flusso delle notifiche deve garantire sia la completezza delle informazioni sia la tempestività della comunicazione, pertanto le notifiche vengono comunicate e condivise tra i punti di contatto delle Autorità interessate in tempo reale tramite sistemi online.

Il Punto di Contatto della Regione Lombardia, istituito con decreto del DG Sanità del 26.05.2006, gestisce il SA per gli alimenti, sia di origine animale sia di origine non animale, i materiali destinati al contatto con gli alimenti, e per i mangimi, e assicura lo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete: i punti di contatto delle ATS lombarde, delle Regioni e delle Province Autonome e del Ministero della Salute. Quest'ultimo opera come punto di contatto nazionale ufficiale per la Commissione Europea.

Il Punto di Contatto regionale gestisce i casi di propria competenza sia utilizzando l'applicativo iRASFF, appositamente creato dalla Commissione, sia tramite uno specifico applicativo regionale.

RISULTATI DELL'ATTIVITA' SVOLTA

L'attività dell'anno 2020 è stata pesantemente condizionata dalle limitazioni imposte alle attività dalla pandemia di Covid-19. Le restrizioni imposte in Lombardia se da un lato hanno determinato la riduzione di tutte le attività commerciali, dall'altro hanno imposto alle Autorità Sanitarie una consistente rimodulazione delle proprie attività di controllo ufficiale, con conseguente riduzione complessiva del numero di notifiche attivate. L'attività di controllo sulle allerte alimentari è stata comunque considerata indifferibile, almeno per le notifiche di allarme, ed è quindi stata svolta regolarmente nel corso dell'anno.

Per le tre macro-categorie alimenti, mangimi e materiali a contatto sono stati comunicati alla Regione Lombardia **322 casi**, che, in considerazione di quanto sopra, invertono il trend di un costante incremento anno dopo anno (365 nel 2019, 361 nel 2018, 356 casi nel 2017).

L'origine delle segnalazioni è riportata nel grafico 1.

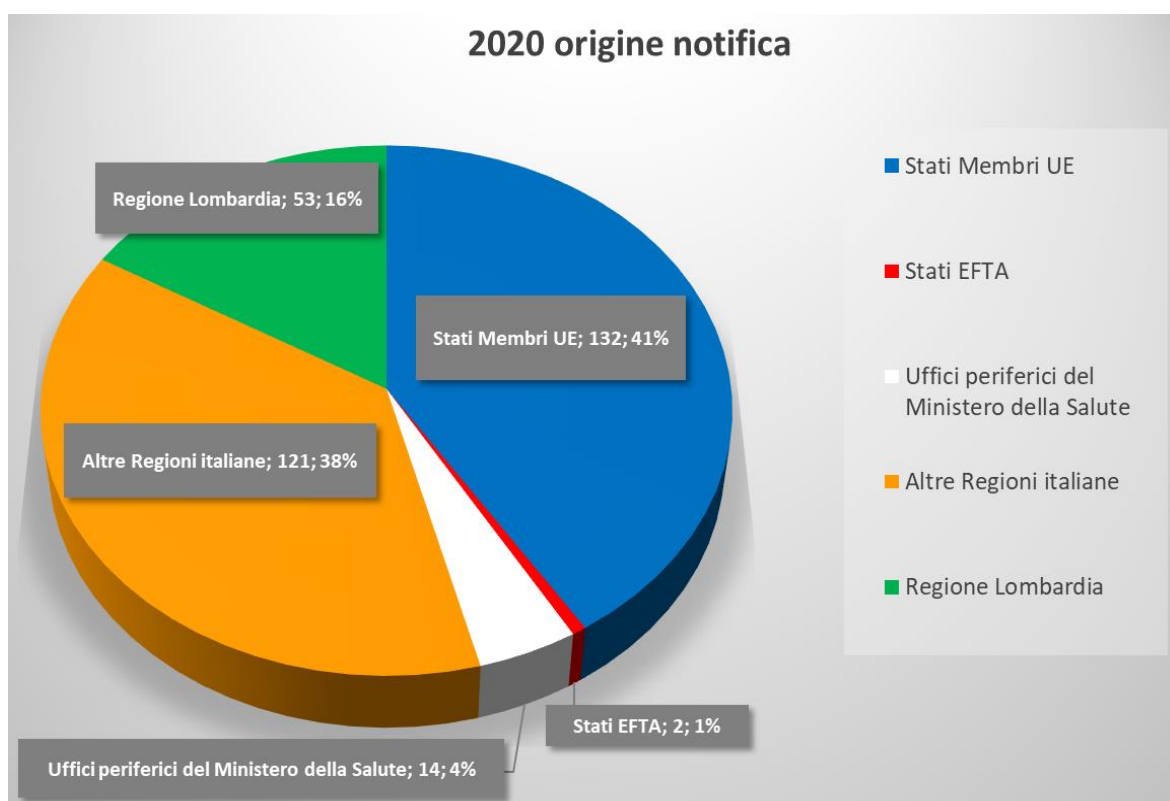


grafico 1

Le notifiche inoltrate dagli "Uffici periferici del Ministero" sono quelle comunicate da UVAC e PIF.

