

REGIONE PUGLIA



Sezione Promozione della Salute e del Benessere

RAPPORTO
2019 - 2020
NODO REGIONALE ALLERTE
ALIMENTI E MANGIMI

Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere

Dott. Onofrio Mongelli

REGIONE PUGLIA



Il Presente Report è stato realizzato dal Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria (SASV) della Sezione Promozione della Salute e del Benessere (PSB) del Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale della Regione Puglia.

Report a cura di:

Onofrio Mongelli- Dirigente della Sezione PSB
Pietro Pasquale – P.O. Igiene Alimenti e Nutrizione Preventiva
Andrea Perrone – Collaboratore Amministrativo

Alla stesura del documento hanno collaborato:

Stefano Montrone – Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria
Alessandro Bellomo - Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria
Azzurra Di Comite – P.O. Igiene degli allevamenti - Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria
Maria Cordone - Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

1. INTRODUZIONE

Con il presente Rapporto sul Sistema di Allerta Rapido Alimenti c.d. S.A.R.A.M. Puglia si persegue l'obiettivo di analizzare e diffondere i dati del biennio 2019-2020 relativi alle attività del Nodo Regionale Allerte pugliese, formalmente incardinato presso il Servizio regionale di Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria.

Sono state altresì analizzate le notifiche gestite dal Servizio regionale e dai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione (SIAN, SIAV B e SIAV C) al fine di indirizzare e programmare l'attività di controllo ufficiale in linea con quanto previsto al Par. 5, co. 4 dell'Allegato A dell'Intesa Stato-Regioni del 5 maggio 2021.

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 nel rispetto dell'articolo 9 del Reg. UE 2017/625.

1.1 ATTIVITA' DEL NODO REGIONALE

Il presente rapporto rendiconta tutte le attività gestite dal Nodo Regionale Alimenti per gli anni 2019-2020, ed in particolare:

- le notifiche iRASFF (notifiche di allerta, notifiche di informazione per attenzione e notifiche per *follow-up*) ai sensi del Reg. UE 16/2011;
- le notifiche *NEWS* – iRASFF (segnalazioni provenienti da altri Stati membri UE notificate per mezzo dell'iRASFF che non richiedono intervento immediato, ma che sono diffuse per opportuna informazione ed eventuali correlazioni con fenomeni di carattere locale);
- le Assistenze Amministrative Comunitarie (AAC) ed altre segnalazioni internazionali in materia di Alimenti per frodi e non conformità di composizione nutrizionale che possono avere impatto anche sulla Sicurezza Alimentare, ai sensi del Reg. UE 2017/625;
- le Intossicazioni, Tossinfezioni ed altri casi di MTA, ivi comprese le Gastroenteriti emorragiche riscontrate in minori e intercettate nell'ambito della Sorveglianza Regionale per la Prevenzione della SEU, occorse sul territorio pugliese;
- le Non conformità analitiche su alimenti, MOCA e mangimi che non richiedono l'attivazione di notifiche iRASFF;
- le Altre segnalazioni provenienti dalle ASL, da altri organi di controllo del territorio pugliese o da altre Regioni Italiane.

Si osserva, infine, che il Nodo Regionale effettua:

- l'attività di monitoraggio delle performance dei Punti di contatto delle ASL nonché dei tempi di risposta e trasmissione dei report analitici da parte dei Laboratori ufficiali di controllo IZS PB e ARPA Puglia;
- funzioni di validazione, verifica, integrazione e creazione delle notifiche che transitano su piattaforma europea iRASFF;
- funzioni di raccordo tra gli Enti sovraordinati (Ministero della Salute, ISS, Altri nodi regionali d'Italia) e gli Enti subordinati (Dipartimenti di Prevenzione, ARPA Puglia, IZS PB, Centro Antiveleni di Foggia, O.E.R., il Laboratorio di Epidemiologia molecolare e Sanità Pubblica dell'A.O.U. Policlinico Bari e Strutture e presidi ospedalieri) garantendo pronta reperibilità di contatto 24/7;
- funzioni di coordinamento nel caso di emergenze e crisi correlate ad alimenti, mangimi e MOCA;
- funzioni di raccordo e coordinamento nell'ambito del Sistema di sorveglianza delle gastroenteriti emorragiche pediatriche finalizzate al contrasto delle insorgenze di Sindromi emolitiche uremiche.

Questa attività, ritenuta di importanza strategica per valutare la capacità operativa del S.A.R.A.M. Puglia, si è ispirato a criteri di miglioramento continuo delle performance dei Punti di Contatto SIAN, SIAV B e SIAV C con un generale allineamento positivo su tutto il territorio regionale.

1.2 ORGANIGRAMMA DEL NODO REGIONALE

L'organigramma ed i ruoli del Nodo Regionale Allerte (NRA), ai sensi della D.D. n. 45 del 10 febbraio 2015, si compongono dei seguenti punti di contatto regionali: Pietro Pasquale (Cat. D), Stefano Montrone (Cat. C), Alessandro Bellomo (Cat. B), Maria Cordone (Cat. C), Azzurra Di Comite (Cat. D).

Il personale citato risulta assegnatario di funzioni e procedimenti afferenti le materie di competenza del Servizio di Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria correlate alla pianificazione, programmazione, monitoraggio e rendicontazione dei Controlli ufficiali e delle Altre attività ufficiali ai sensi del Reg. UE 2017/625.

Pertanto, il personale indicato è impiegato in via non esclusiva e parziale alle attività di funzionamento del Nodo Regionale e, nel caso di allerte emergenze e/o crisi, viene prontamente dirottato ed impegnato integralmente al funzionamento del Nodo Regionale.

I punti di contatto regionali che svolgono funzioni di pronta reperibilità per le funzioni di raccordo tra gli Enti sovraordinati e subordinati sono: Dott. Pietro Pasquale (su base volontaria), Dott. Stefano Montrone, Sig.ra Maria Cordone.

2. 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 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 Decisione di esecuzione UE 2019/300 sono stati forniti indirizzi operativi concernenti l'istituzione del piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi e dei relativi piani nazionali

Con Intesa Stato Regioni rep .atti n. 50 /CSR del 5 maggio 2021 sono state approvate le "Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti , mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti".

Con Intesa Stato Regioni rep. Atti 61/CSR del 8 Aprile 2020 è stato adottato il "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi".

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 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";

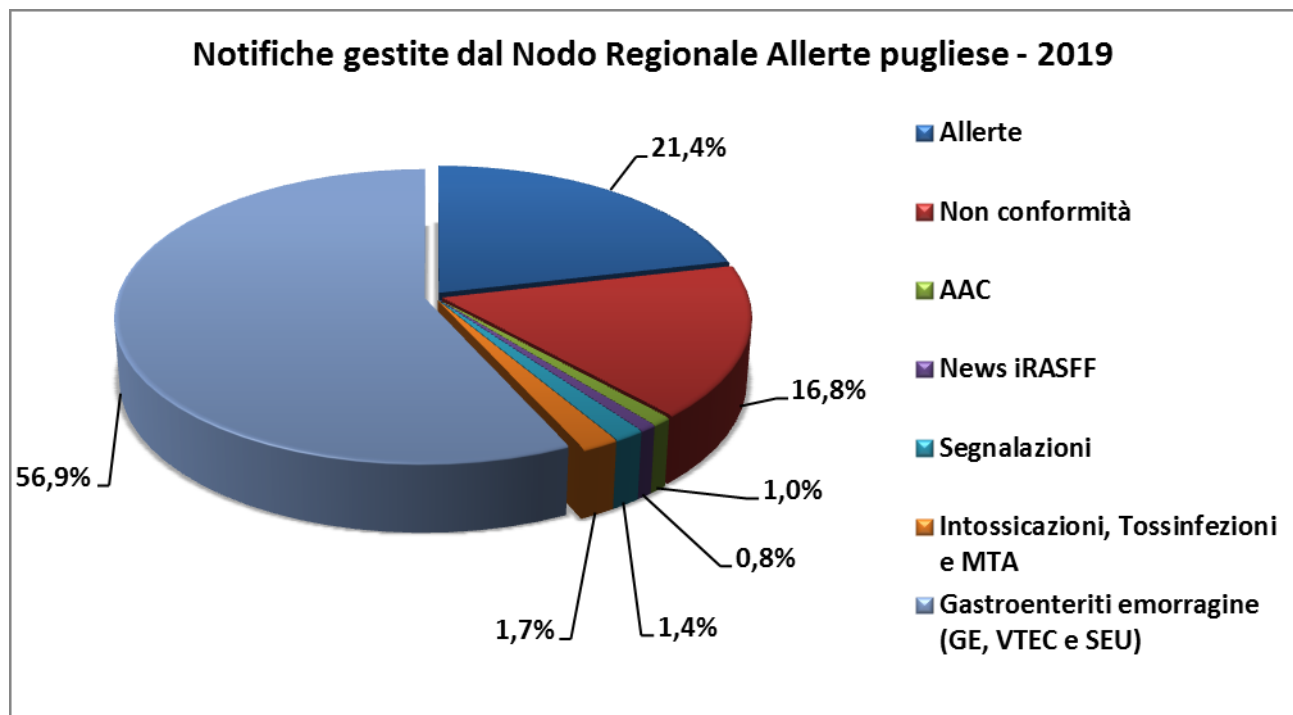
Con le Determine Dirigenziali n° 447 del 23/12/2014 e n°441 del 23/12/2014 sono state approvate rispettivamente le "linea guida per la gestione operativa del sistema di allerta rapido per gli alimenti e mangimi (S.A.R.A.M) procedure e modulistica" e la "procedura operativa interna del Nodo Regionale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

3. PRESENTAZIONE DEI DATI REGIONALI

3.1 DATI COMPLESSIVI

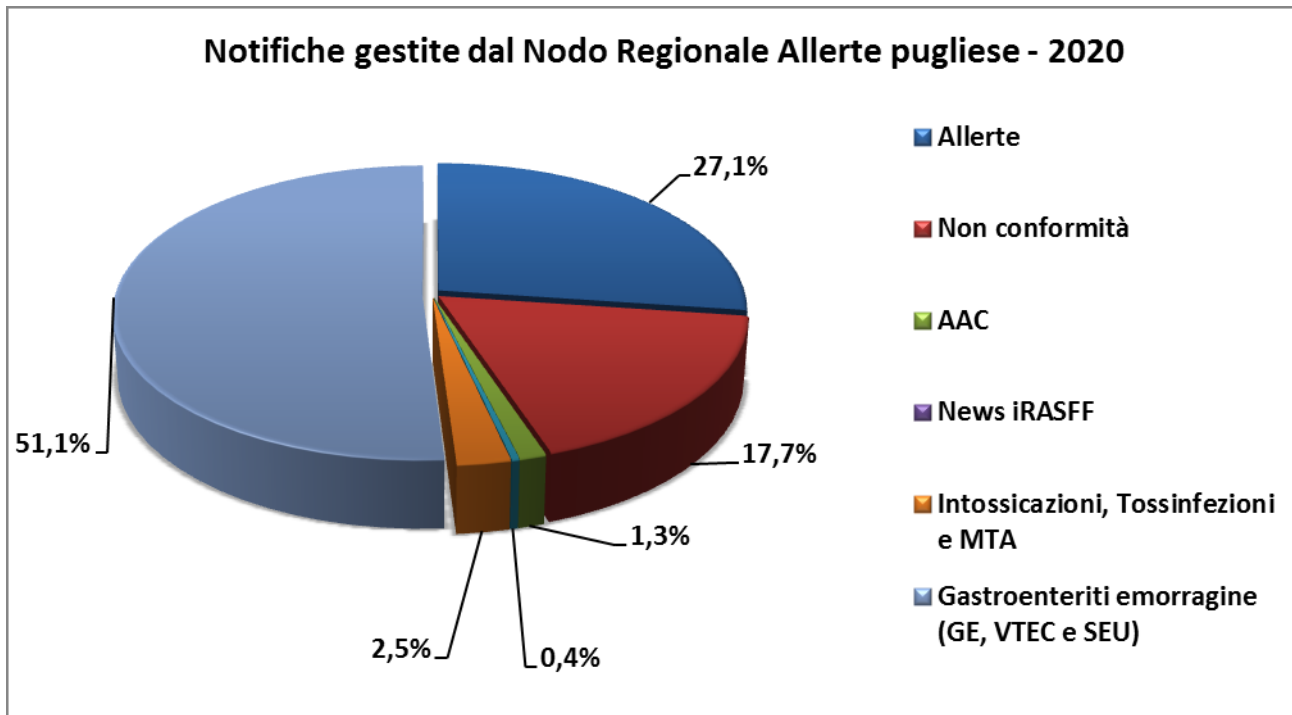
Il Nodo Regionale Allerte pugliese nel corso dell'anno 2019 ha gestito, complessivamente, **n. 631** notifiche e segnalazioni così classificate:

- n. 135 notifiche di allerta;
- n. 106 non conformità;
- n. 6 AAC;
- n. 5 News iRASFF;
- n. 9 Segnalazioni;
- n. 11 Intossicazioni, Tossinfezioni e MTA;
- n. 359 Gastroenteriti emorragiche (GE da *E. coli* VTEC e GE *E. coli* VTEC evolute in SEU).

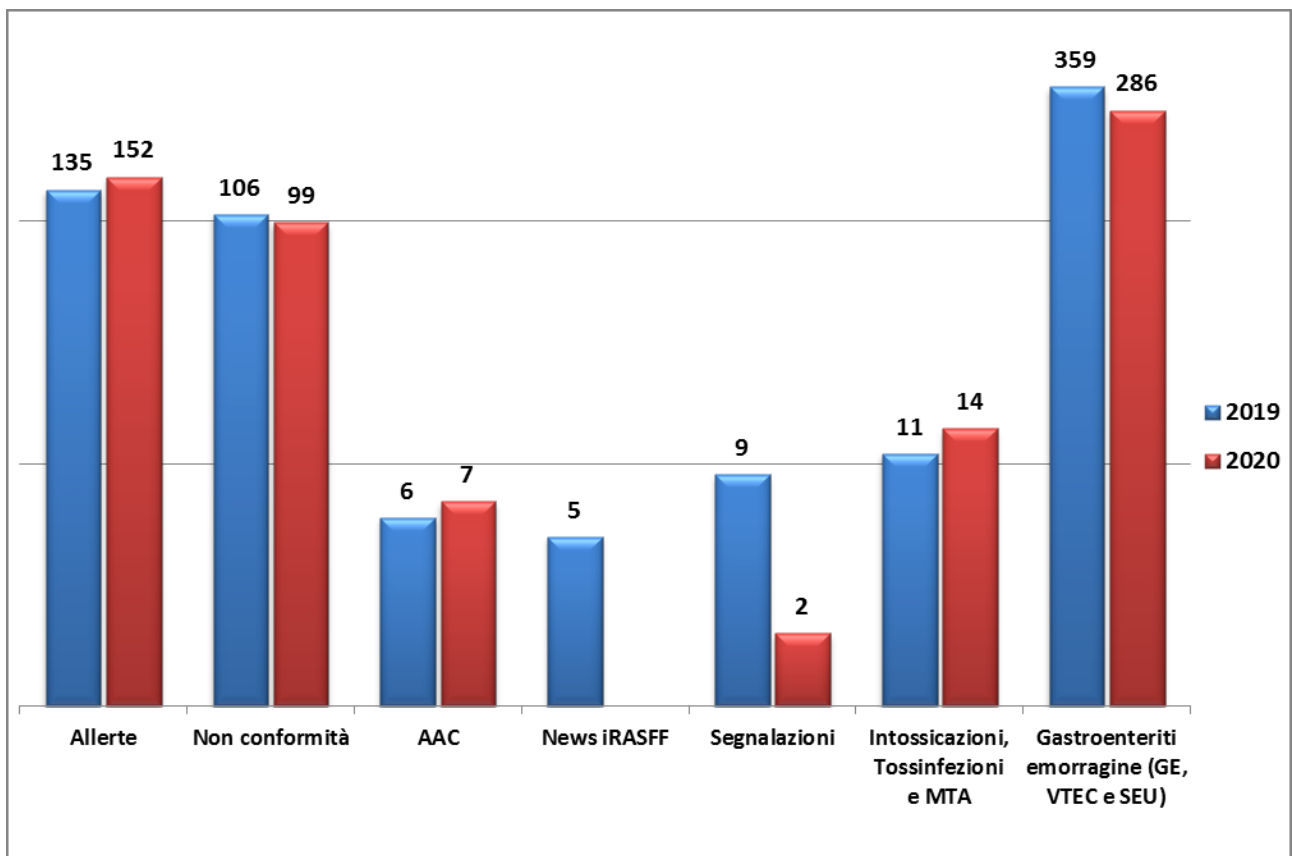


Nel corso del 2020, sono state gestite **n. 560** notifiche e segnalazioni così catalogate:

- n. 152 notifiche di allerta;
- n. 99 non conformità;
- n. 7 AAC;
- n. 2 Segnalazioni;
- n. 14 Intossicazioni, Tossinfezioni e MTA;
- n. 286 Gastroenteriti emorragiche (GE da *E. coli* VTEC e GE *E. coli* VTEC evolute in SEU).



