

Allerte negli alimenti: come funzionano?

1. Quando si attiva una "allerta" in campo alimentare?

- A. quando in commercio si riscontra un alimento scaduto
- B. quando in commercio si riscontra una alterazione delle caratteristiche proprie di un alimento
- C. quando un alimento rappresenta un serio rischio per la salute ed è richiesto un rapido intervento
- D. quando un alimento risulta non conforme in fase di produzione

Risposta corretta C.

L'allerta alimentare viene attivata qualora un alimento o un mangime rappresenti un rischio serio per la salute umana o animale. Qualora si renda disponibile qualsiasi informazione per cui un alimento oppure un mangime possano costituire un serio rischio per la salute l'Autorità Competente sul territorio ha l'obbligo di notificarlo immediatamente alla Commissione Europea attraverso l'attivazione di un'allerta. In particolare, gli Stati membri devono notificare alla Commissione:

- se intendono prendere come provvedimento il ritiro o il richiamo di prodotti alimentari o mangimi dal mercato
- se hanno convenuto con l'operatore del settore alimentare responsabile che un alimento o mangime non dovrebbe essere immesso sul mercato
- se la misura è adottata a causa di un grave rischio
- quando un prodotto alimentare o un mangime sono posti in commercio sotto determinate condizioni. La Commissione trasmette immediatamente la notifica a tutti i membri della rete.
- tutti i respingimenti di alimenti e mangimi ai posti di frontiera dell'Unione europea a causa di un rischio per la salute. La Commissione deve quindi notificare immediatamente il respingimento a tutti i posti di frontiera e al paese di origine.

2. Un'allerta cosa può riguardare?

- A. gli alimenti di origine animale
- B. gli alimenti di origine vegetale
- C. i mangimi
- D. tutte le precedenti

Risposta corretta D.

Le allerte sono attivate quando un alimento di origine animale, di origine vegetale oppure un mangime rappresentano un rischio per la salute.

3. Cosa succede in seguito ad una allerta?

- A. la notifica di allerta viene inoltrata agli uffici Regionali competenti
- B. la notifica viene inoltrata direttamente al Ministero della Salute che la archivia
- C. la notifica viene inoltrata direttamente alla Commissione Europea e resa disponibile agli atti
- D. viene attivato un sistema rapido di allerta per cui le informazioni vengono condivise tra gli Stati Membri e la Commissione Europea

Risposta corretta D.

Le notifiche vengono comunicate e condivise tra gli Stati membri on line, in tempo reale. Il flusso delle "allerte" deve garantire sia la completezza delle informazioni sia la tempestività della comunicazione. L'attività del sistema di allerta prevede il ritiro/richiamo di prodotti pericolosi per la salute umana o animale. Nel caso di rischio grave ed immediato, l'azienda deve provvedere al ritiro e/o al richiamo dei suoi prodotti, anche attraverso l'utilizzo di comunicati stampa. In questo caso vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento alla ASL territorialmente competente.

4. In quali fasi della filiera di un prodotto può essere attivata un'allerta?

- A. in fase di commercializzazione e di consumo
- B. in fase di produzione, commercializzazione, consumo
- C. in fase di commercializzazione
- D. in fase di consumo

Risposta corretta B.

Il riscontro di una non conformità in un alimento può avvenire a seguito di controlli eseguiti durante la produzione, la commercializzazione e il consumo dello stesso. Le analisi effettuate sull'alimento durante la produzione sono eseguite dagli operatori del Sistema Sanitario Nazionale nell'ambito delle attività di vigilanza e parallelamente dall'azienda alimentare in regime di autocontrollo; in questo caso, solitamente, il riscontro di una non conformità non comporta l'attivazione di una allerta ma una gestione locale del prodotto e dei processi di produzione. Tuttavia, qualora le misure adottate siano legate ad un grave rischio per la salute è possibile che, anche per un prodotto non ancora immesso sul mercato, sia diffusa una notifica di allerta.

5. A seguito di un reclamo di un consumatore può essere attivata un'allerta?

- A. no, perché l'alimento si potrebbe essere alterato per una non corretta conservazione o manipolazione da parte del consumatore
- B. no, perché il reclamo non comporta un campionamento "ufficiale"
- C. si, se la non conformità riscontrata viene confermata anche in un campione ufficiale
- D. si, perché è un diritto del consumatore

Risposta corretta C.

Il consumatore rappresenta l'ultimo anello della filiera di un prodotto alimentare e può essere un utile strumento per rilevare e comunicare mediante reclamo le non conformità riscontrate sull'alimento. Le analisi eseguite a seguito di reclamo, infatti, possono portare ad ulteriori indagini ed eventualmente all'attivazione di un'allerta.

6. Quali azioni seguono l'attivazione di una allerta?

- A. chiusura dello stabilimento di produzione
- B. una sanzione amministrativa
- C. richiamo e/o ritiro dal commercio del prodotto alimentare
- D. destinazione del prodotto a Paesi Terzi

Risposta corretta C.

A seguito dell'attivazione di una allerta, il sistema prevede il ritiro e/o il richiamo di prodotti pericolosi per la salute umana o animale.

L'operatore alimentare che ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato ed avvisare l'Autorità competente.

Per "ritiro" si intende qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione di un prodotto non conforme.

Per "richiamo" qualsiasi misura di recupero del prodotto rivolta anche al consumatore finale (alimento) o all'utente (mangime).