In leggera diminuzione le segnalazioni pervenute dalle ATS regionali rispetto alle annualità precedenti:

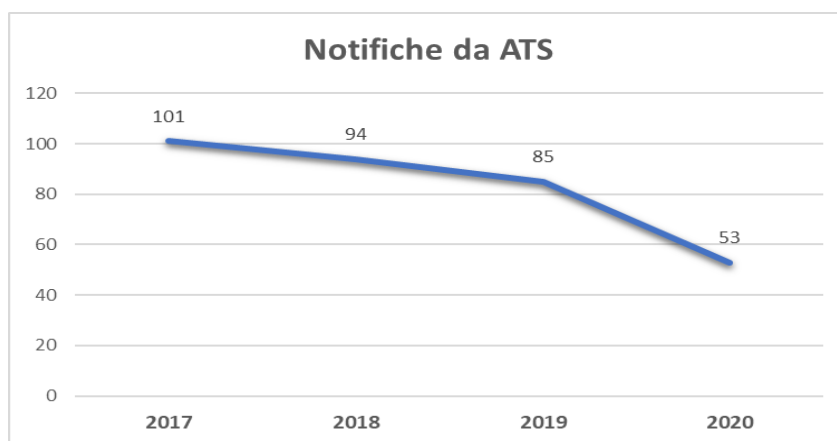


grafico 2

Nel dettaglio i dati relativi all'anno 2020:

ATS	n. segnalazioni
BERGAMO	6
BRESCIA	2
BRIANZA	9
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	14
INSUBRIA	7
PAVIA	8
VAL PADANA	7
TOTALE	53

Il grafico 3 mostra la numerosità e la ripartizione delle allerte, nel corso degli ultimi tre anni in base all'origine della notifica stessa, si evidenzia per il 2020 un consistente aumento del numero dell'autocontrollo rispetto al controllo ufficiale, quale conseguenza della diminuzione dell'attività causata dalla pandemia.

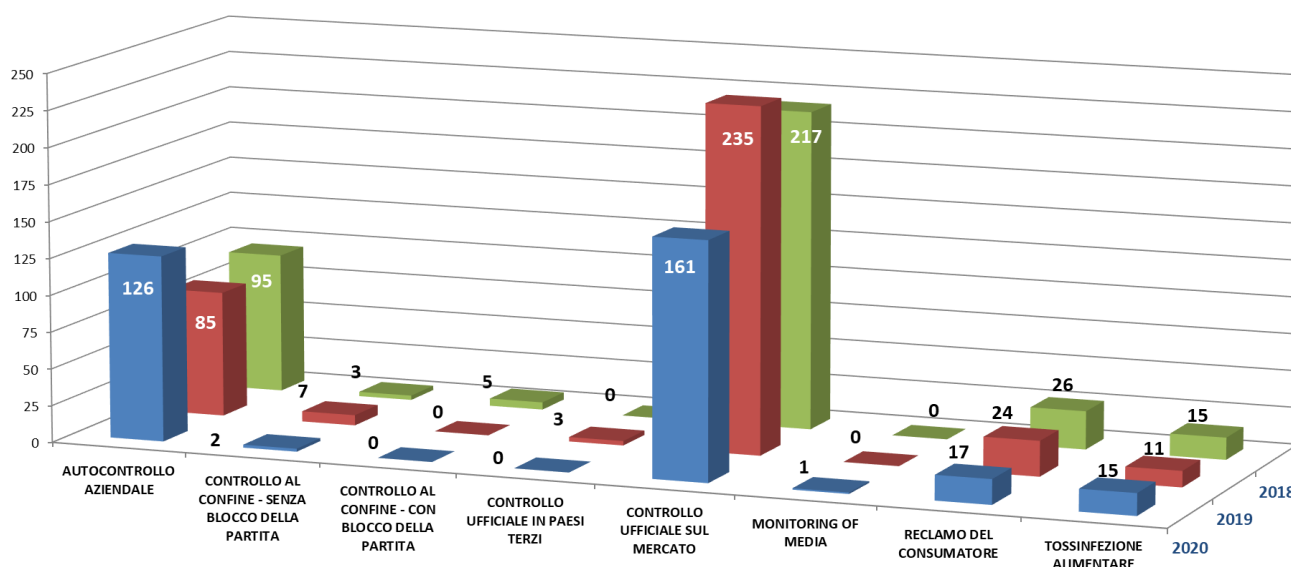


grafico 3

Da evidenziare la presenza di una notifica originata dal monitoraggio del commercio via web per presenza di cannabidiolo in prodotto di confetteria. Le segnalazioni pervenute a seguito di **reclamo dei consumatori** (17) vedono quale causa prevalente il riscontro di corpi estranei (7), l'infestazione parassitaria (2), la presenza di alterazioni dovute a microrganismi non patogeni (2) e le rimanenti per molteplici e differenti cause.

In 15 casi le segnalazioni sono scaturite a seguito di **tossinfezione alimentare**. Solo 2 di queste allerte hanno avuto origine regionale. Da segnalare i casi (5) innescati dalla comparsa, nei primi giorni di gennaio 2020, di sintomatologia gastroenterica riconducibile alla presenza di norovirus in ostriche di provenienza francese. La salmonellosi ha causato l'emissione di 4 notifiche di cui 2 in prodotti di carne, 1 in uova e 1 in noci brasiliane. Significativo anche il numero delle notifiche (3), di origine nazionale, che hanno evidenziato la presenza di tossina botulinica, in 2 casi in zuppa di verdure o legumi, in 1 caso in conserva. La Spagna ha generato 2 notifiche per tossicità dovuta a composizione di integratori alimentari. Infine, 1 caso è stato dovuto a listeriosi, per consumo di salame.

Le segnalazioni di irregolarità in **mangimi** sono state, in aumento rispetto all'anno passato, complessivamente 19, corrispondenti a circa il 6 % del totale delle notifiche e in 9 casi l'origine del prodotto era nazionale. In 10 casi la notifica ha avuto origine in paesi della UE e principalmente Germania, Polonia e Spagna (7); in 14 casi le segnalazioni hanno avuto origine da controlli ufficiali sul

mercato e solo 5 da attività di autocontrollo. Si evidenzia che, oltre le notifiche per i mangimi zootecnici, sono state notificate anche 4 non conformità relative a pet food, tutte per presenza di Salmonella.