Si riporta di seguito il confronto grafico dell'attività del Nodo Regionale Allerte pugliese per i due anni di riferimento del rapporto (2019-2020).



GESTIONE DELLE NOTIFICHE DI ALLERTE iRASFF

3.1.1 Dati generali sulle allerte

Nel corso del 2019, il Nodo Regionale Allerte ed i Dipartimenti di Prevenzione AA.SS.LL. pugliesi hanno gestito complessivamente **n. 135 notifiche iRASFF** così ripartite:

- n. 59 di competenza del SIAN;
- n. 75 di competenza del SIAV B;
- n. 1 di competenza del SIAV C.

Nel corso del 2020, il Nodo Regionale Allerte ed i Dipartimenti di Prevenzione AA.SS.LL. pugliesi hanno gestito complessivamente **n. 152 notifiche iRASFF** così ripartite:

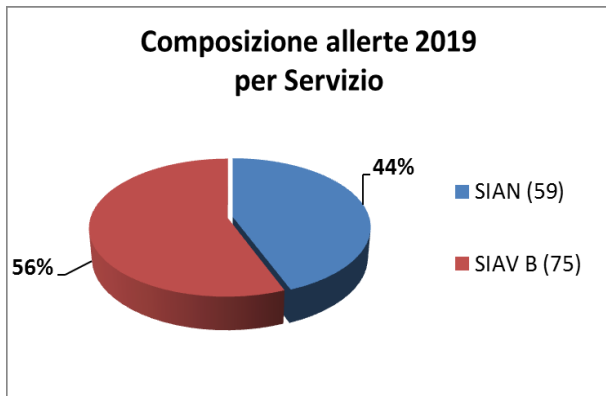
- n. 97 di competenza del SIAN;
- n. 52 di competenza del SIAV B;
- n. 3 di competenza del SIAV C.

Nella tabella si riportano le notifiche di allerta per gli anni 2019 e 2020, divise per competenza SIAN – SIAV B – SIAV C.

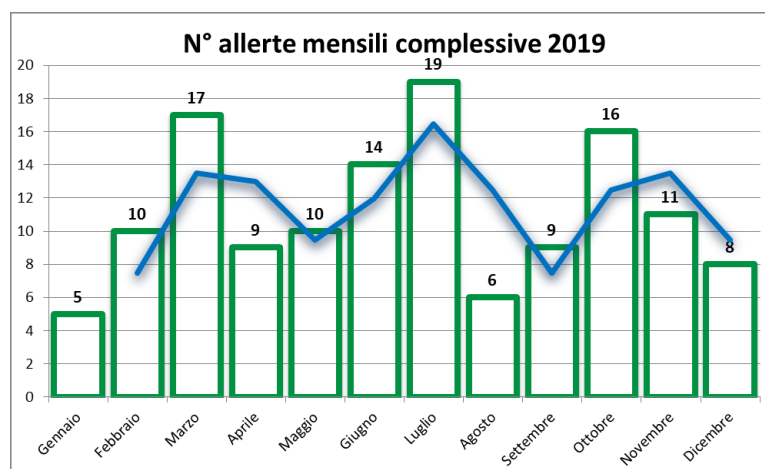
	2019 Totale	2020 Totale
SIAV B	75	52
SIAN	59	97
SIAV C	1	3
	135	152

Nel 2019, è stato registrato un cambiamento del *trend* del numero di allerte, registrando un numero di notifiche superiore per il SIAV B (n. 75). Detto fenomeno è interpretabile alla luce dell'elevato numero di notifiche SIAN, in passato gestite come allerte (ad esempio, n. 85 nel 2018), che dall'anno 2019 sono gestite come non conformità/AAC/segnalazioni per effetto di modifiche normative.

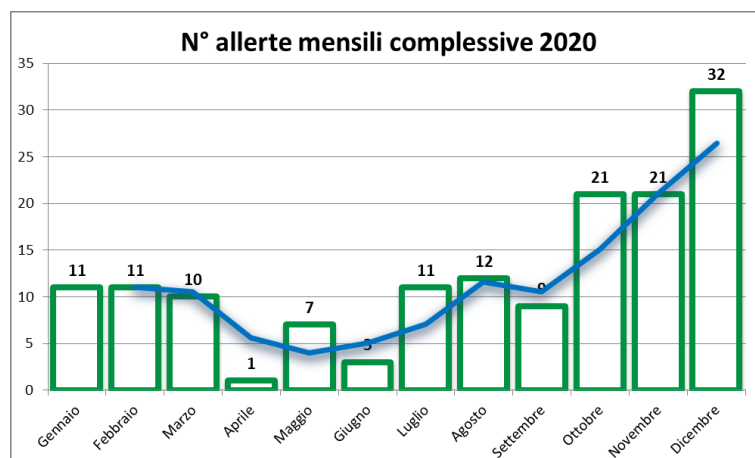
Nel 2020 si registra un notevole incremento di allerte legate all'emergenza internazionale di residui di ossido di etilene in alimenti vari, che ha generato nel 2020 e continua a generare nel 2021 un elevato numero di notifiche di allerta. Nello stesso anno si è registrata, a partire dal mese di marzo, l'influenza della pandemia da Covid-19 sul sistema di Controlli Ufficiali.



I seguenti grafici mostrano l'andamento mensile delle allerte.



Per l'anno 2020, in riferimento alla summenzionata emergenza da "ossido di etilene" si evidenzia un picco di allerte nell'ultimo trimestre, principalmente dovuto alle numerose allerte di competenza SIAN gestite nei mesi di ottobre (n. 12 allerte), novembre (n. 18 allerte) e dicembre (n. 28 allerte).



Considerando congiuntamente entrambe le annualità, si registra un *trend* in crescita delle allerte gestite dal Noto Regionale, in linea con i dati nazionali ed europei esposti nei rispettivi report per l'anno 2019.

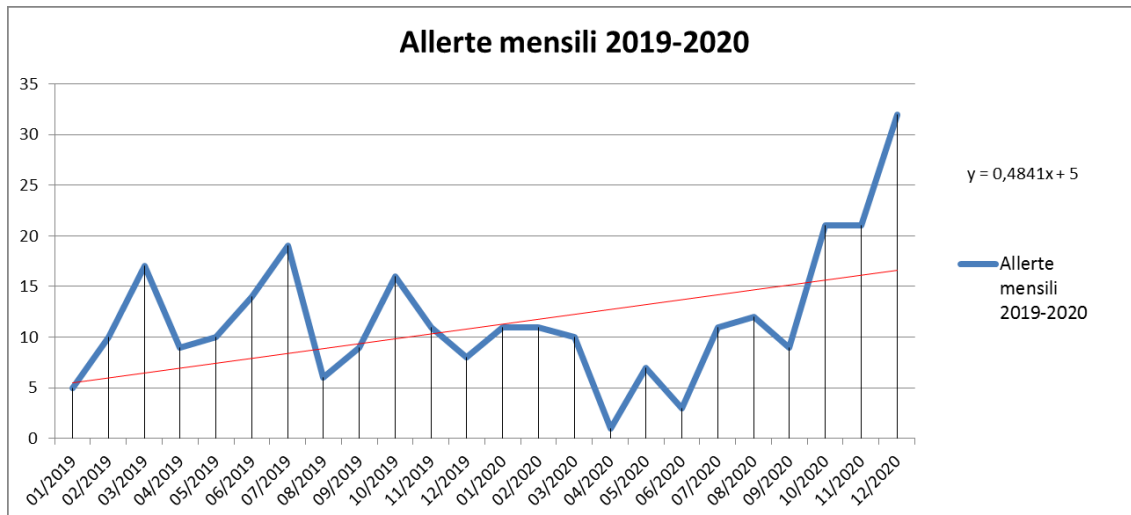
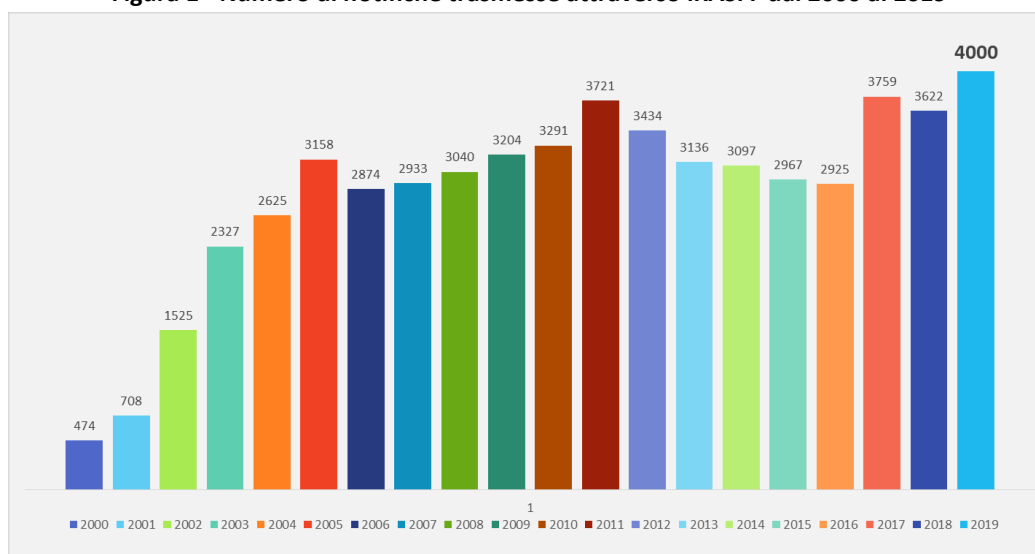


Figura 1- Numero di notifiche trasmesse attraverso iRASFF dal 2000 al 2019



Fonte: Relazione annuale RASFF 2019 – Ministero della Salute

Si conferma l'andamento regionale in linea con l'andamento nazionale ed europeo per quanto riguarda l'origine alla base della notifica di allerta. Più precisamente, **la maggior parte delle notifiche di allerta deriva dai Controlli Ufficiali** sul mercato effettuati dalle AA.SS.LL., **numero costante nel tempo**. In crescita risultano le notifiche di allerta attivate a seguito di rilievo di non conformità nell'ambito delle procedure di autocontrollo, seguite da notifiche attivate a seguito di segnalazione dei consumatori e, per ultimo, notifiche a seguito di intossicazioni alimentari/insorgenze di MTA.

Infine, si riportano nella tabella successiva il numero di prodotti pugliesi all'origine di notifiche di allerta.

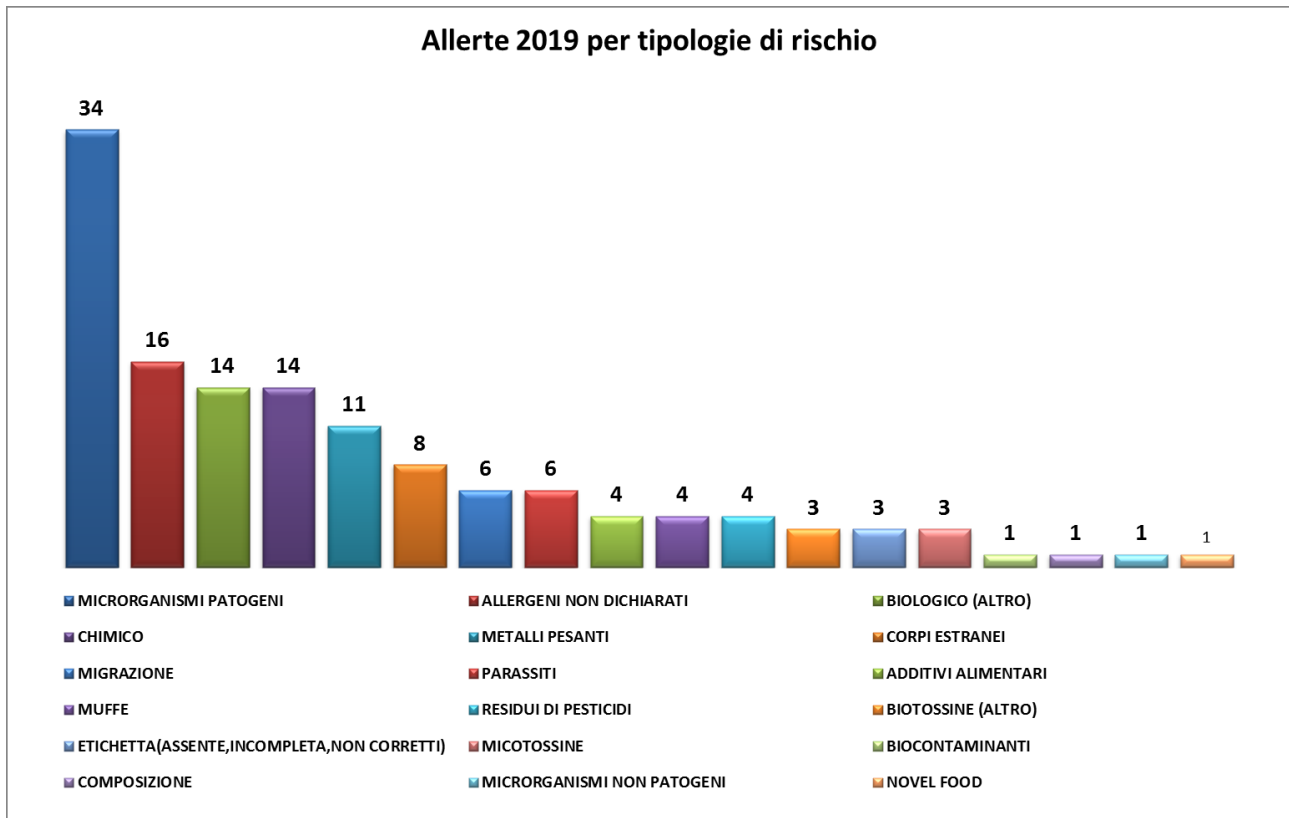
Prodotti di origine pugliese	2019	2020
SIAB B	13	9
SIAN	7	5
	20	14

3.1.2 Tipologie di rischio

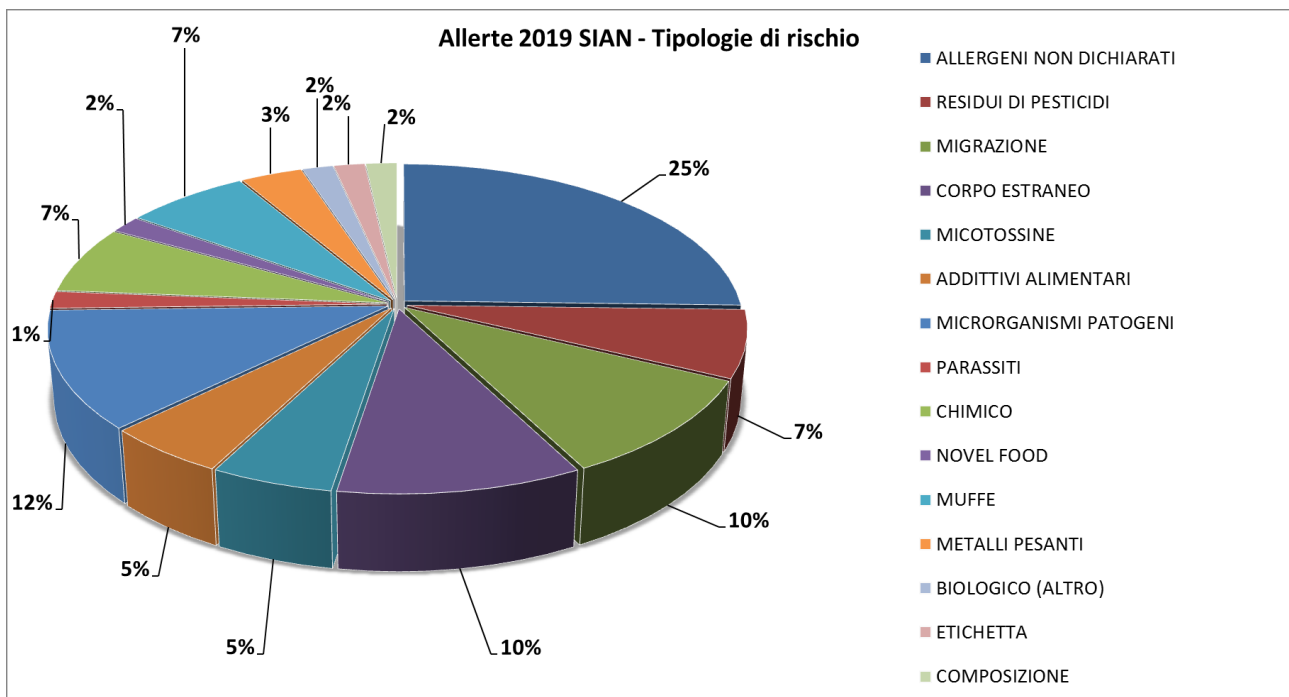
In tabella sono riportate le tipologie di rischio oggetto delle allerte complessive che hanno interessato il Nodo Regionale, in ordine decrescente, per le annualità 2019 e 2020:

