PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 8 - numero 1512 di martedì 04 luglio 2006

Crescono le segnalazioni di alimenti a rischio

Presentato dalla Commissione europea il rapporto annuale sul sistema di rapida allerta per la sicurezza alimentare.

Pubblicità

Crescono le segnalazioni di rischio per gli alimenti in Europa, nel 2005 gli stati membri dell'UE ne hanno trasmesse ben il 22% in più rispetto all'anno precedente.
Il dato emerge dal rapporto annuale sul sistema di allerta rapida per le derrate alimentari e gli alimenti per animali (RASFF) della Commissione europea, presentato nei giorni scorsi.
Il sistema RASFF è uno strumento finalizzato allo scambio di informazioni rapido e efficace tra gli Stati dell'UE in caso di rischio per la catena alimentare umana ed animale.

Nel complesso nel 2005 sono state trasmesse 3.158 segnalazioni (nel 2004 erano 2.588), 956 di allerta (pericolo in prodotti che si trovano già sul mercato) e 2202 di informazione.
Il maggior numero delle segnalazioni di allerta riguardava prodotti di pesce o a base di di pesce (20%), carne o prodotti a base di carne (18%), erbe e spezie (11%).
Fra i principali pericoli comunicati dalle autorità nazionali di controllo c'erano la presenza delle micotossine, i microorganismi nocivi (quali salmonelle ed E-coli) e le sostanze illegali (ad esempio il colorante Sudan 1 utilizzato per rendere più rossi i prodotti al peperoncino).
Il rapporto ha inoltre preso in esame alcuni dei maggiori incidenti alimentari verificatisi nel 2005, come la presenza di Itx, una sostanza chimica, nel latte liquido per bambini e neonati.

Markos Kyprianou, commissario europeo per la salute e la tutela del consumatore ha sottolineato: "La legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare dell'Ue è fra le più rigide al mondo e il suo obiettivo primario è accertarsi che tutti gli alimenti e le materie prime destinati ai mercati europei rispondano agli alti standard che noi stessi fissiamo in termini di controlli e qualità. Tuttavia, può accadere che un prodotto non soddisfi questi criteri e minacci la salute e la sicurezza dei consumatori
È a questo punto che controlli rigorosi e un efficiente scambio di informazioni entrano in gioco. Il sistema RASFF costituisce una garanzia importante per i cittadini: nel caso emerga un rischio nella catena alimentare, si potrà attaccarlo rapidamente, riducendo i rischi potenziali per i consumatori."

---

www.puntosicuro.it