Per quel che concerne i **materiali destinati a venire in contatto con alimenti (M.O.C.A.)** sono state attivate 8 allerte, da stati membri dell'Unione, con una evidente diminuzione rispetto al 2019. Il pericolo, per le 6 notifiche attivate a seguito di controlli ufficiali sul mercato, è stato individuato principalmente nella migrazione in stoviglie e utensili da cucina di alcune sostanze (4): ammine, 3MCPD, Cyclo-Di-Badge e metalli (2). Due sono state le notifiche originate dall'attività di autocontrollo degli stessi operatori.

Percentualmente significativo (pari al 50% del totale di segnalazioni per questa specifica macro-categoria) è stato il rinvenimento di prodotti non conformi di provenienza cinese.

Il grafico 4 mostra la numerosità e la ripartizione delle allerte, in base al tipo di notifica, nel corso degli ultimi quattro anni:

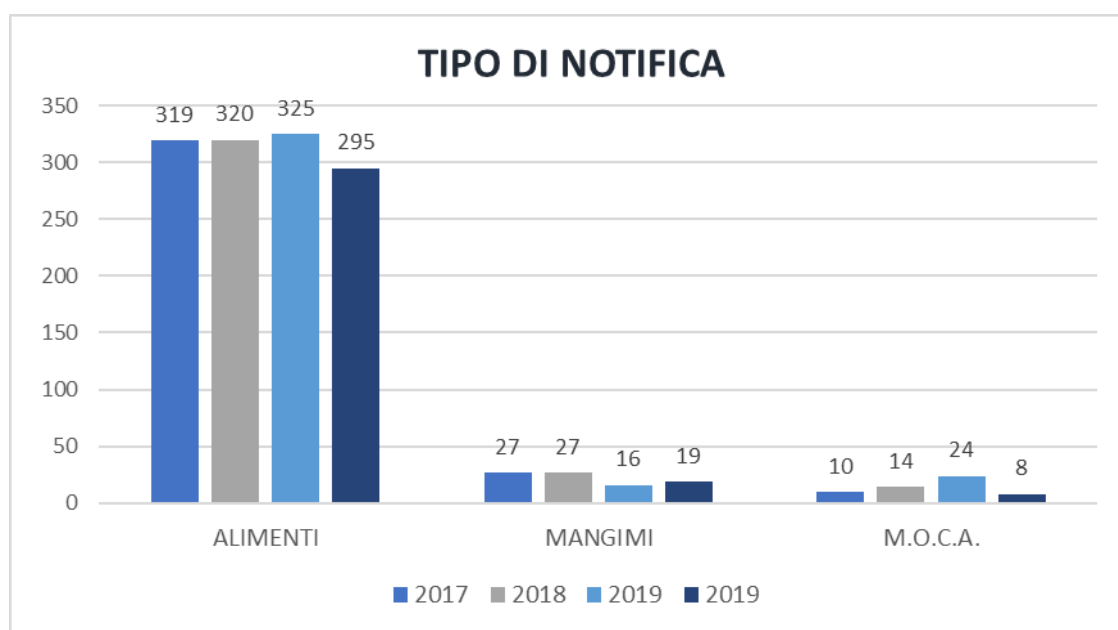


grafico 4

Dei **322 casi trattati**, 7 sono stati successivamente revocati a seguito della mancata conferma dei motivi che li avevano generati.

Le tabelle, inserite nell'allegato 1, riportano quindi solo i dati relativi a **315 casi** poiché non sono stati inclusi i procedimenti revocati.

Per una corretta lettura dei dati si deve tenere presente che potrebbero esserci casi in cui per il medesimo prodotto è stato riscontrato più di un pericolo.

Di seguito si illustrano i dati ritenuti più significativi.

Le non conformità

Nonostante i **microrganismi patogeni** continuino a rappresentare la principale causa di non conformità, con 95 allerte gestite nel corso dell'anno, il 2020 ha visto emergere la problematica dell'ossido di etilene in semi di sesamo. Il grafico seguente illustra bene l'impatto che tale tipologia di non conformità ha avuto sull'attività annuale: la categoria del pericolo dei **residui di prodotti fitosanitari**, cui tale non conformità appartiene, ha visto un totale di 80 procedimenti, di cui ben 74 per il rinvenimento dell'ossido di etilene.