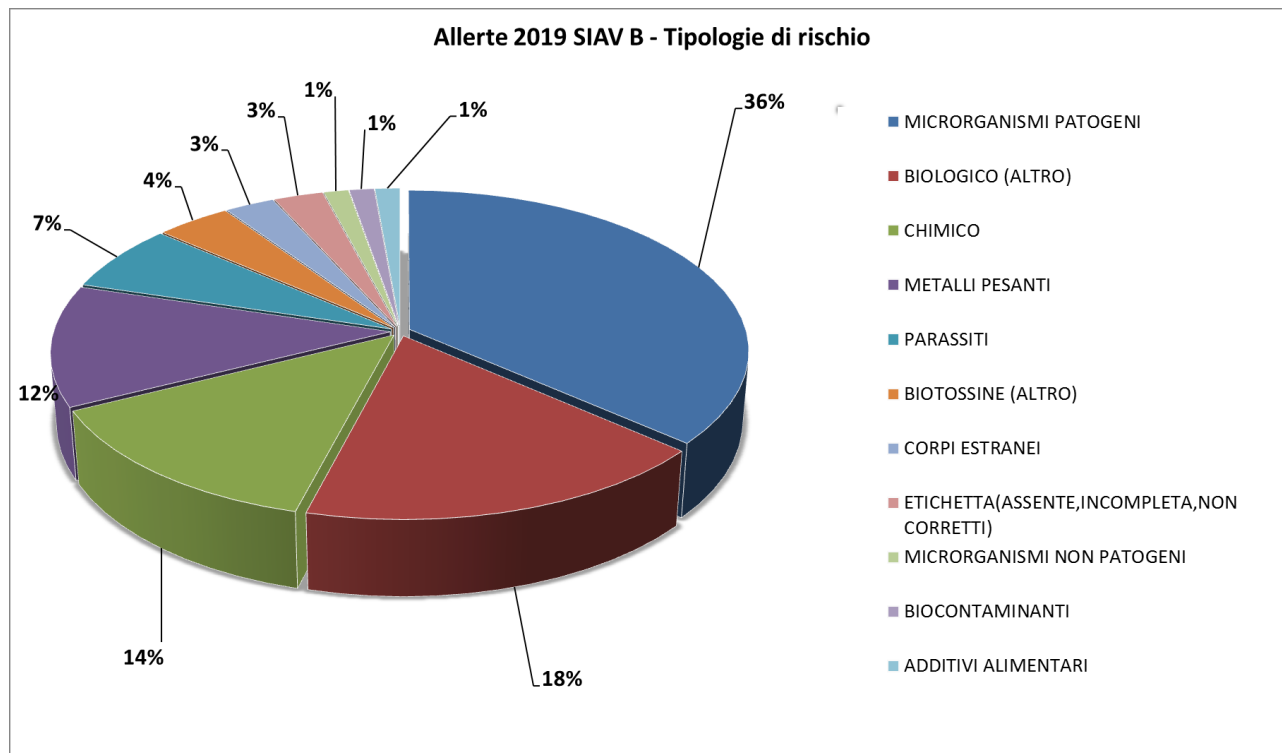
RISCHI	2019
MICROORGANISMI PATOGENI	34
ALLERGENI NON DICHIARATI	16
BIOLOGICO (ALTRO)	14
CHIMICO	14
METALLI PESANTI	11
CORPI ESTRANEI	8
MIGRAZIONE	6
PARASSITI	6
ADDITIVI ALIMENTARI	4
MUFFE	4
RESIDUI DI PESTICIDI	4
BIOTOSSINE (ALTRO)	3
ETICHETTA(ASSENTE,INCOMPLETA,NON CORRETTI)	3
MICOTOSSINE	3
BIOCONTAMINANTI	1
COMPOSIZIONE	1
MICROORGANISMI NON PATOGENI	1
NOVEL FOOD	1
Totale	134

La principale tipologia di rischio oggetto di allerta per il 2019 è rappresentata dalla presenza di Microrganismi patogeni (n. 34 allerte), di cui n. 27 allerte di competenza SIAB B. I principali Microrganismi patogeni riscontrati sono la *Salmonella* (n. 9 allerte) e la *Listeria* (n. 9 allerte).



In grafico si riporta la ripartizione percentuale delle tipologie di rischio riscontrate in notifiche iRASFF nel 2019 per le diverse competenze SIAN e SIAV B.

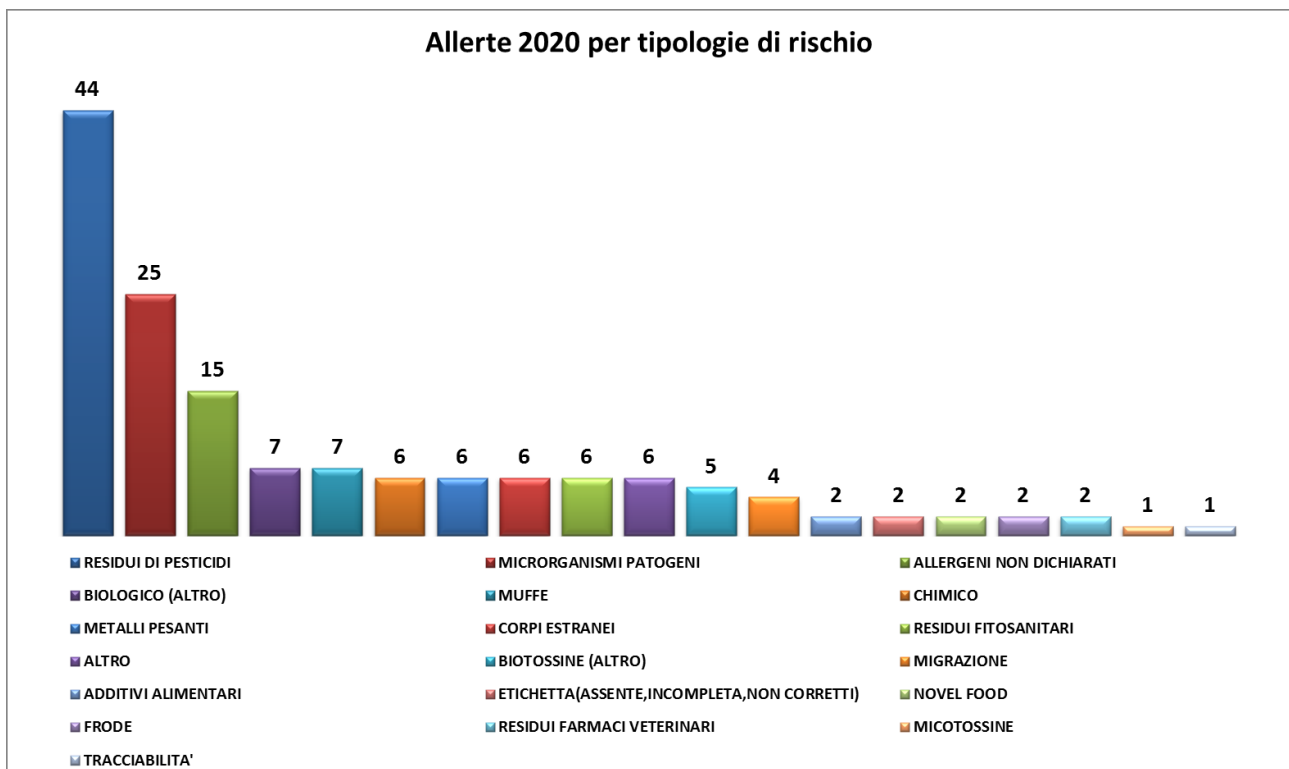




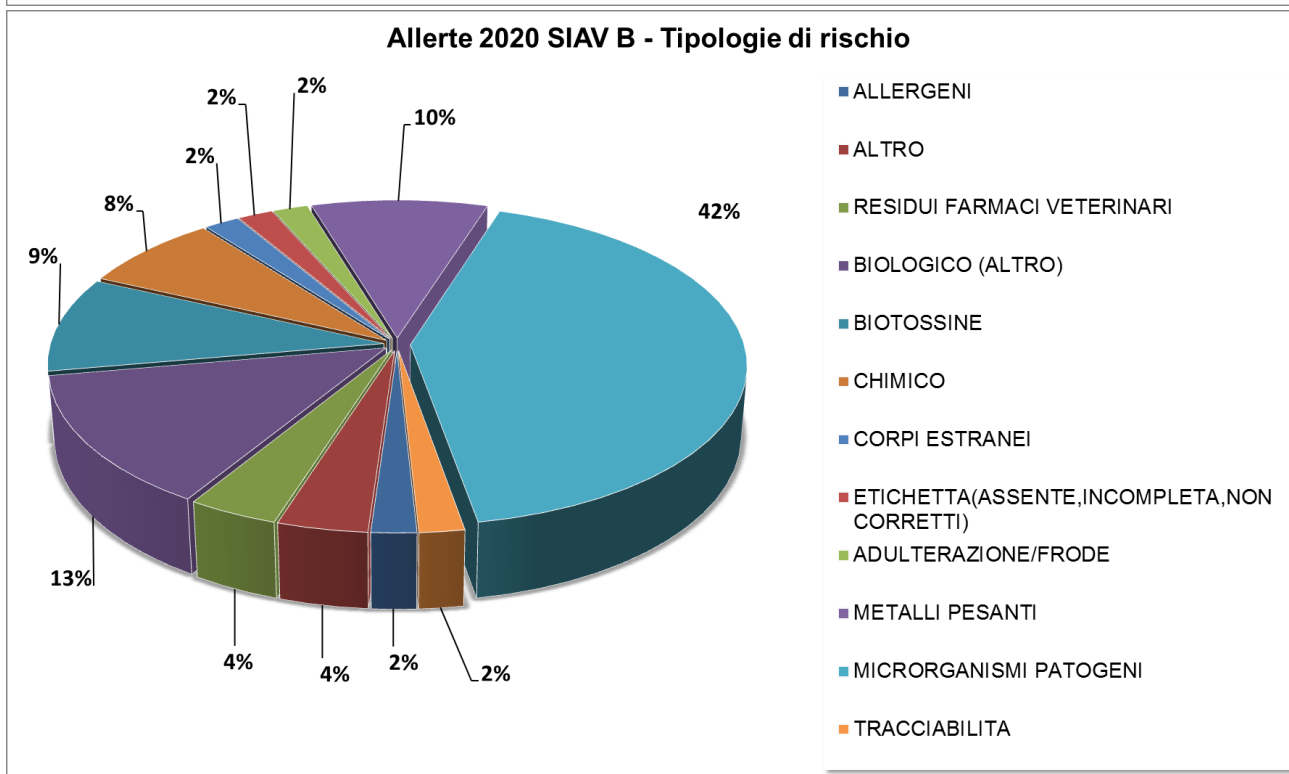
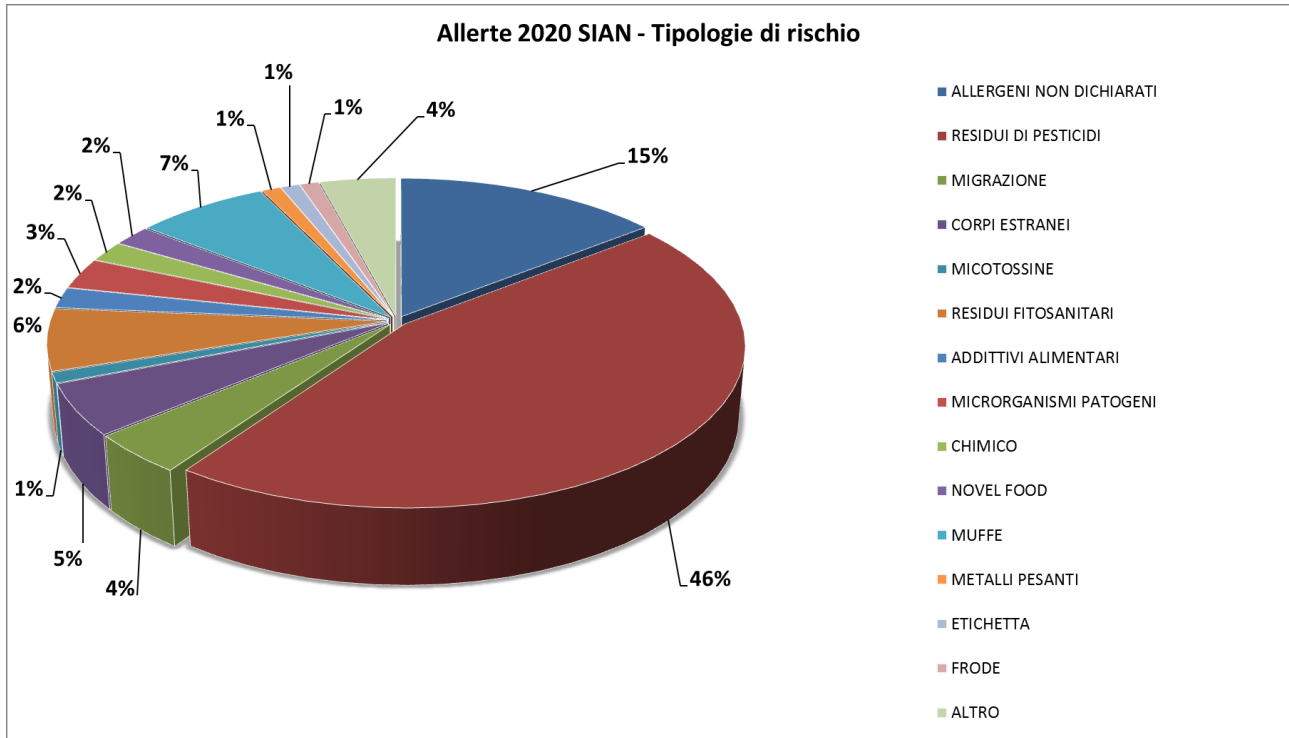
Per il 2020, i principali rischi riguardano la **presenza di Residui di pesticidi, le cui allerte sono più che decuplicate rispetto al 2019 (da n. 4 a n. 44)**, di cui n. 38 allerte aventi ad oggetto la presenza di ossido di etilene in semi di sesamo. Quasi dimezzate le allerte ad oggetto Microorganismi patogeni (da n. 46 a n. 25 allerte), principalmente per la presenza di *Salmonella* (n. 8 allerte). Pressoché costanti in numero le allerte ad oggetto la presenza di Allergeni non dichiarati (da n. 16 a n. 15 allerte).

RISCHI	2020
RESIDUI DI PESTICIDI	44
MICRORGANISMI PATOGENI	25
ALLERGENI NON DICHIARATI	15
BIOLOGICO (ALTRO)	7
MUFFE	7
CHIMICO	6
METALLI PESANTI	6
CORPI ESTRANEI	6
RESIDUI FITOSANITARI	6
ALTRO	6
BIOTOSSINE (ALTRO)	5
MIGRAZIONE	4
ADDITIVI ALIMENTARI	2

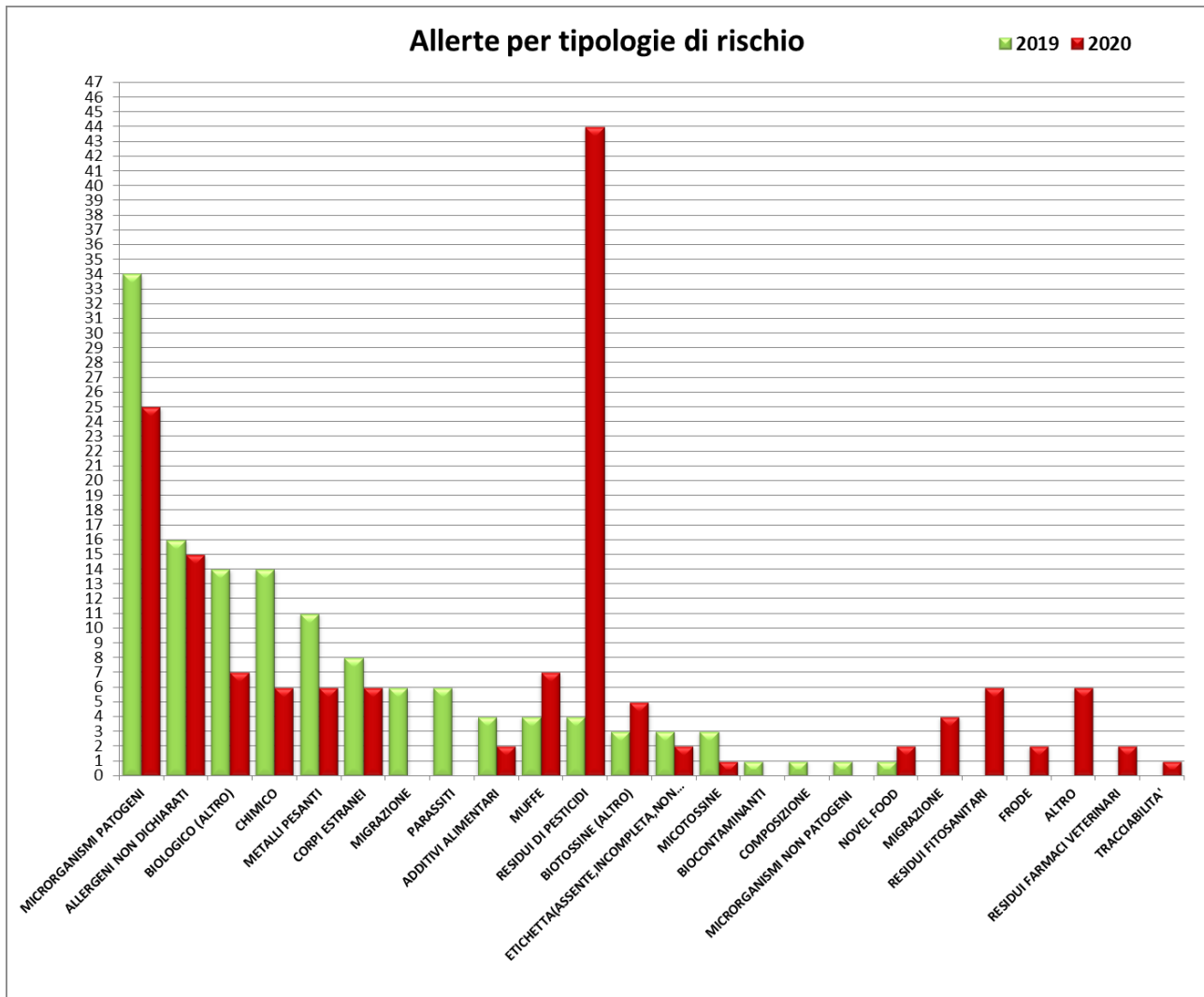
ETICHETTA(ASSENTE,INCOMPLETA,NON CORRETTI)	2
NOVEL FOOD	2
FRODE	2
RESIDUI FARMACI VETERINARI	2
MICOTOSSINE	1
TRACCIABILITA'	1
Totale	149



In grafico si riporta la ripartizione percentuale delle tipologie di rischio riscontrate in notifiche iRASFF nel 2020 per le diverse competenze SIAN e SIAV B.