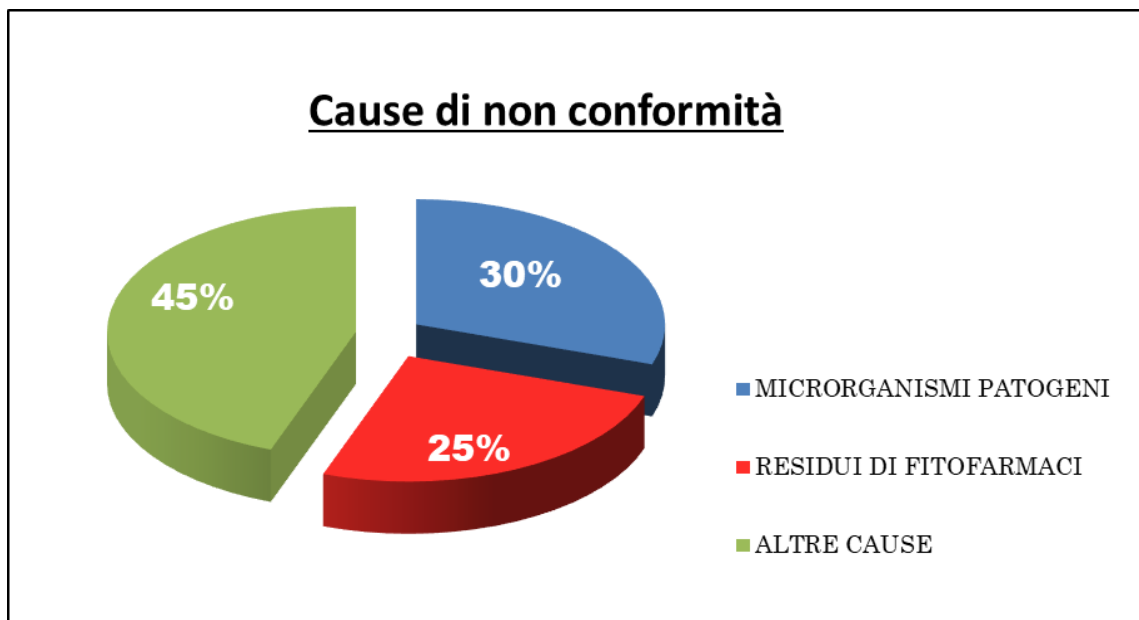


grafico 5

L'ossido di etilene è un gas disinfettante che viene utilizzato per evitare la formazione di muffe. Viene usato per sterilizzare gli strumenti usati in chirurgia e per i dispositivi medici, ma non è più ammesso da anni per uso alimentare in Europa. È infatti classificato come mutageno, cancerogeno e tossico per la riproduzione di categoria 1B conformemente al Reg. (CE) 1272/2008. L'ossido di etilene non è neppure approvato come sostanza attiva per l'uso nei prodotti fitosanitari nell'Unione. L'uso per scopi alimentari non è però vietato in India, Paese di provenienza dei semi di sesamo utilizzati poi per la produzione di diversi prodotti alimentari.

Le prime notifiche sono state aperte dal Belgio a settembre 2020 e si sono susseguite fino alla fine dell'anno; hanno riguardato partite di semi tal quali e prodotti trasformati, in particolare prodotti da forno, ma anche olio di sesamo, condimenti, mix di semi, barrette.

In Italia i casi segnalati derivano da autocontrollo aziendale, in quanto allo stato attuale nessun laboratorio del controllo ufficiale dispone dell'analisi accreditata, al contrario di alcuni laboratori privati. Le aziende coinvolte sono trader di materie prime per l'industria alimentare e aziende di trasformazione, dalle piccole realtà locali alle multinazionali.

A seguito di una apposita riunione del Coordinamento per le Crisi in Alimenti e Mangimi (Food and Feed Crisis Coordinators meeting – 9 ottobre 2020), la Commissione Europea ha chiarito che i semi di sesamo che superano il limite legale di 0,05 mg/kg o i prodotti trasformati/composti da essi derivati non devono essere commercializzati o mantenuti sul mercato e devono pertanto essere ritirati e richiamati, se già arrivati al consumatore finale. Per quanto riguarda la capacità del laboratorio e i metodi analitici, il programma di lavoro del Laboratorio di Riferimento dell'UE prevederà lo sviluppo di metodi analitici ufficiali per il 2021, da implementare poi in tutti gli Stati Membri.

Infine, la Commissione Europea, visto il numero sempre crescente di casi, il 22 ottobre ha emanato il regolamento 1540/2020, che prevede che tutte le partite di sesamo di origine indiana debbano essere scortate da dichiarazione delle competenti autorità sanitarie che il prodotto è conforme ai limiti massimi di residuo tollerati dalla normativa UE (0,05 mg/kg) e da copia del certificato d'analisi ufficiale. Il 50% delle partite presentate a una dogana europea dopo il 26 ottobre deve essere inoltre sottoposto ad analisi.

Contaminanti microbiologici e biologici

Delle 95 allerte per presenza di microrganismi patogeni, 66 originano da accertamenti in sede di controllo ufficiale, 15 in sede di autocontrollo aziendale, ben 13 a seguito di tossinfezione alimentare, tra cui prevale quella legata al consumo di frutti di mare crudi, e infine un caso, per segnalazione da

parte dei consumatori di latte inacidito, dovuto ad una non conformità durante il processo di sterilizzazione con conseguente possibile presenza di patogeni.

I principali contaminanti microbiologici riscontrati sono *Salmonella*, *E. coli* e *Listeria monocytogenes*.

- si sono avuti 35 riscontri di *Salmonella*, di cui 21 in carne e prodotti di carne (14 nel pollame), 6 in mangimi (compreso pet food), 2 in molluschi, 2 frutta e vegetali, infine, una per ognuna delle seguenti categorie: frutta secca, latte e prodotti a base di latte, pesce e prodotti derivati e uova e prodotti d'uovo. I sierotipi di *Salmonella* più frequentemente riscontrati sono stati *S. Enteritidis* (8) in carne di pollame e prodotti a base di carni avicole e uova, *S. Typhimurium* (4) in carne e prodotti di carne suina e *S. Infantis* (4) in carne di pollame e prodotti a base di carni avicole e pet food. Le segnalazioni derivano principalmente da controlli ufficiali sul mercato (27), in 4 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali e altrettanti 4 casi da segnalazione di tossinfezione;
- le irregolarità dovute a *E. coli* (23) hanno riguardato il superamento del limite previsto per i molluschi bivalvi vivi (10) mentre il riscontro di STEC/VTEC (13) è stato accertato in 8 formaggi a latte crudo (di cui 2 da latte di capra) e in 5 campioni di carne bovina.
- Il mancato rispetto dei criteri per *Listeria monocytogenes* (15), vede le segnalazioni originare principalmente da controlli ufficiali sul mercato (9) mentre 5 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali e 1 da segnalazione di tossinfezione per consumo di un salume. Le matrici più frequentemente interessate sono state: prodotti della pesca e derivati (6), formaggi (4, di origine italiana), i prodotti a base di carne (4). L'ultimo caso ha interessato un piatto pronto (crespelle al salmone).
- 9 casi di riscontro di Norovirus, di cui 7 in ostriche di provenienza estera e 2 frutti di bosco congelati.