Dal successivo grafico si evince la variazione subita dalle diverse tipologie di rischio nei due anni successivi.

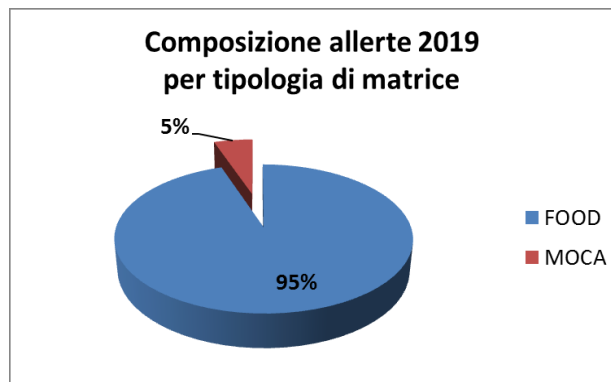


Infine, sono state gestite nel biennio di riferimento n. 4 allerte concernenti l'alimentazione animale, aventi ad oggetto le seguenti tipologie di rischio:

- n. 2 allerte per Additivi alimentari (eccesso di Vitamina D e Additivi non più ammessi);
- n. 1 allerta per rischio Chimico (elevata presenza di Zinco);
- n. 1 allerta per Residui di farmaci veterinari (Monensin).

3.1.3 Matrici di prodotto

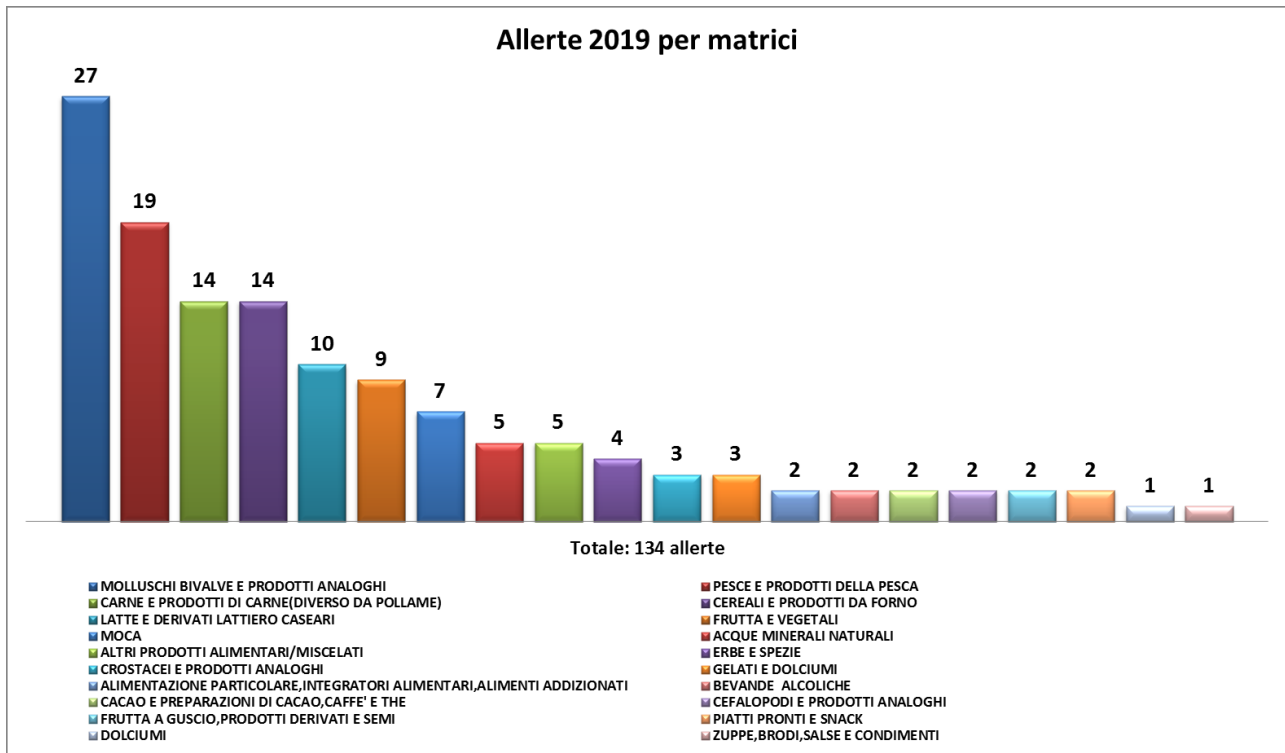
Per quanto attiene le matrici, le allerte hanno riguardato principalmente alimenti, mentre i MOCA rappresentano una categoria residuale (n. 7 e n. 11 allerte rispettivamente nel 2019 e nel 2020). Si segnala che l



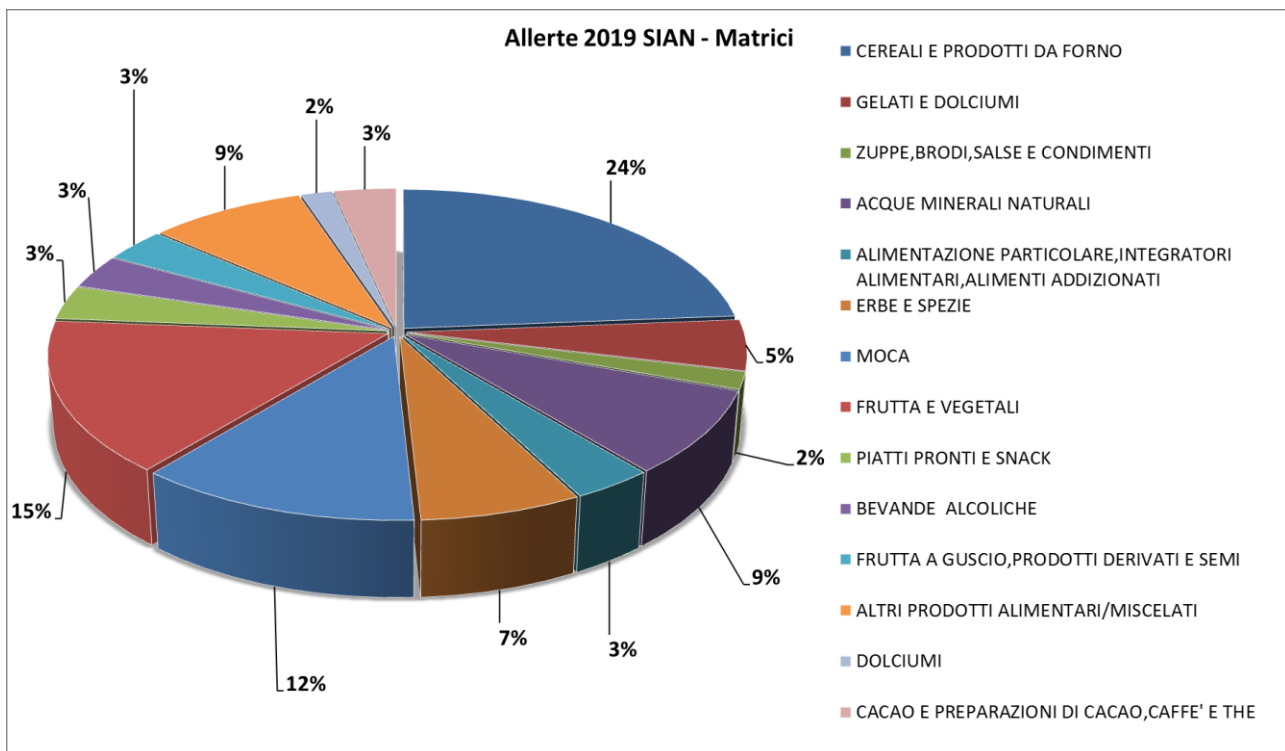
Nella tabella sottostante sono presenti tutte le matrici coinvolte nelle allerte per l'anno 2019.

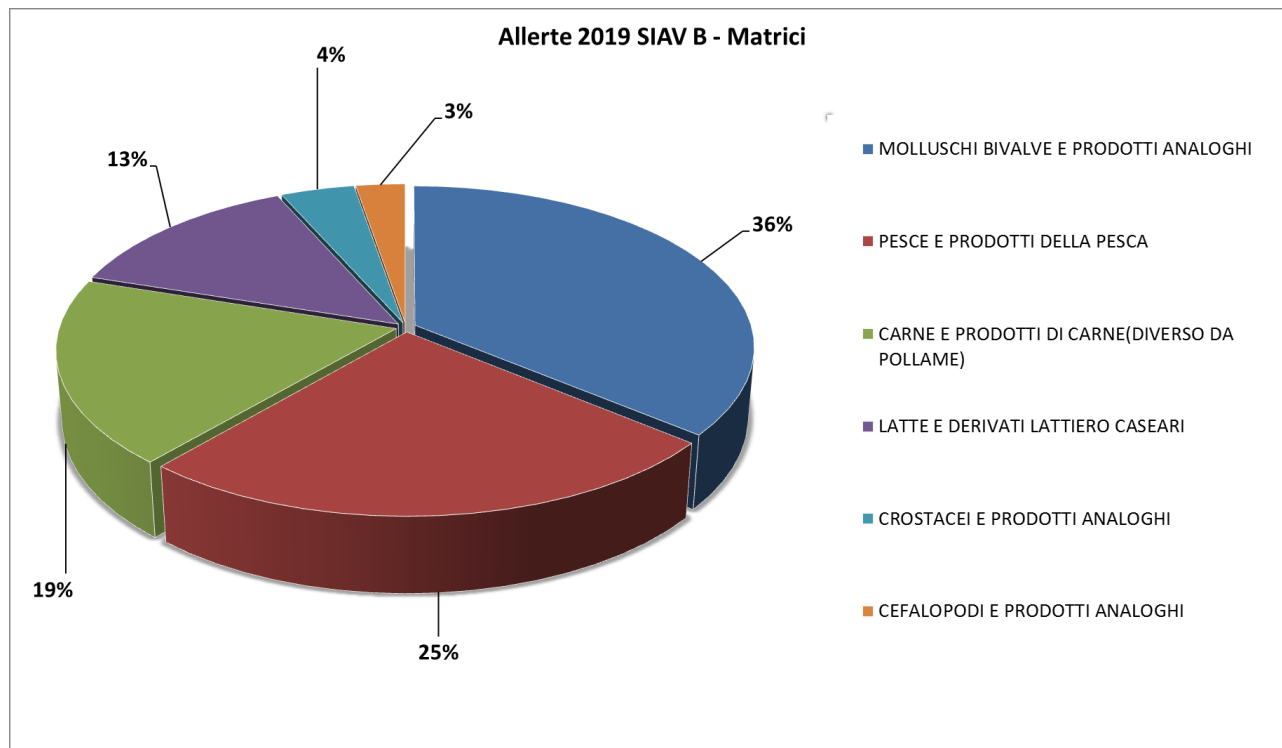
MATRICI ALIMENTARE		2019
Molluschi bivalve e prodotti analoghi		27
Pesce e prodotti della pesca		19
Carne e prodotti di carne (diverso da pollame)		14
Cereali e prodotti da forno		14
Latte e derivati lattiero caseari		10
Frutta e vegetali		9
MOCA		7
Acque minerali naturali		5
Altri prodotti alimentari/miscelati		5
Erbe e spezie		4
Crostacei e prodotti analoghi		3
Gelati e dolciumi		3
Alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti addizionati		2
Bevande alcoliche		2
Cacao e preparazioni di cacao, caffè e the		2
Cefalopodi e prodotti analoghi		2
Frutta a guscio, prodotti derivati e semi		2
Piatti pronti e snack		2
Dolciumi		1
Zuppe, brodi, salse e condimenti		1
Totale		134

Le allerte hanno avuto principalmente competenza veterinaria: le più numerose, difatti, hanno avuto ad oggetto le matrici Molluschi bivalvi (n. 27 allerte) e Pesce (n. 19 allerte), seguite dalle matrici Cereali e prodotti da forno e Carne e prodotti di carne (n. 14 allerte ciascuna). Le allerte su Molluschi bivalvi principalmente hanno avuto ad oggetto Cozze nere (n. 18 allerte).



In grafico si riporta la ripartizione percentuale delle matrici coinvolte in notifiche iRASFF nel 2019 per le diverse competenze SIAN e SIAV B.



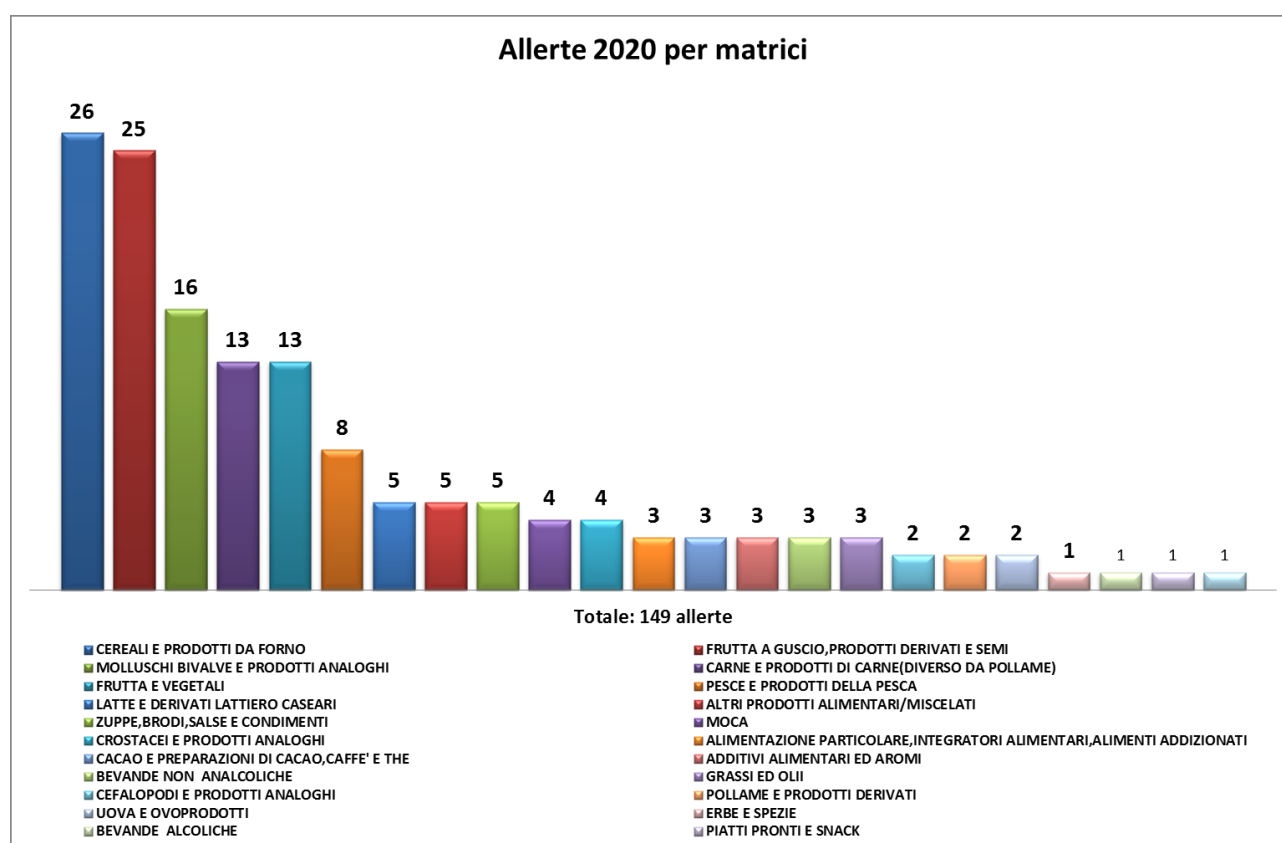


Nella tabella sottostante, sono riportate le allerte gestite dal Nodo Regionale nell'anno 2020.