3 casi per presenza di *Clostridium botulinum* in zuppe con legumi (2) e un caso in cui il prodotto coinvolto è rimasto indeterminato nonostante le indagini e le analisi effettuate e che ha determinato l'ospedalizzazione di 39 persone a seguito di pranzo presso mensa aziendale, risultata priva di registrazione sanitaria, che somministrava i pasti preparati da altro OSA a cui sono state successivamente contestate gravi carenze igieniche.

- 3 casi per presenza di virus epatite A in cozze (2) e insalatina IV gamma.
- 2 caso di contaminazione da *Vibrio parahaemolyticus* in molluschi bivalvi.
- 1 caso di rinvenimento *Campylobacter jejuni* in carne di pollo.
- 1 caso dovuto a presenza di Enterococchi intestinali in ghiaccio alimentare.
- 1 caso di *Pseudomonas aeruginosa* in acqua minerale.
- 1 caso di Streptococchi fecali in acqua minerale.
- 1 caso, inserito in questa categoria, per sterilizzazione non conforme di latte, di provenienza estera, che poteva causare lo sviluppo di agenti patogeni nel latte.

Biocontaminanti: 4 i casi gestiti, di cui 2 per presenza di istamina in pesce. I rimanenti casi sono riconducibili alla presenza di alcaloidi pirrolizidinici in cumino macinato dalla Turchia e alla presenza di scopolamina e atropina in fiocchi di soia.

Biotossine: sono stati segnalati dal controllo ufficiale 3 casi per presenza di tossine algali (DSP) nei molluschi bivalvi.

Forte il calo dei casi riferibili a una infestazione parassitaria, sono infatti stati rilevati solo 2 casi per reclamo da parte del consumatore per presenza di larve di *Anisakis* in pesce e presenza di larve in succo di frutta.

Grafico 6 - motivi di non conformità riscontrati nel corso dell'anno in esame

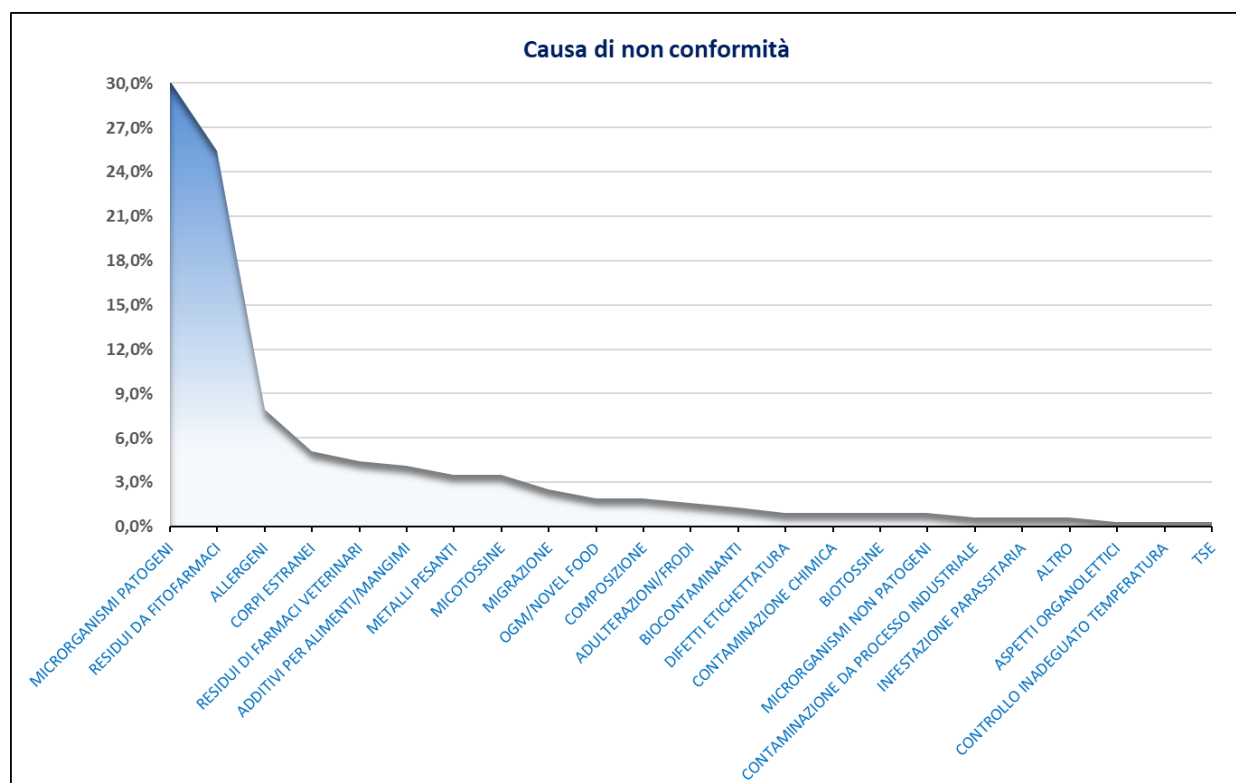


grafico 6

Contaminanti chimici

Numerosi i casi di riscontro di contaminazioni da sostanze chimiche potenzialmente dannose riconducibili a molteplici cause e/o origini.

Residui di prodotti fitosanitari: dato atto di quanto premesso più sopra, sono stati riscontrati 80 casi che hanno tratto origine da autocontrolli aziendali, salvo 10 originati da controlli ufficiali, e hanno riguardato in 74 casi l'utilizzo di ossido di etilene (di cui 73 per i semi di sesamo), insetticidi nel riso (3), 1 per pirimifos metile in farina di ceci, 1 per clorpirifos in fagioli, 1 per hexaconazole e carbofuran in bacche di Goji.