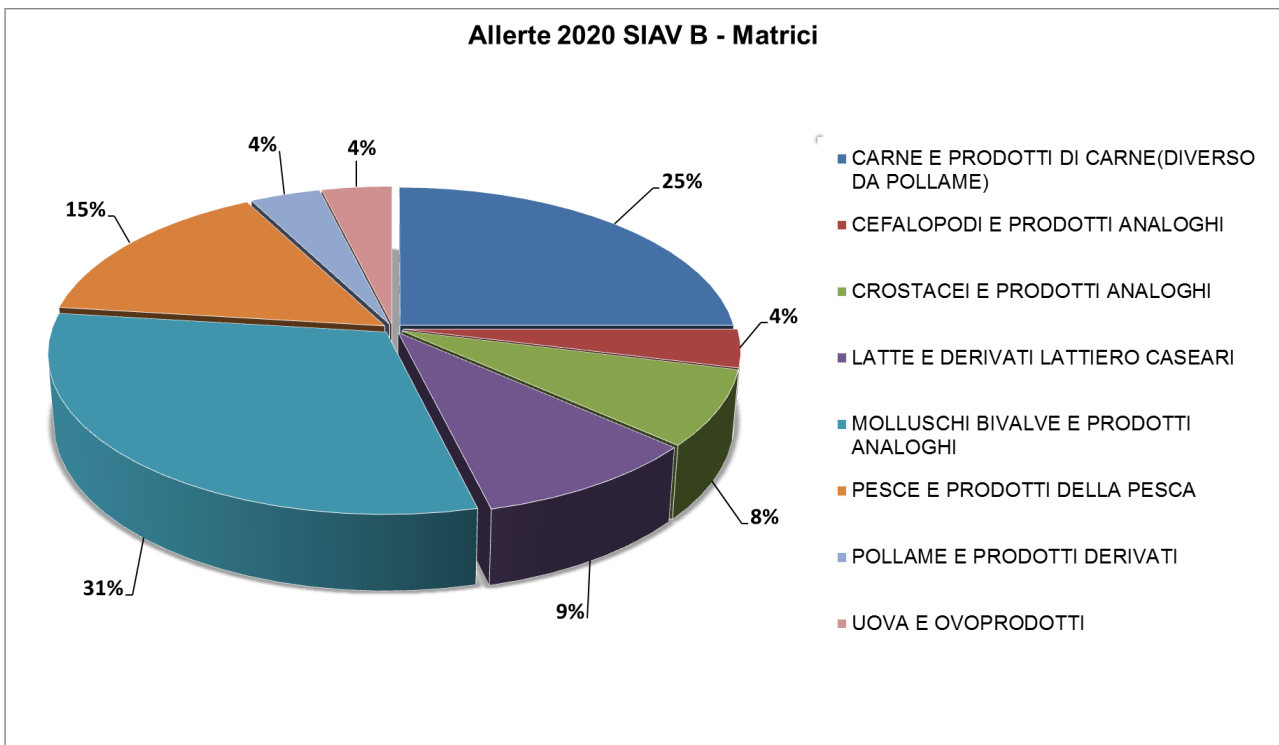
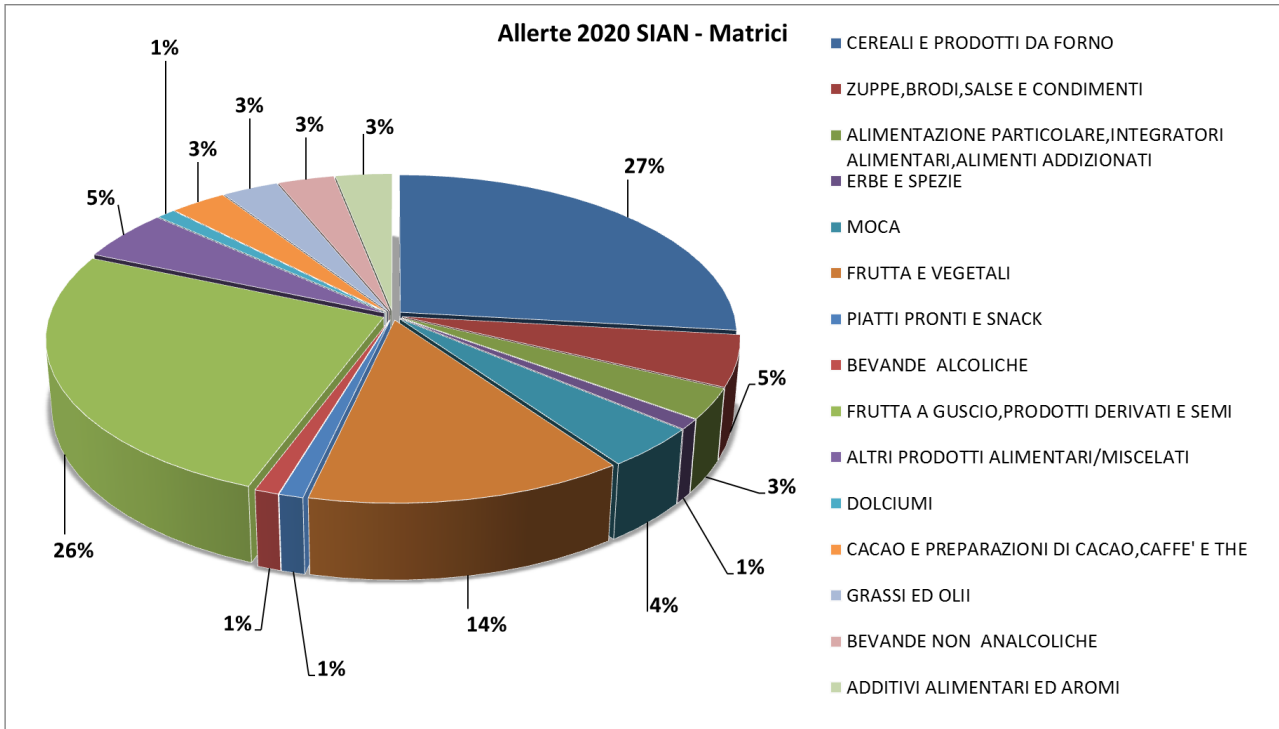
MATRICE ALIMENTARE	2020
Cereali e prodotti da forno	26
Frutta a guscio, prodotti derivati e semi	25
Molluschi bivalve e prodotti analoghi	16
Carne e prodotti di carne(diverso da pollame)	13
Frutta e vegetali	13
Pesce e prodotti della pesca	8
Latte e derivati lattiero caseari	5
Altri prodotti alimentari/miscelati	5
Zuppe, brodi, salse e condimenti	5
MOCA	4
Crostacei e prodotti analoghi	4
Alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti addizionati	3
Cacao e preparazioni di cacao, caffè e the	3
Additivi alimentari ed aromi	3
Bevande non analcoliche	3
Grassi ed olii	3
Cefalopodi e prodotti analoghi	2
Pollame e prodotti derivati	2
Uova e ovoprodotti	2

Erbe e spezie	1
Bevande alcoliche	1
Piatti pronti e snack	1
Dolciumi	1
Totale	149

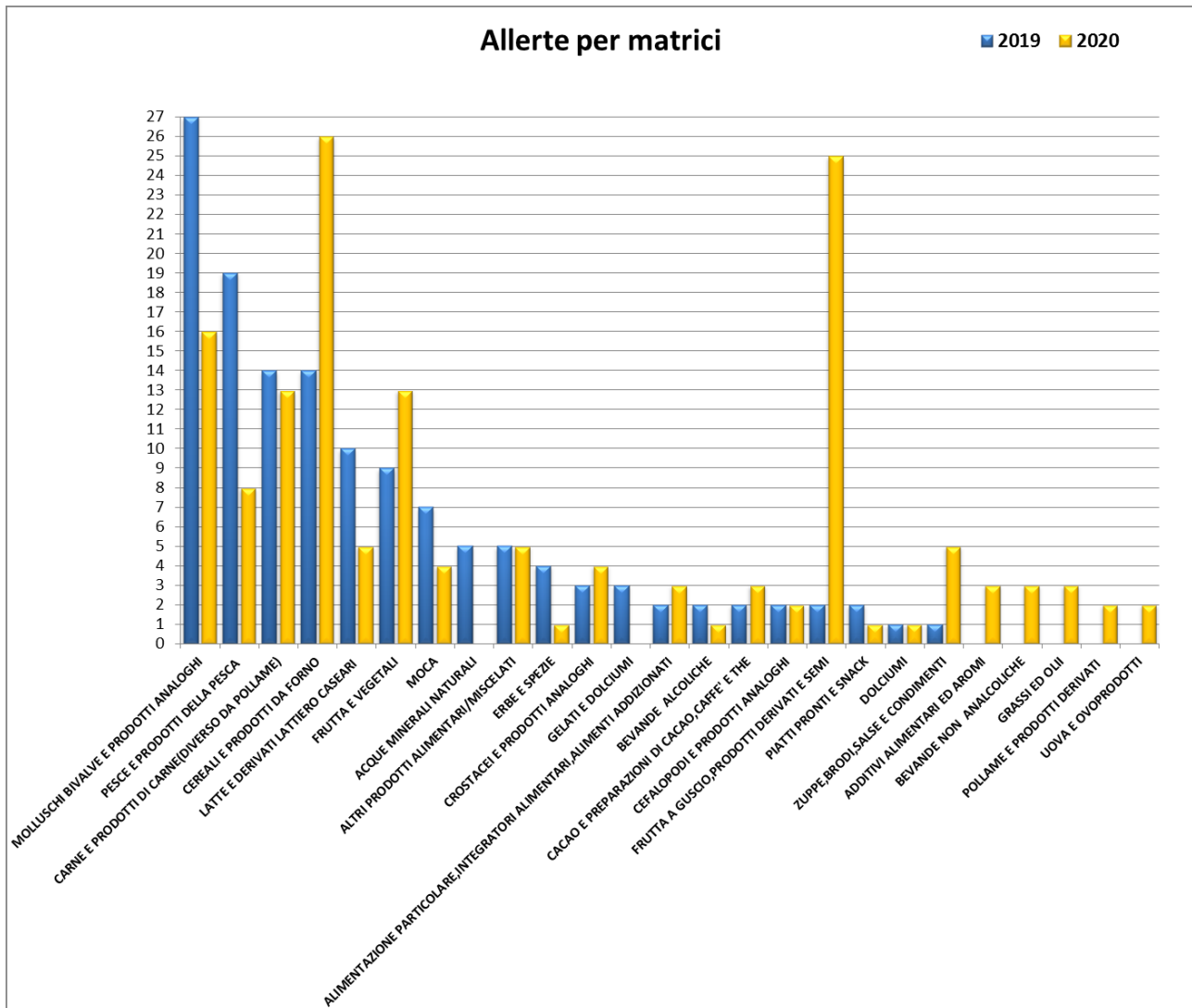
Coerentemente con le tipologie di rischio riscontrate nel corso del 2020, ed in particolar modo con l'incidente numero di allerte ad oggetto ossido di etilene in alimenti, i principali prodotti oggetto di allerta sono stati Cereali e prodotti da forno (n. 26 allerte) e Frutta a guscio, prodotti derivati e semi (n. 25 allerte). In riduzione le allerte aventi ad oggetto Molluschi bivalve e prodotti analoghi (n. 16 allerte), mentre rimangono costanti in valore le allerte ad oggetto Carne e prodotti di carne (n. 13 allerte).



In grafico si riporta la ripartizione percentuale delle matrici coinvolte in notifiche iRASFF nel 2020 per le diverse competenze SIAN e SIAV B.



Dal successivo grafico si evince la variazione subita dalle diverse matrici oggetto di allerta nei due anni successivi.



Nel periodo di riferimento sono state infine gestite n. 4 allerte concernenti l'alimentazione animale, di competenza dei Servizi Veterinari si Area C., di cui n. 3 allerte su alimenti destinati ad Animali domestici e n. 1 allerta su mangime per Animali da allevamento (pollame).

3.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ ANALITICHE

3.2.1 Dati generali sulle non conformità

Nel corso del 2019, il Nodo Regionale Allerte ed i Dipartimenti di Prevenzione AA.SS.LL. pugliesi hanno rilevato e gestito complessivamente **n. 106 non conformità** così ripartite:

- n. 29 di competenza del SIAN;
- n. 77 di competenza del SIAV B.

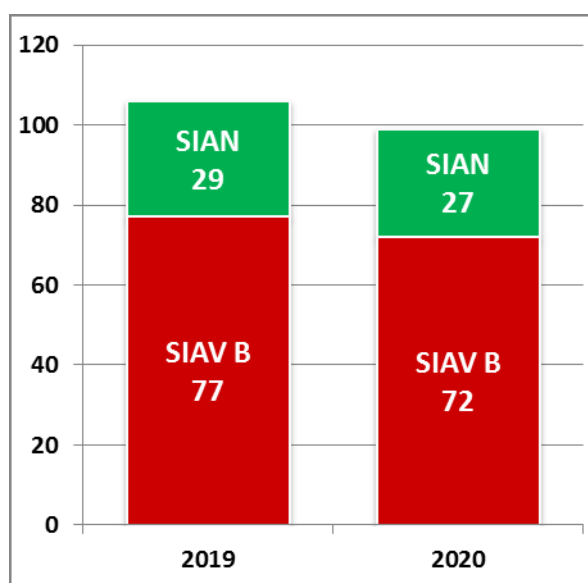
Nel corso del 2020, il Nodo Regionale Allerte ed i Dipartimenti di Prevenzione AA.SS.LL. pugliesi hanno rilevato e gestito complessivamente **n. 99 non conformità** così ripartite:

- n. 27 di competenza del SIAN;
- n. 72 di competenza del SIAV B.

Nella tabella si riportano le non conformità per gli anni 2019 e 2020, divise per competenza SIAN – SIAV B.

	2019 Totale	2020 Totale
SIAV B	77	72
SIAN	29	27
	106	99

La maggior parte delle non conformità sono state di competenza del SIAV B e non si evidenziano scostamenti significativi nei due anni.

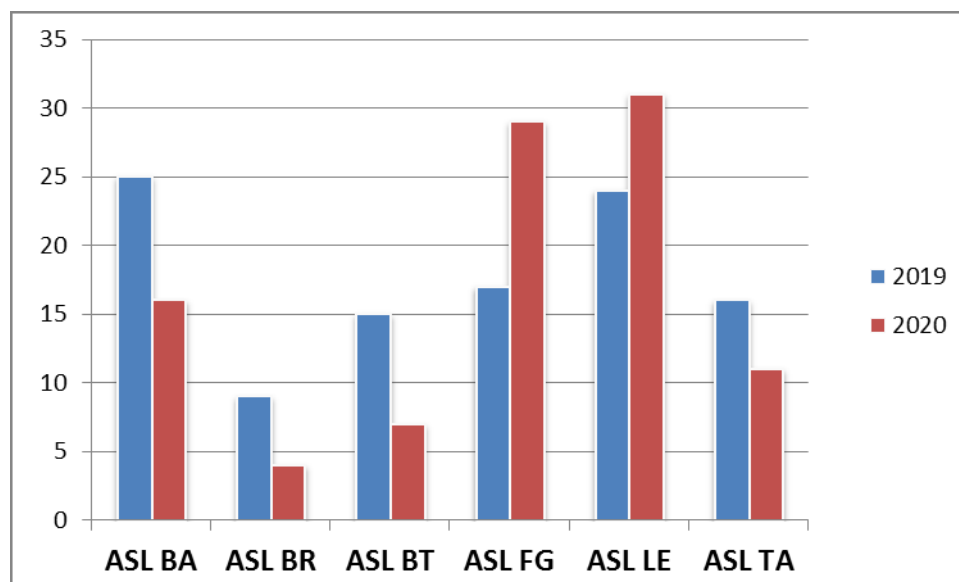


Nel corso del 2020 si è registrata, a partire dal mese di marzo, l'influenza della pandemia da Covid-19 sul sistema di Controlli Ufficiali, che può aver provocato la leggera flessione del numero di non conformità riscontrate (-7) rispetto al 2019 e interrompendo il *trend* di crescita delle non conformità gestite a livello nazionale.

La successiva tabella mostra l'origine geografica delle notifiche di non conformità. Nel 2019, la maggior parte delle non conformità sono state gestite dalle ASL di Bari (n. 25) e Lecce (n. 24). Nel 2020 si registra una riduzione delle non conformità per tutte le AASSLL Pugliesi, ad eccezione delle ASL di Foggia (n. 29) e Lecce (n. 31), i cui dati aggregati rappresentano più del 50% delle non conformità gestite nell'anno.