Residui di farmaci veterinari: sono stati rilevati in 14 casi, originati da controlli ufficiali e, in un caso, da autocontrollo aziendale per ricerca di inibitori della crescita batterica nel latte crudo. Le segnalazioni hanno interessato gli alimenti, tranne il caso di un mangime complementare per vitelli. Le segnalazioni originano da attività di controllo svolta in Italia, solo in 2 casi dall'estero. In 12 casi hanno riguardato la carne, di cui 5 quella suina e altrettanti quella bovina. Rilevata la presenza di antibiotici (10) e di sostanze ad azione antinfiammatoria (2) e antelmintica (1), infine, un caso per carne di cavallo di un animale escluso dalla catena alimentare.

Additivi: 13 i casi di irregolarità che hanno dato origine a una allerta, dovuti all'utilizzo non conforme di additivi per alimenti (9) e per mangimi (4). Tra le casistiche di non conformità osservate si annovera da un lato l'utilizzo di solfiti in crostacei (2) e in uvetta, dall'altro l'omessa dichiarazione dell'additivo in prodotto RTE. 2 casi hanno rilevato l'utilizzo di carragenina non autorizzata in confetteria, mentre un caso per ciascuno ha riguardato: alto livello di estere glicidilico in emulsionante, presenza di composti in particelle di dimensioni nanometriche biopersistenti in spray edibile, EDTA in integratore. Infine, 4 casi nei mangimi per presenza, rispettivamente, di etossichina, solfato di ferro, CBD e olio di ribes nero.

Metalli pesanti: 11 casi, di cui tutti da controllo ufficiale eccezion fatta per un caso da autocontrollo aziendale, con la netta prevalenza (7) in pesce e prodotti derivati.

- la contaminazione da Mercurio costituisce la causa di tutte le allerte per metalli pesanti in pesce e prodotti derivati. Il pesce spada è la matrice più presente. Come per le scorse annualità, la maggior parte dei prodotti ittici non conformi proveniva da fornitori spagnoli.
- meno rilevanti i casi di contaminazione da Cadmio (2) in cefalopodi e sedano rapa; da Piombo (1) in carne bovina; da un mix di metalli pesanti in salsa di pomodoro (1).

Micotossine: 11 i casi originati dal riscontro di questi contaminanti, da riferirsi principalmente al riscontro di aflatossine (6) e ocratossine (4) e fumonisine (1). Interessati prodotti di categorie alimentari eterogenee (farine, snack, mangimi, salumi). In 8 casi i prodotti erano di origine italiana. Le allerte provengono in 8 casi da controlli ufficiali e 3 da autocontrollo.

Migrazione: segnalati 8 casi dovuti a irregolarità nei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Si è accertata la migrazione, in utensili/stoviglie, per 3 casi di composti organici (ammine, formaldeide), per altri 3 casi di metalli (piombo e cobalto), mentre i rimanenti casi sono stati imputati alla migrazione di 3MCPD in cannucce di carta e Cyclo-Di-Badge in lattina di legumi. Le allerte sopra descritte originano, tendenza costante negli anni, quasi esclusivamente da controlli ufficiali.

Composizione: 6 i casi in totale. Due casi, relativi a integratori alimentari, originati dall'ospedalizzazione di persone, rispettivamente per ipercalcemia secondaria a livelli tossici di vitamina D e insufficienza epatica fulminante, sono stati classificati dall'AC competente estera come "Tossinfezione Alimentare". Un caso è stato imputato alla presenza di alti livelli di nitriti in acqua minerale. I restanti 3 casi sono riconducibili a mangimi non conformi per riscontro utilizzo di materia prima con caratteristiche di additivo, contenuto troppo elevato di zinco e, infine, contaminazione da semi di erbe tossiche.

2 i casi rubricati come "contaminazione da processo", uno per riscontro PCB non diossina simili in premiscela di mangime e l'altro per presenza di residui di disinfettante in prodotti a base di latte.

Altri 3 registrati nella categoria del pericolo come "altra contaminazione chimica", tutti dovuti a presenza di idrocarburi policiclici aromatici in oli di sesamo/canapa e in integratore alimentare, tutti intercettati dal controllo ufficiale e di origine estera.

Allergeni

In 25 casi la procedura di ritiro e richiamo dal mercato è stata causata dalla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (proteine del latte, soia, glutine, senape, solfiti e uovo). La categoria principale dei prodotti interessati rimane quella dei "cereali e prodotti da forno" con 10 segnalazioni, di cui 8 casi relativi a prodotti italiani. In 15 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta dalle industrie alimentari a seguito di analisi effettuate nell'ambito delle procedure di autocontrollo, in 9 casi da controllo ufficiale e in 1 caso da reclamo del consumatore.

Altre irregolarità

Corpi estranei: 16 gli episodi riconducibili al riscontro di corpi estranei vulneranti di varia natura, soprattutto di plastica (6), di vetro (6), metallo e gomma (4). Queste allerte hanno avuto origine da autocontrollo aziendale (8), reclami dei consumatori (7) e da controllo ufficiale (1). Si evidenzia come, anche in questa annualità come per le precedenti (13 casi su 16), le AC abbiano ritenuto di valutare la problematica come rischio serio, mentre nei restanti 3 casi la valutazione abbia portato a definire il caso come privo di rischio.

OGM/Novel food: 6 casi di cui 5 in matrici di provenienza estera. La criticità principale è da attribuirsi alla presenza di cannabis e suoi derivati e in un caso alla presenza di semi di canihua. In 5 casi la

segnalazione della irregolarità è pervenuta da controllo ufficiale e in un caso dal monitoraggio dei media.