	2019 Totale	%	2020 Totale	%
ASL BA	25	23,58%	16	15,09%
ASL BR	9	8,49%	4	3,77%
ASL BR	15	14,15%	7	6,60%
ASL FG	17	16,04%	29	27,36%
ASL LE	24	22,64%	31	29,25%
ASL TA	16	15,09%	11	10,38%
	106		98*	

* Una non conformità è stata attivata dai NAS di Ancona.

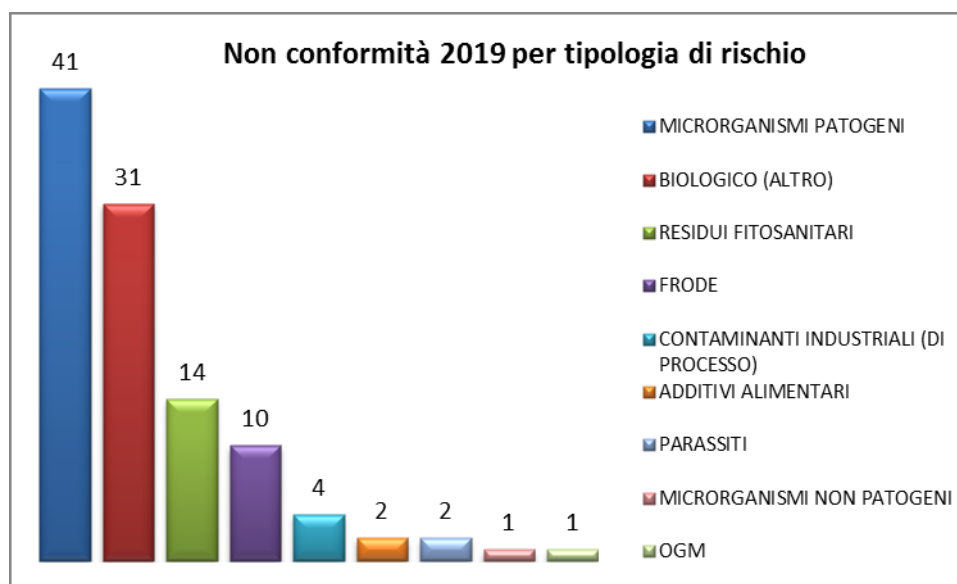


3.2.2 Tipologie di rischio

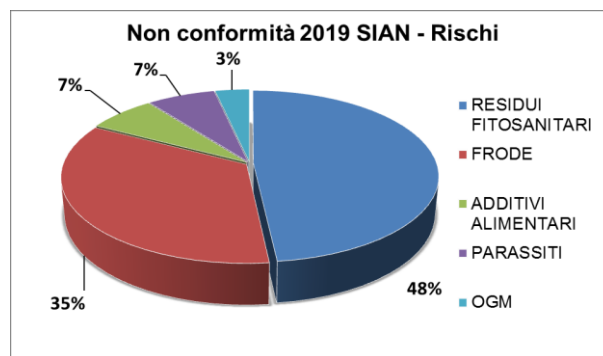
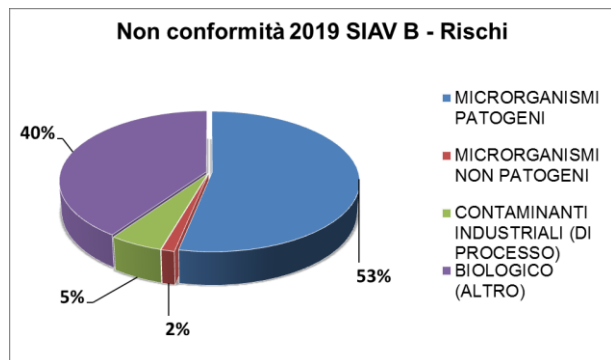
In tabella sono riportate le tipologie di rischio oggetto delle non conformità gestite dal Nodo Regionale, in ordine decrescente, per l'anno 2019:

RISCHI	2019
MICROORGANISMI PATOGENI	41
BIOLOGICO (ALTRO)	31
RESIDUI FITOSANITARI	14
FRODE	10
CONTAMINANTI INDUSTRIALI (DI PROCESSO)	4
ADDITIVI ALIMENTARI	2
PARASSITI	2
MICROORGANISMI NON PATOGENI	1
OGM	1
Totale	106

La principale tipologia di rischio oggetto di non conformità per il 2019 è rappresentata dalla presenza di Microrganismi patogeni (n. 41 non conformità), tutte di competenza SIAV B. I principali Microrganismi patogeni riscontrati sono la *Salmonella* (n. 15) e la *Listera* (n. 12).



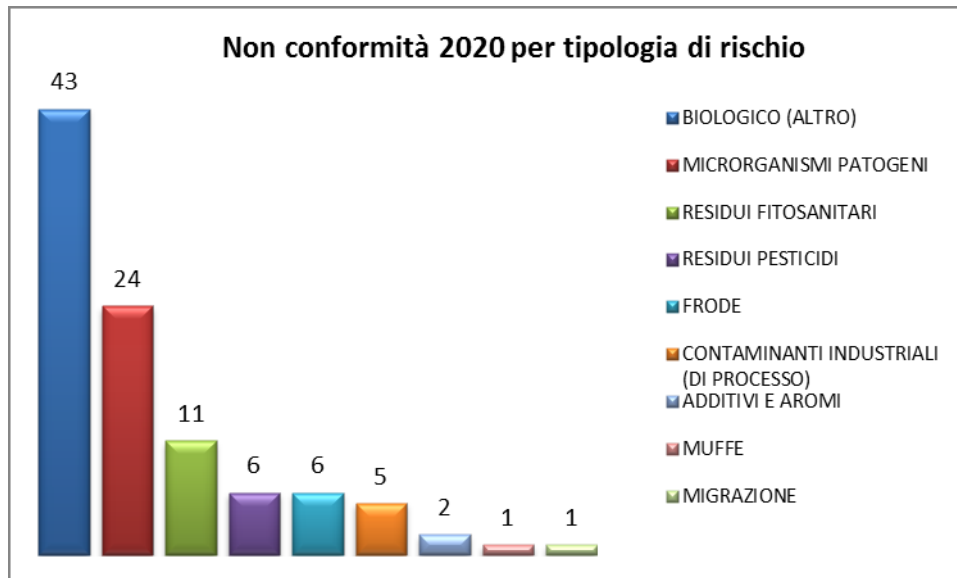
Di seguito la composizione dei rischi delle non conformità di competenza SIAV B e SIAN per l'anno 2019.



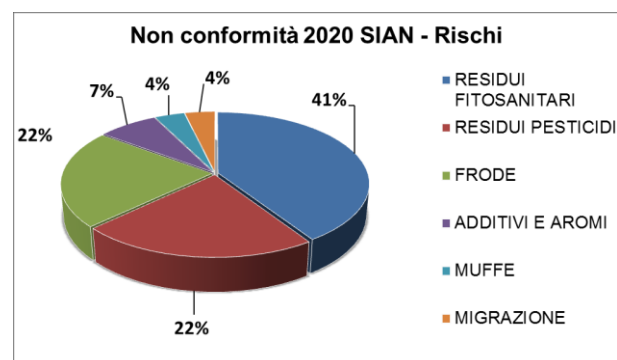
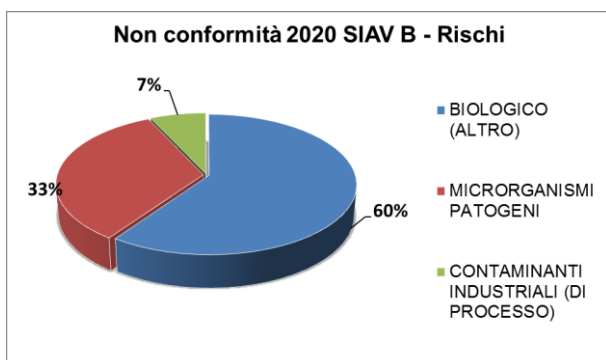
La tabella successiva mostra le tipologie di rischio oggetto delle non conformità gestite dal Nodo Regionale nell'anno 2020.

RISCHI	2020
BIOLOGICO (ALTRO)	43
MICRORGANISMI PATOGENI	24
RESIDUI FITOSANITARI	11
RESIDUI PESTICIDI	6
FRODE	6
CONTAMINANTI INDUSTRIALI (DI PROCESSO)	5
ADDITIVI E AROMI	2
MUFFE	1
MIGRAZIONE	1
Totale	99

Anche per l'anno 2020, la principale tipologia di rischio riscontrata concerne criteri di igiene non soddisfacenti e, pertanto, la presenza di batteri contaminanti (n. 43 non conformità), principalmente *Escherichia Coli* (n. 23 non conformità). La seconda tipologia di rischio riscontrata concerne la presenza di Microrganismi patogeni negli alimenti (n. 24 non conformità), principalmente *Salmonella* (n. 18). E' stato riscontrato un caso di Migrazione in Materiali a Contatto con gli Alimenti.



Di seguito la composizione dei rischi delle non conformità di competenza SIAV B e SIAN per l'anno 2020.



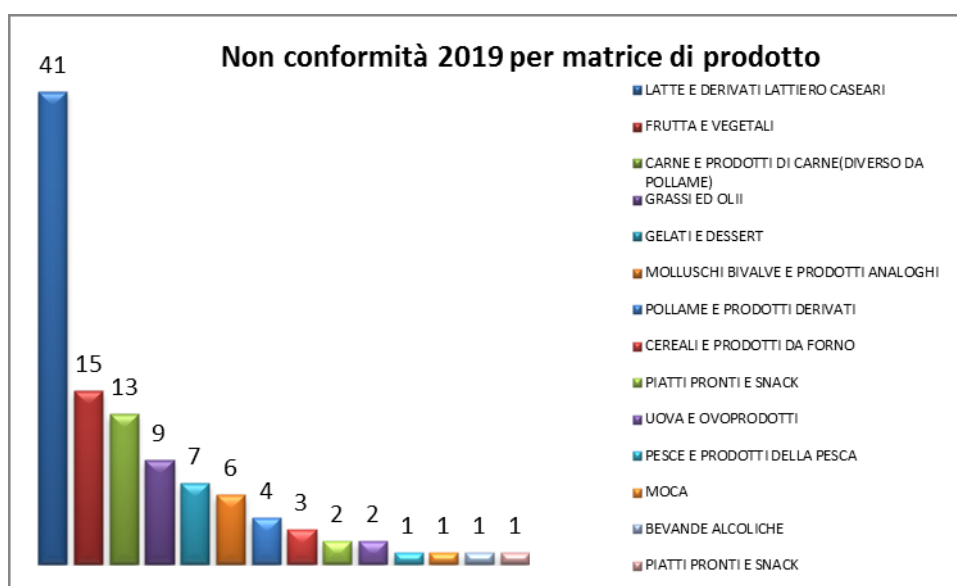
3.2.3 Matrici di prodotto

In tabella sono riportate le matrici di prodotto oggetto delle non conformità gestite dal Nodo Regionale, in ordine decrescente, per l'anno 2019:

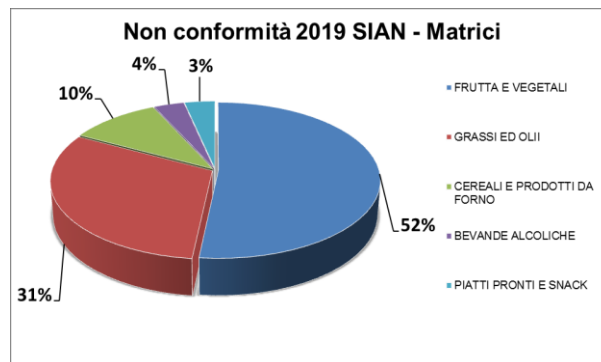
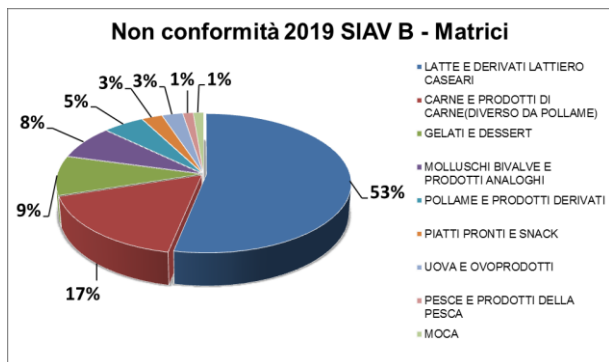
MATRICI DI PRODOTTO	2019
LATTE E DERIVATI LATTIERO CASEARI	41
FRUTTA E VEGETALI	15
CARNE E PRODOTTI DI CARNE(DIVERSO DA POLLAME)	13
GRASSI ED OLII	9
GELATI E DESSERT	7
MOLLUSCHI BIVALVE E PRODOTTI ANALOGHI	6
POLLAME E PRODOTTI DERIVATI	4

CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	3
PIATTI PRONTI E SNACK	2
UOVA E OVOPRODOTTI	2
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA	1
MOCA	1
BEVANDE ALCOLICHE	1
PIATTI PRONTI E SNACK	1
Totale	106

La principale matrice di prodotto oggetto di non conformità per il 2019 è rappresentata Latte e derivati lattiero caseari (n. 41 non conformità), di competenza SIAV B, nella quale sono stati riscontrati Microrganismi patogeni e non patogeni. La principale matrice di prodotto di competenza SIAN è Frutta e Vegetali (n. 15 non conformità), non conformi a causa di residui fitosanitari eccedenti i limiti di legge.



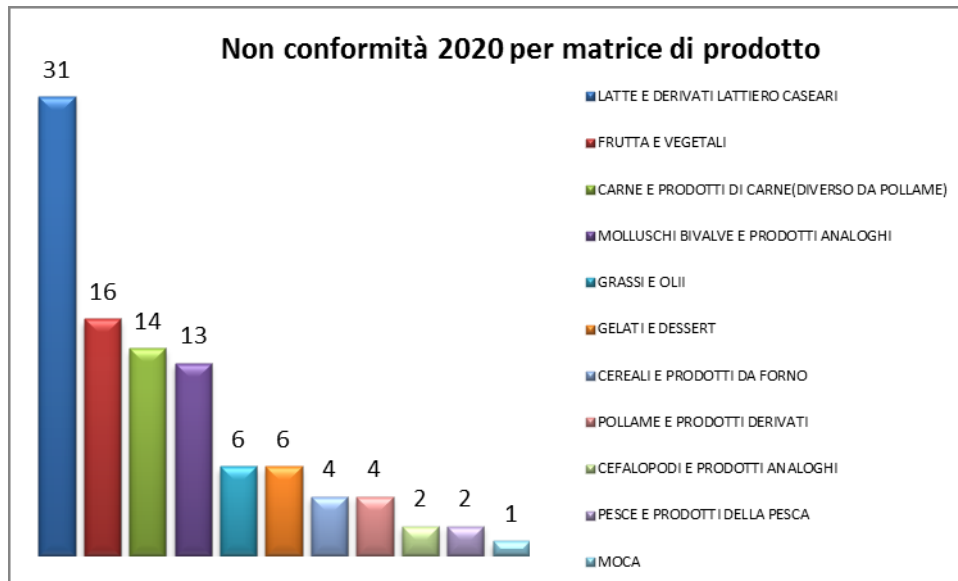
Di seguito la composizione delle matrici di prodotto delle non conformità di competenza SIAV B e SIAN per l'anno 2019.



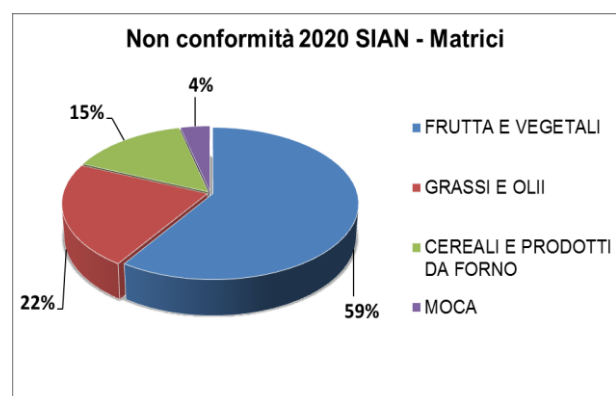
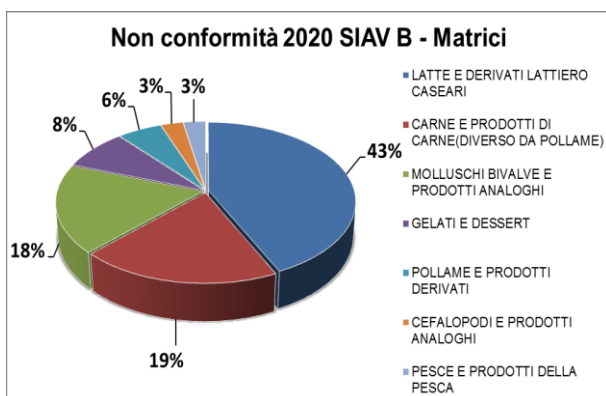
In tabella sono riportate le matrici di prodotto oggetto delle non conformità gestite dal Nodo Regionale, in ordine decrescente, per l'anno 2020:

MATRICI DI PRODOTTO	2020
LATTE E DERIVATI LATTIERO CASEARI	31
FRUTTA E VEGETALI	16
CARNE E PRODOTTI DI CARNE(DIVERSO DA POLLAME)	14
MOLLUSCHI BIVALVE E PRODOTTI ANALOGHI	13
GRASSI E OLII	6
GELATI E DESSERT	6
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	4
POLLAME E PRODOTTI DERIVATI	4
CEFALOPODI E PRODOTTI ANALOGHI	2
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA	2
MOCA	1
Totale	99

La principale matrice oggetto di non conformità gestite nel 2020, come per il 2019, è rappresentata da Latte e derivati lattiero caseari (n. 31 non conformità), per cui sono stati riscontrati rischi Biologico e Microrganismi patogeni, seguita sempre da Frutta e vegetali (n. 16 non conformità), sui quali sono stati riscontrati residui di Prodotti fitosanitari e pesticidi oltre i limiti consentiti.