Adulterazioni/frodi: in questa categoria rientrano 5 casi relativi al rinvenimento di prodotti di origine animale con differenti criticità, quali utilizzo di materie prime scadute in prodotto destinato alla cottura, mancanza di tracciabilità in materie prime di prodotti a base di carne, importazione illegale di salse a base di carne e utilizzo di stabilimento di produzione non riconosciuto.

Etichettatura non corretta: 3 i casi dovuti a errate/insufficienti indicazioni in etichetta sul contenuto del prodotto. Le segnalazioni delle irregolarità hanno coinvolto prodotti di origine estera: uno yogurt greco, per presenza di lattosio la cui assenza era riportata in etichetta, il colorante alimentare E123 non dichiarato e un additivo alimentare riportato erroneamente.

Microorganismi non patogeni: 3 casi, relativi alla presenza di muffe in prodotti da forno (1), a base di carne (1) e colorazione anomala in prodotto a base di latte per presenza di *Pseudomonas fluorescens* (1).

TSE: 1 caso in mangime per acquacoltura in cui è stata rilevata la presenza di DNA di ruminanti in proteine animali trasformate di origine avicola.

Altre casistiche: si segnalano le seguenti 4 casistiche: alterazione delle caratteristiche organolettiche in palombo congelato dall'Africa, interruzione della catena del freddo in prodotti vegetali, elevati livelli di acrilammide in patatine e un cavallo macellato in paese comunitario con passaporto privo di alcune pagine.

Il grafico 7 rappresenta le 10 principali categorie interessate da procedimenti di allerta nel corso dell'anno 2020 e la loro percentuale d'incidenza sul totale delle 315 allerte gestite.