Di seguito la composizione delle matrici di prodotto delle non conformità di competenza SIAV B e SIAN per l'anno 2020.



3.3 GESTIONE DELLE ASSISTENZE AMMINISTRATIVE COMUNITARIE (AAC)

L'attività di Assistenza e Collaborazione Comunitaria svolta dal Nodo Regionale Allerte pugliese è consistita, nell'intervallo temporale di riferimento preso in considerazione (2019-2020), in notifiche aventi ad oggetto esclusivamente prodotti di origine vegetale. Oltre il 75 % dei prodotti oggetto di AAC sono di origine pugliese.

Complessivamente, sono state gestite 13 AAC (n. 6 nel 2019 e n. 7 nel 2020) come di seguito esposte in tabella:

NUMERO E ANNO	DESCRIZIONE	MATRICI DI PRODOTTO	TIPOLOGIA DI RISCHIO	PRODOTTO DI ORIGINE PUGLIESE
01/2019	Errata etichettatura in biscotti	Piatti pronti e snack	Etichettatura incompleta	SI
02/2019	Preparato alimentare effervescente al limone errata etichettatura	Piatti pronti e snack	Etichettatura incompleta	SI
03/2019	Corpo estraneo in pomodori in pezzi	Frutta e vegetali	Corpi estranei	SI
04/2019	Cyflufenamid in uva da tavola	Frutta e vegetali	Residui fitosanitari	SI
05/2019	Etichettatura errata in taralli	Cereali e prodotti da forno	Etichettatura incompleta	SI
06/2019	Carenza di etichettatura in gnocchi	Cereali e prodotti da forno	Etichettatura incompleta	SI
01/2020	Morfolina in alghe	Altri prodotti alimentari/miscelati	Residui pesticidi	NO
02/2020	Etichettatura non corretta in pomodori secchi	Altri prodotti alimentari/miscelati	Etichettatura insufficiente	SI
03/2020	Presenza di Chlorpyrifos in sedano	Frutta e vegetali	Residui pesticidi	SI
04/2020	Cannabidiolo in integratore alimentare	Alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine	Novel food	SI
05/2020	Corpo estraneo in spinaci	Frutta e vegetali	Corpi estranei	NO
06/2020	Insetto in cime di rape	Frutta e vegetali	Corpi estranei	NO
07/2020	Etichettatura non corretta in farina	Cereali e prodotti da forno	Etichettatura insufficiente	SI
Totale 13 AAC				

3.4 GESTIONE DI EPISODI E FOCOLAI DI INTOSSICAZIONI/TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E MTA IN GENERALE

3.4.1 Segnalazioni pervenute dal territorio

I casi di intossicazioni, infezioni, tossinfezioni e malattie trasmesse dagli alimenti gestiti dal Nodo Regionale Allerte pugliese ammontano a n. 11 nel 2019 e a n. 14 nel 2020. Di questi, n. 12 casi consistono in intossicazione da Botulino, principalmente dovuto al consumo di conserve di produzione casalinga, tra cui un focolaio interregionale causato da Tonno di Ghanese. Inoltre, si registrano n. 5 casi di intossicazione da Funghi epigei.

NUMERO E ANNO	DESCRIZIONE	LUOGO
01/2019	Focolaio tossinfezione alimentare	Marina di Torre dell'Orso (LE)
02/2019	Intossicazione da Funghi epigei	S. Donaci (LE)
03/2019	Intossicazione da Funghi epigei	Gallipoli (LE)
04/2019	Listeriosi in paziente anziano	Brindisi
05/2019	Salmonellosi minori	Grottaglie (TA)
06/2019	Botulismo alimentare da Pesto di produzione casalinga	Lucera (FG)
07/2019	Botulismo alimentare sul tratto autostradale	Foggia
08/2019	Botulismo alimentare da Pesto di produzione casalinga	San Giovanni Rotondo (FG)
09/2019	Botulismo alimentare da Olive nere secche di origine industriale	Bari
10/2019	Tossinfezione alimentare presso Masseria	Spinazzola (BT)
11/2019	Botulismo alimentare	Noicattaro (BA)
01/2020	Intossicazione da bevanda zuccherata	Foggia
02/2020	Intossicazione da funghi	Trani (BT)
03/2020	Intossicazione da funghi	Taranto
04/2020	Intossicazione da funghi	Taranto
05/2020	Botulismo alimentare da Rape sottolio di produzione casalinga	Cerignola (FG)
06/2020	Infezione da Rotavirus	Deliceto (FG)
07/2020	Infezione da Giardia	San Giovanni Rotondo (FG)
08/2020	Botulismo alimentare da conserva sottolio a base di Cardi di produzione casalinga	Brindisi
09/2020	Botulismo alimentare da Pesto di produzione casalinga	Barletta (BT)
10/2020	Focolaio interregionale di botulismo alimentare da Tonno di origine Ghanese	---
11/2020	Botulismo alimentare	Martina Franca (TA)

12/2020	Botulismo alimentare da conserva di Peperoni sottaceto di produzione casalinga	Foggia
13/2020	Botulismo alimentare in minore da Miele	Monte Sant'Angelo (FG)
14/2020	Botulismo alimentare da conserva di Tonno sottolio di produzione casalinga	Noicattaro (BA)
Totale 25 Intossicazioni, Tossinfezioni e MTA		

3.4.2 Segnalazioni pervenute nell'ambito della "Sorveglianza Gastroenteriti emorragiche in età pediatrica" della Regione Puglia

Nel corso del 2019 sul territorio pugliese si sono verificati complessivamente n. 359 Gastroenteriti emorragiche (GE), di cui n. 50 da *E. coli* VTEC, più ulteriori n. 6 evolute in Sindrome emolitico-uremica (SEU). Per le restanti n. 303 Gastroenteriti emorragiche sono stati individuati n. 310 agenti patogeni con, in taluni casi, identificazioni di doppio agente, e di seguito specificati:

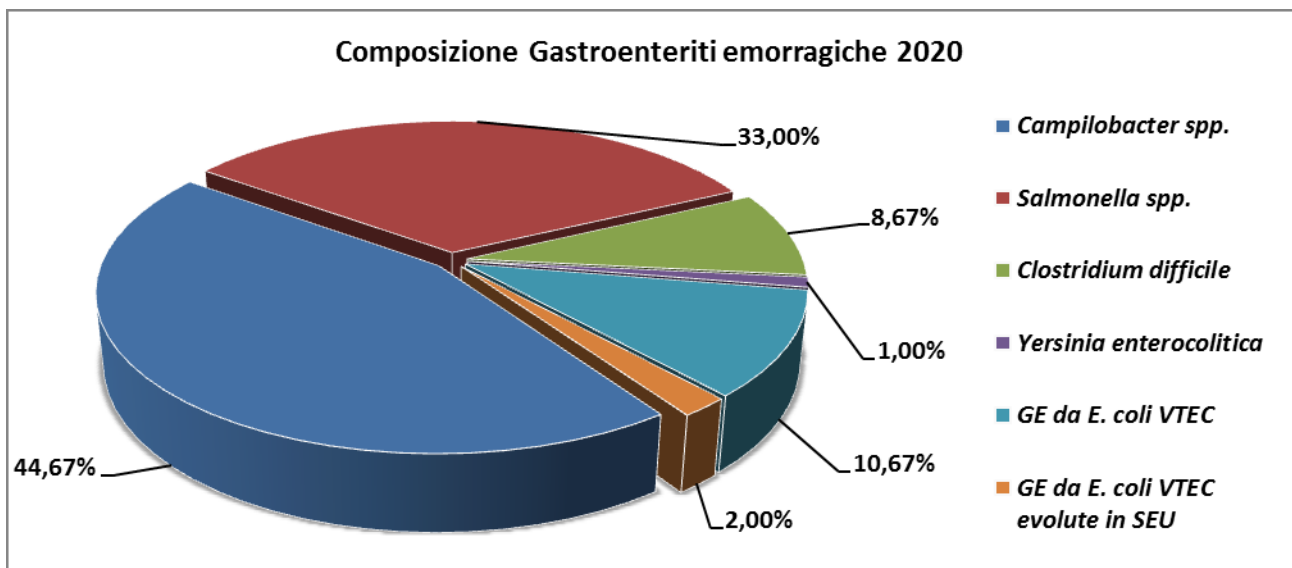
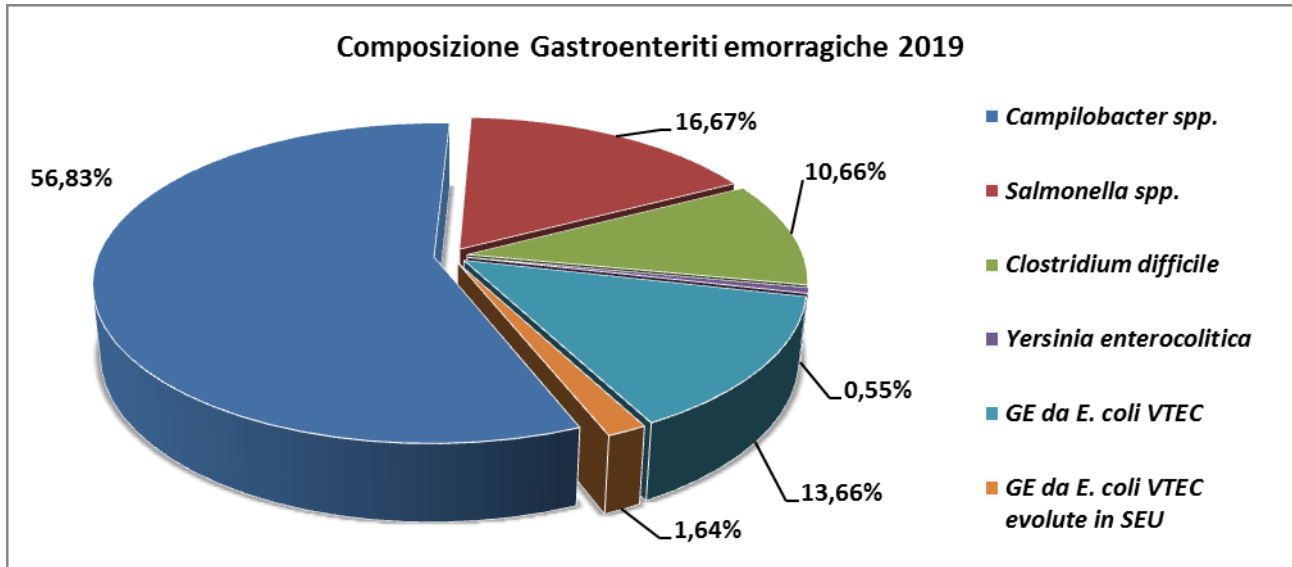
- n. 208 casi da *Campylobacter spp.*;
- n. 61 casi da *Salmonella spp.*;
- n. 39 casi da *Clostridium difficile*;
- n. 2 casi da casi da *Yersinia enterocolitica*.

Nel corso del 2020 sono stati segnalati sul territorio pugliese n. 286 casi di Gastroenteriti emorragiche (GE), di cui n. 32 da *E. coli* VTEC, più ulteriori n. 6 evolute in Sindrome emolitico-uremica (SEU). Per le restanti n. 248 Gastroenteriti emorragiche sono stati individuati n. 262 agenti patogeni con, in taluni casi, identificazioni di doppio agente, e di seguito specificati:

- n. 134 casi da *Campylobacter spp.*;
- n. 99 casi da *Salmonella spp.*;
- n. 26 casi da *Clostridium difficile*;
- n. 3 casi da casi da *Yersinia enterocolitica*.

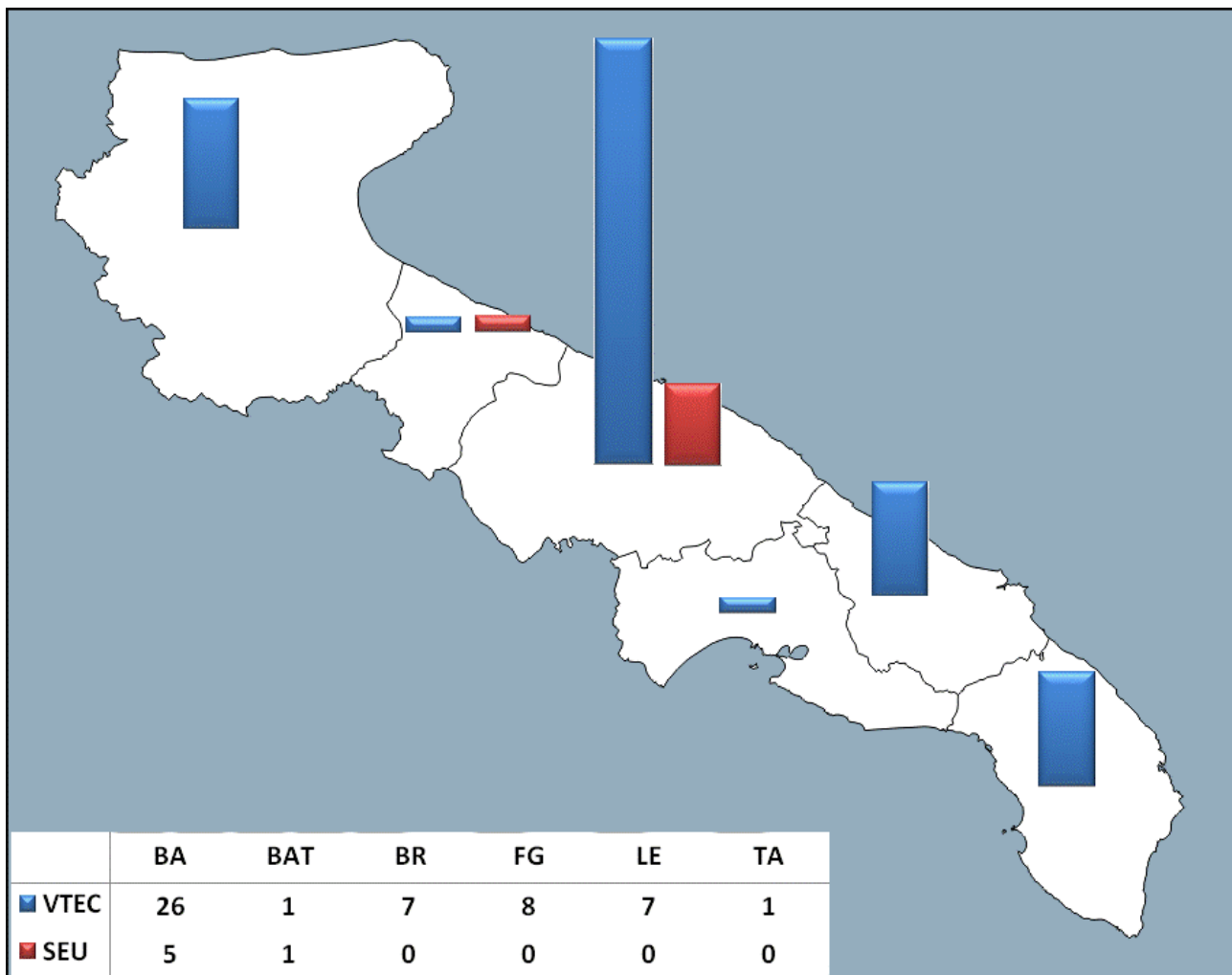
Si riporta di seguito il confronto tra le segnalazioni di Gastroenteriti emorragiche nei due anni di riferimento (2019-2020).

Descrizione	2019	2020
Gastroenteriti emorragiche da <i>E. coli</i> VTEC	50	32
Gastroenteriti emorragiche da <i>E. coli</i> VTEC evolute in SEU	6	6
Gastroenteriti emorragiche da altri patogeni (<i>Campylobacter spp.</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Clostridium difficile</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i>)	303	248
	359	286



Nel corso del 2019 sono stati segnalati n. 50 Gastroenteriti emorragiche da *E. coli* VTEC n. 6 casi di Sindrome emolitico-uremica, principalmente occorsi nella provincia di Bari (n. 5 casi).