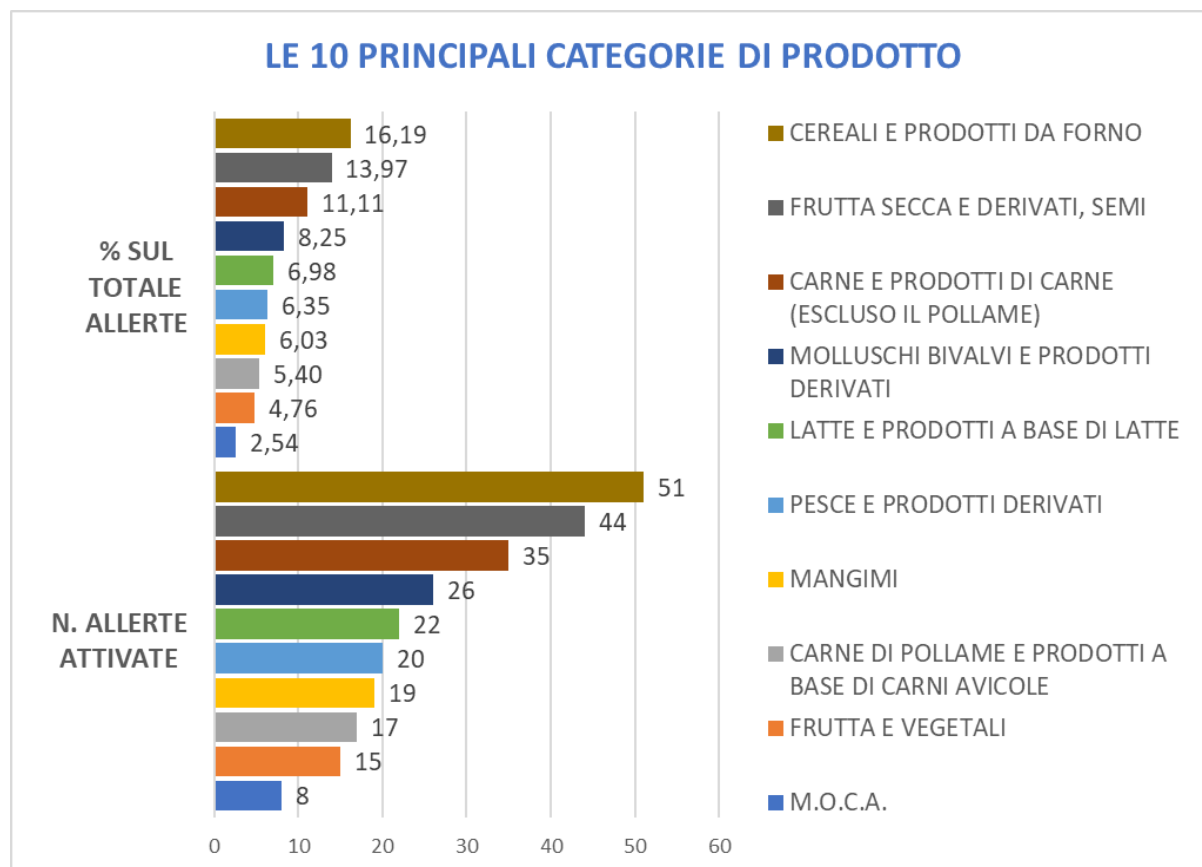


grafico 7

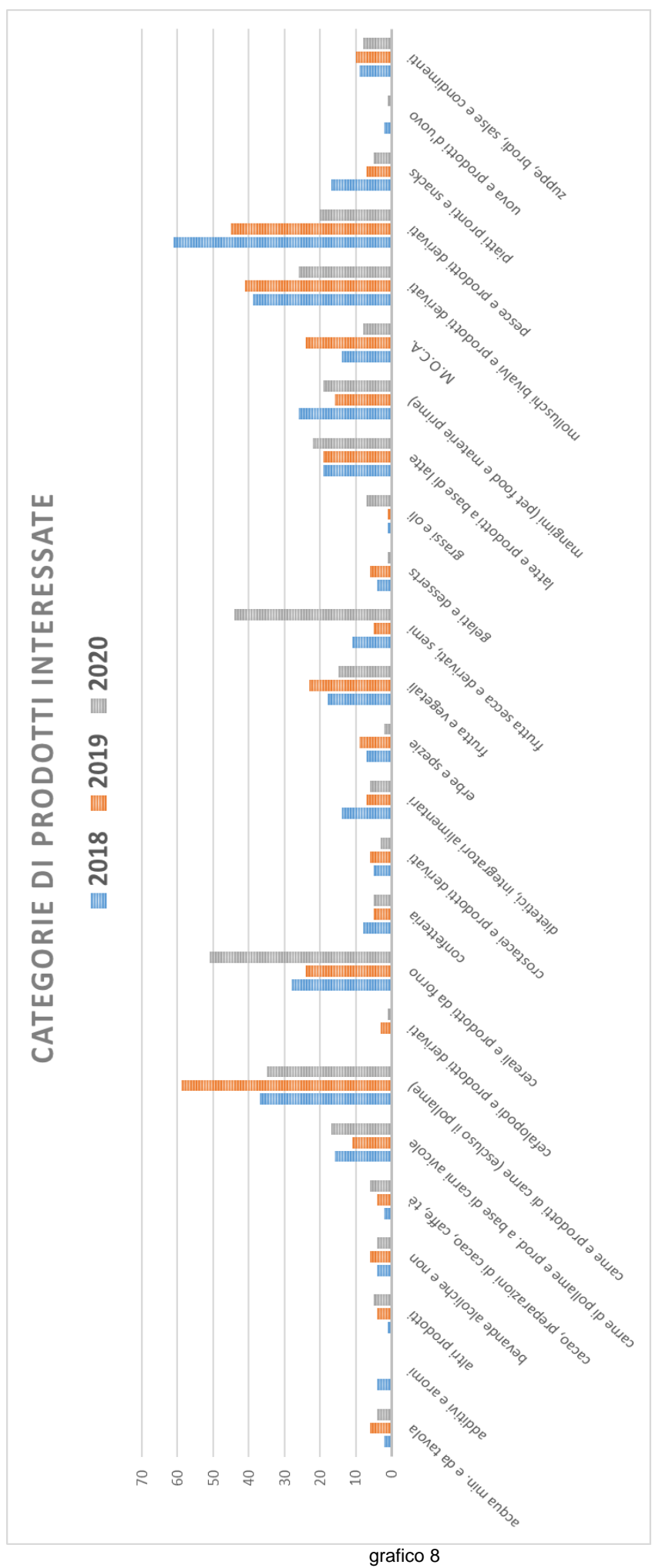


grafico 8

Il confronto dei dati relativi al triennio 2018-2020, riportato nel grafico 8, mostra la presenza, costante nel tempo, delle stesse categorie di prodotti.

ALLEGATO 1 - TABELLE

TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CATEGORIA DI PRODOTTO

Categoria prodotto	n. casi	percentuale sul totale dei casi
ACQUA MINERALE ACQUA DA TAVOLA	4	1,3%
ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE	5	1,6%
BEVANDE NON ALCOLICHE	4	1,3%
CACAO, PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFE', THE	6	1,9%
CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	17	5,4%
CARNE E PRODOTTI DI CARNE ESCLUSO IL POLLAME	35	11,1%
CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI	1	0,3%
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	51	16,2%
CONFETTERIA	5	1,6%
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	3	1,0%
DIETETICI, INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI ARRICCHITI	6	1,9%
ERBE E SPEZIE	2	0,6%
FRUTTA E VEGETALI	15	4,8%
FRUTTA SECCA E DERIVATI, SEMI	44	14,0%
GELATI E DESSERTS	1	0,3%
GRASSI E OLI	7	2,2%
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	22	7,0%
MANGIMI	12	3,8%
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	8	2,5%
MATERIE PRIME PER MANGIMI	1	0,3%
MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	26	8,3%
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	20	6,3%
PET FOOD	4	1,3%
PIATTI PRONTI E SNACKS	5	1,6%
PREMISCELE PER MANGIMI	2	0,6%
UOVA E PRODOTTI D UOVO	1	0,3%
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	8	2,5%
TOTALE	315	100%

TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CAUSA DI NON CONFORMITA'

Causa di non conformità	n. casi	percentuale sul totale dei casi
ADDITIVI PER ALIMENTI	9	2,9%
ADDITIVI PER MANGIMI	4	1,3%
ADULTERAZIONI / FRODI	5	1,6%
ALLERGENI	25	7,9%
ALTRO	2	0,6%
ASPETTI ORGANOLETTICI	1	0,3%
BIOCONTAMINANTI	4	1,3%
BIOTOSSINE	3	1,0%
COMPOSIZIONE	6	1,9%
CONTAMINAZIONE CHIMICA	3	1,0%
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	2	0,6%
CONTROLLO INADEGUATO O INSUFFICIENTE (ES. TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE NON ADEGUATE)	1	0,3%
CORPI ESTRANEI	16	5,1%
ETICHETTATURA	3	1,0%
INFESTAZIONE PARASSITARIA	2	0,6%
METALLI PESANTI	11	3,5%
MICOTOSSINE	11	3,5%
MICRORGANISMI NON PATOGENI	3	1,0%
MICRORGANISMI PATOGENI	95	30,2%
MIGRAZIONE	8	2,5%
OGM/NOVEL FOOD	6	1,9%
RESIDUI DI FITOFARMACI	80	25,4%
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	14	4,4%
TSE	1	0,3%
TOTALE	315	100%



www.regione.lombardia.it



You Tube