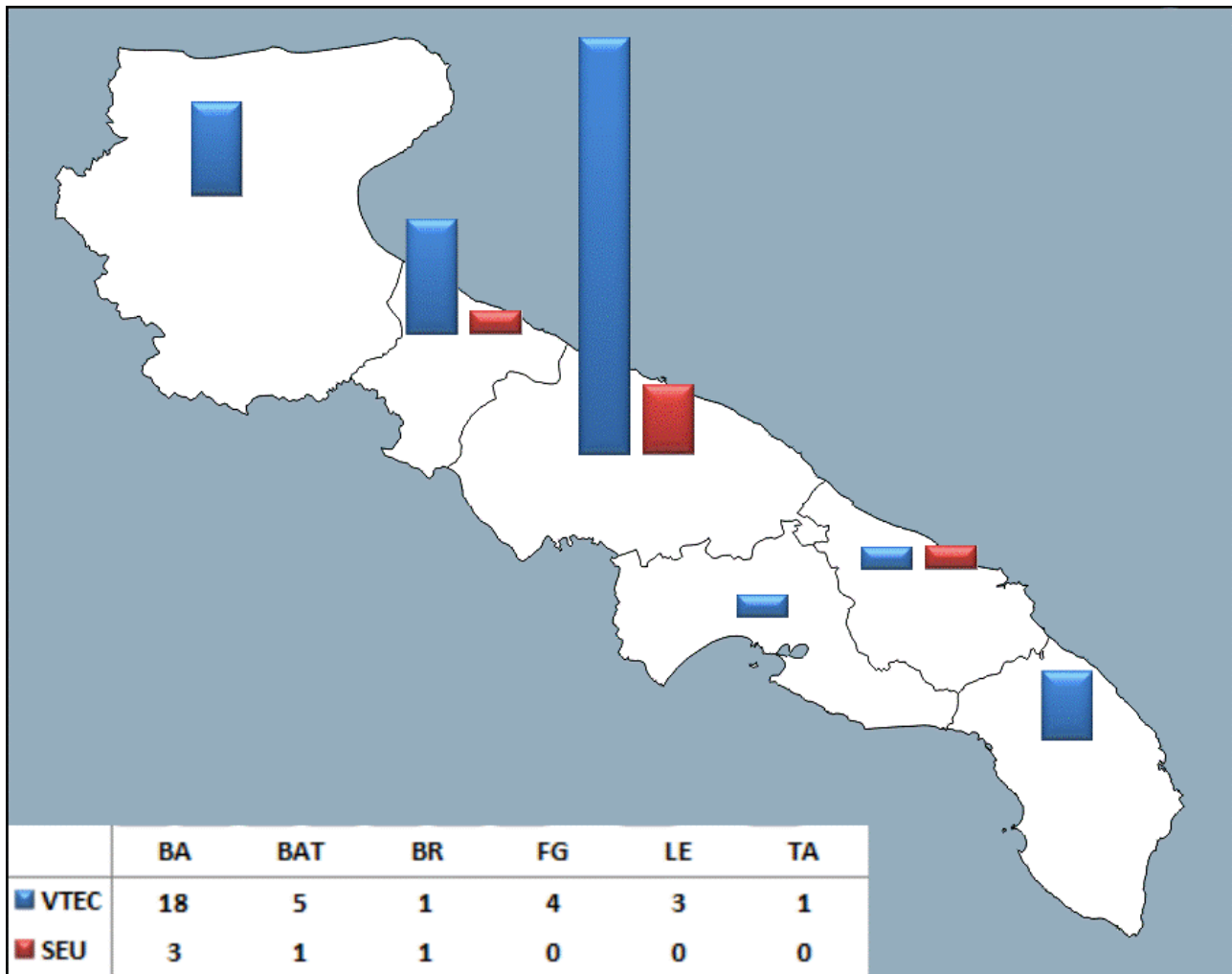
Figura 2 - Collocazione geografica delle GE da VTEC e delle GE da VTEC evolute in SEU 2019



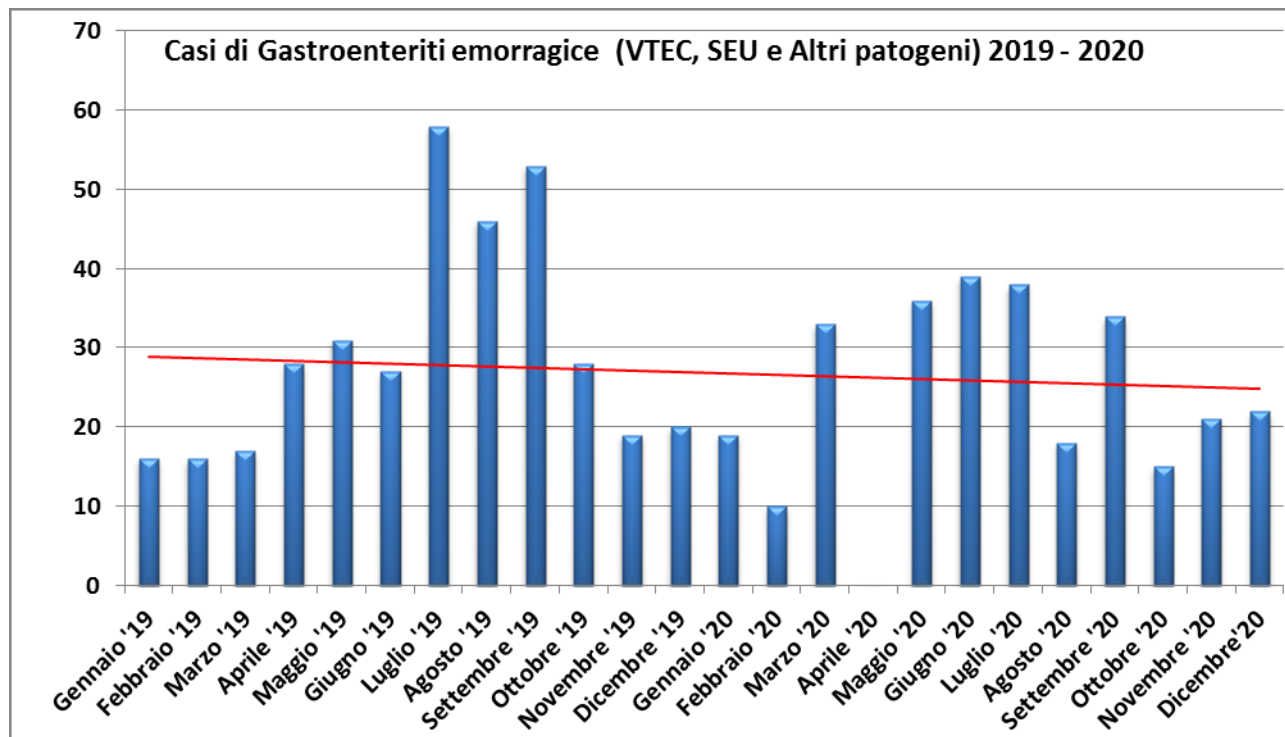
Nel corso del 2020 sono stati segnalati n. 32 Gastroenteriti emorragiche da *E. coli* VTEC n. 6 casi di Sindrome emolitico-uremica, principalmente occorsi nella provincia di Bari (n. 3 casi). Un caso di SEU è attribuito ad un cittadino residente fuori regione.

DATA INIZIO SINTOMI	LUOGO
Dicembre 2019	Campania
Giugno 2020	Polignano a Mare (BA)
Luglio 2020	Barletta (BT)
Luglio 2020	Molfetta (BA)
Ottobre 2020	Melendugno (LE)
Ottobre 2020	Bitritto (BA)
Totale SEU 2020: 6 casi	

Figura 3 - Collocazione geografica delle GE da VTEC e delle GE da VTEC evolute in SEU 2020



Nel grafico successivo si evidenzia la sequenza temporale dei casi di Gastroenteriti emorragiche.



3.5 GESTIONE DELLE NEWS IRASFF

Le News gestite dal Nodo Regionale Allerte pugliese nel periodo di riferimento (2019-2020) sono 5, tutte relative all'anno 2019, come meglio specificato in tabella:.

NUMERO E ANNO	DESCRIZIONE	MATRICI DI PRODOTTO	TIPOLOGIA DI RISCHIO	PRODOTTO DI ORIGINE PUGLIESE
01/2019	Crema di riso con salmonella	Alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine	Microrganismi patogeni	NO
02/2019	Idrocarburi aromatici oleosi in formula per infanti	Alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine	Chimico	NO
03/2019	Epatite colestatica acuta da curcuma	Erbe e spezie	Altro	NO
04/2019	Ruggine in scatole per spaghetti	Cereali e prodotti da forno	Confezionamento	SI
05/2019	Emergenza mondiale per epidemia di Listeria dalla Spagna	Carne e prodotti di carne (diverso da pollame)	Microrganismi patogeni	NO
Totale 5 News				

3.6 GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI PERVENUTE DA ALTRE AUTORITA' COMPETENTI NAZIONALI O DA ALTRI ORGANI DI CONTROLLO CHE NON TRANSITANO SU IRASFF

Il Nodo Regionale Allerte pugliese ha gestito, nel 2019, n. 9 segnalazioni di cui:

- n. 4 segnalazioni aventi ad oggetto alimenti di origine vegetale;
- n. 5 segnalazioni aventi ad oggetto alimenti di origine animale.

Nel 2019, sono state gestite n. 2 segnalazioni aventi ad oggetto alimenti di origine animale. Si riportano di seguito, in dettaglio, le segnalazioni gestite dal Nodo Regionale Allerte pugliese nel periodo di riferimento del rapporto (2019-2020).

NUMERO E ANNO	DESCRIZIONE	MATRICI DI PRODOTTO	TIPOLOGIA DI RISCHIO	PRODOTTO DI ORIGINE PUGLIESE
01_2019	Pezzi di vetro in pomodoro pelato	Frutta e vegetali	Corpi estranei	SI
02/2019	Pezzi di vetro in sugo alla puttanesca	Piatti pronti e snack	Corpi estranei	SI
03/2019	Presenza di Cronobacter in crema di mais e tapioca	Alimentazione particolare	Microrganismi non patogeni	NO
04/2019	Soda caustica in succo di frutta	Bevande non alcoliche	Chimico	NO
05/2019	Corpo estraneo in latte	Latte e derivati lattiero caseari	Corpi estranei	SI
06/2019	Furto formaggi ed etichette	Latte e derivati lattiero caseari	Atro	NO
07/2019	Errata etichettatura Tzatziki	Latte e derivati lattiero caseari	Etichetta (assente, incompleta, non corretta)	NO
08/2019	Furto bollo macello	Carne e prodotti di carne (diverso da pollame)	Altro	NO
09/2019	Epatite A in Mitili	Molluschi bivalve e prodotti analoghi	Microrganismi patogeni	NO
01/2020	Escherichia coli in Burrata	Latte e derivati lattiero caseari	Biologico (altro)	SI
02/2020	Presenza di estratti vegetali e/o barbabietola in Tonno	Pesce e prodotti della pesca	Additivi alimentari	SI
Totale 11 Segnalazioni				

4. CONCLUSIONI

4.1 ORGANIZZAZIONE E ORGANIGRAMMA

Con il progressivo aumento della complessità e del numero di attività di competenza dell'NRA è emersa la necessità di maggiori risorse da dedicare sia per numero che per competenze tecnico-sanitarie specifiche in materia di sicurezza alimentare.

Si evidenziano, solo a titolo di esempio, alcune funzioni aggiunte negli anni all'NRA, tra cui:

- la validazione delle notifiche di allerta (in qualità di Autorità Competente Regionale con funzioni di verifica e controllo tecnico-sanitario sull'operato delle Aziende Sanitarie Locali);
- la gestione dei casi correlati a focolai tossinfettivi e/o al sistema di sorveglianza delle Gastroenteriti emorragiche (ivi incluso il raccordo con gli enti del SSN – ISS, Ministero della Salute , ARPA, IZS , CAV , AASSLL ecc);
- il monitoraggio di tutte le non conformità analitiche riscontrate dai Laboratori Ufficiali di Controllo della Regione Puglia (per la conseguente gestione ed attivazione di notifiche di allerta nei tempi previsti dalla normativa vigente).

4.2 NOTIFICHE DI ALLERTA

Il volume di notifiche gestite dai punti di contatto nazionale degli Stati membri UE e dai punti di contatto regionali delle Regioni italiane rileva un trend in crescita, sia numerico che per tipologia di rischi oggetto di allerta.

Tra le notifiche di allerta, i rischi maggiormente riscontrati sono riferibili alla presenza di microrganismi patogeni e di allergeni non dichiarati. Pertanto le attività di controllo devono tener conto anche di tali livelli di non conformità riscontrati.

Accanto a questo trend, si deve considerare che, ciclicamente, su territorio nazionale ed internazionale si manifestano vere e proprie emergenze alimentari, che determinano la proliferazione di numerose notifiche di allerta nonché la necessità di rendicontare l'attività di controllo svolta su migliaia di operatori. A titolo di esempio, si ricordano:

- l'emergenza da colorante Sudan in prodotti vegetali (2004);
- l'emergenza da Epatite A per consumo di Frutti di bosco e derivati (2014);
- l'emergenza da Fipronil in Uova (2017);
- l'emergenza da Epatite colestatica associata all'uso di Integratori a base di curcuma (2019);
- l'emergenza da Ossido di etilene in semi di sesamo ed altri semi e spezie di importazione (2020-21).

Pertanto anche le strutture regionali deputate alla gestione delle emergenze ai sensi dell'Intesa Stato-Regioni n. 61/CSR dell'8 aprile 2020 devono essere oggetto di potenziamento.

4.2 NON CONFORMITA' ANALITICHE

Per quanto attiene le non conformità analitiche, emerse nel corso dei Controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti pugliesi che non hanno determinato l'attivazione di notifiche iRASFF, si osserva che:

- nel 2020 il numero di non conformità da microrganismi patogeni risulta quasi dimezzato rispetto al medesimo rischio per l'anno 2019. In particolare, nella stessa categoria di rischio la rilevazione di *Salmonella spp.* resta alta e costante, la rilevazione di *Listeria* risulta fortemente ridimensionata;
- nel corso del 2020 risulta un lieve decremento delle non conformità analitiche sui prodotti. Detta situazione, con ogni probabilità, risente anche della pandemia da Covid-19 che ha parzialmente inibito alcune attività differibili in materia di sicurezza alimentare.

4.3 GESTIONI ASSISTENZE AMMINISTRATIVE COMUNITARIE

Le Assistenze Amministrative Comunitarie, implementate nel sistema iRASFF a partire dal 2019, hanno parzialmente assorbito le altre segnalazioni, in precedenza separatamente gestite nello stesso sistema. Pertanto si registreranno progressi aumenti di AAC nei prossimi anni.

Tra le motivazioni oggetto di AAC si pone l'attenzione in particolare alle segnalazioni, da parte di altri stati membri UE, di non conformità su prodotti italiani in materia di etichettatura ed in particolare relativamente alle informazioni sugli alimenti al consumatore Reg. UE 1169/11 ed ai claims / indicazioni nutrizionali / indicazioni salutistiche Reg. CE 1924/2006.

4.4 GESTIONI DELLE INTOSSICAZIONI, TOSSINFEZIONI ALIMENTARI ED MTA IN GENERALE

Nel territorio regionale, per via della tradizione culturale e gastronomica, continuano ad essere ricorrenti i casì di intossicazione da botulismo alimentare su alimenti di produzione casalinga.

Anche i casì di intossicazione da funghi, pur se in diminuzione rispetto agli anni precedenti, continuano a manifestarsi con andamento stagionale in aree geografiche ben definite (BR, TA, LE e FG). Pertanto è necessario mantenere alto il livello di attenzione e rafforzare le azioni di prevenzione e contrasto attuate dai Centri di Controllo Micologico.

Per quanto attiene il sistema di sorveglianza pediatrica delle gastroenteriti emorragiche si osserva una generale riduzione del numero complessivo di casì (n.359 nel 2019, n.286 nel 2020).

Complessivamente si osserva una forte diminuzione delle Gastroenteriti emorragiche correlate a *E. Coli* VTEC.

La distribuzione territoriale e temporale resta costante. Infatti il maggior numero di casì si riscontrano in provincia di Bari, in proporzione alla popolosità, ma anche nelle aree maggiormente turistiche nei mesi estivi del Gargano e del Salento.

L'andamento temporale parallelamente evidenzia correlazione sia all'aumento delle temperature dei mesi primaverili ed estivi che all'aumento della popolazione non residente.

I dati del 2020, pur rispettando la ciclicità tipica dell'andamento delle Gastroenteriti Emorragiche, che si concentrano principalmente nei mesi estivi, risultano influenzati dall'avvento della pandemia da Covid-19. A dimostrazione di ciò, oltre all'assenza di notifiche nel mese di aprile 2020 molto probabilmente a causa del sovraccarico di lavoro in capo al laboratorio di Epidemiologia molecolare del A.O.U. Policlinico di Bari (impegnato nell'esecuzione di test di biologia molecolare su tamponi per la ricerca di Sars-Cov-2), si registra una riduzione del numero complessivo di Gastroenteriti Emorragiche (n. 359 nel 2019 contro n. 286 nel 2020).

Si osserva, per ultimo, un significativo e preoccupante aumento di Gastroenteriti Emorragiche da Salmonella nel 2020. Pertanto, nonostante la riduzione complessiva dei casi totali di GE rilevati nel 2020 rispetto al 2019, si rileva un aumento di oltre il 50% nel 2020.