

Efsa: infezioni da *Listeria* in aumento, rispettare le modalità di conservazione dei cibi

☒ I casi di listeriosi sono aumentati tra due gruppi della popolazione: individui sopra i 75 anni di età e donne tra i 25 e i 44 anni (si presume per lo più in relazione allo stato gravidico).

E' questa una delle principali conclusioni di un parere scientifico dell'EFSA su *Listeria monocytogenes* e sui rischi per la salute pubblica derivanti dal consumo di alimenti pronti contaminati. Il parere riguarda il periodo 2008-2015.

Gli esperti hanno iniziato a lavorare sul parere scientifico dopo che il [rapporto di sintesi dell'UE del 2015](#) sulle malattie zoonotiche di origine alimentare aveva messo in luce una crescente tendenza alla listeriosi nel periodo 2009-2013.

Gli esperti dell'EFSA hanno concluso che la maggior incidenza di listeriosi tra gli anziani era probabilmente legata all'aumento della percentuale di persone di età superiore a 45 anni già sofferenti di malattie come cancro e diabete.

Anche l'aumento del consumo di alimenti pronti e il miglioramento dei sistemi di monitoraggio in alcuni Stati membri potrebbero aver contribuito a questa tendenza.

La maggior parte delle persone viene infettata tramite il consumo di cibi pronti come pesce affumicato e stagionato, carne sottoposta a trattamento termico e formaggi molli e semi-molli. Tuttavia anche altri alimenti, come le insalate pronte, possono causare le infezioni.

Gli esperti hanno stimato che un terzo dei casi di listeriosi sono dovuti alla crescita di *Listeria monocytogenes* negli alimenti preparati e conservati a casa in frigo. Ciò mette in luce l'importanza di seguire le buone pratiche igieniche, come il rispetto delle temperature e dei tempi di conservazione raccomandati. Organizzazioni internazionali come l'Organizzazione Mondiale della Sanità consigliano di refrigerare gli alimenti a temperature inferiori ai 5° C.

L'elaborazione del parere scientifico è stata portata a termine dopo aver vagliato oltre 200 commenti ricevuti durante una consultazione pubblica.

• [Listeria monocytogenes contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU](#)

Fonte: Efsa

Nanomateriali nella catena alimentare umana e animale, linee guida Efsa sottoposte a consultazione pubblica

✘ L'EFSA ha avviato una consultazione pubblica su una bozza di linee guida per la valutazione dei rischi relativi alle applicazioni delle nanoscienze e delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale. La guida riguarda aree pertinenti al mandato EFSA, come i nuovi alimenti, i materiali a contatto con gli alimenti, gli additivi per alimenti e mangimi, i pesticidi.

Il nuovo documento tiene conto degli sviluppi scientifici che hanno avuto luogo dalla pubblicazione della precedente guida nel 2011, in particolare gli studi che offrono nuove conoscenze sulla valutazione dell'esposizione e sulla caratterizzazione dei pericoli legati ai nanomateriali.

Contiene inoltre considerazioni nano-specifiche relative agli studi tossicologici in vivo / in vitro e presenta una metodica a più livelli per l'esecuzione dei test tossicologici, proponendo anche modalità per effettuare la caratterizzazione del rischio e l'analisi delle incertezze.

Le parti interessate possono presentare commenti sul protocollo fino al 4 marzo 2018.

• [Public consultation on the draft EFSA guidance on the risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain: Part 1, human and animal health](#)

Fonte: Efsa

EFSA discute di micotossine e cambiamenti climatici con i partner italiani

✘ Si è appena conclusa una visita di due giorni a Roma da parte di una delegazione dell'EFSA che ha preso parte a una conferenza internazionale da titolo "L'onere delle micotossine sulla salute umana e animale" organizzata congiuntamente dal Ministero della Salute, dall'Istituto nazionale di sanità (ISS) e dall'EFSA. Tra gli oratori anche rappresentanti della

Commissione europea e dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

Alla conferenza sono state esaminate questioni scientifiche relative a micotossine e catena alimentare, compreso l'impatto dei cambiamenti climatici. Durante la sessione pomeridiana è stato analizzato l'uso del biomonitoraggio – ovvero i risultati dei test su sangue e urina umani – nella valutazione dei rischi da micotossine per l'uomo.

Le micotossine sono sostanze chimiche – alcune delle quali estremamente velenose – prodotte da muffe. Possono entrare nella filiera degli alimenti e dei mangimi tramite colture contaminate come cereali e noci.

L'EFSA ha inoltre presentato l'anteprima di un nuovo video su "Micotossine e cambiamenti climatici" in cui si mette in luce come i cambiamenti di temperatura, umidità, precipitazioni e produzione di anidride carbonica influiscono sul comportamento dei funghi e, di conseguenza, sulla produzione di micotossine.

L'EFSA e gli Stati membri dell'UE collaborano alla raccolta di dati sulle micotossine nonché alla ricerca e valutazione scientifica sul tema, per contribuire a ridurre l'esposizione di uomo e animali ai rischi che queste tossine rappresentano.

I dati, i modelli scientifici e le conoscenze che essi generano potranno essere utilizzati per affrontare le sfide future per la valutazione del rischio da micotossine non solo in Europa ma anche a livello mondiale.

Colloqui ad alto livello su temi di cooperazione scientifica

L'EFSA ha incontrato i vertici del Ministero della Salute, del Ministero dell'Agricoltura e dell'ISS. Tra i temi sul tavolo: l'agenda UE di valutazione del rischio e comunicazione del rischio; la resistenza agli antimicrobici; la peste suina africana; e *Xylella fastidiosa*. La delegazione EFSA ha inoltre

incontrato gli organismi scientifici italiani designati ex art. 36 del regolamento istitutivo EFSA, riconoscendone il significativo contributo alle attività scientifiche dell'Autorità.

Fonte: Efsa

Report Efsa: residui di farmaci veterinari stabili nel 2015

☒ L'ultimo rapporto dati elaborato dall'EFSA sintetizza gli esiti dei dati di monitoraggio raccolti nel 2015 – comprese le percentuali di osservanza dei limiti di residui stabiliti dall'UE – per una serie di farmaci veterinari, di sostanze non autorizzate e di contaminanti riscontrati in animali e alimenti di origine animale.

In totale, nel 2015, sono stati riferiti dati tratti da 730 000 campioni – in linea con il rapporto dello scorso anno, che si riferiva ai dati del 2014 – da 28 Stati membri dell'UE.

Nel 2015 il livello di non osservanza dei campioni mirati (cioè quelli prelevati per rilevare l'uso illecito o verificare il mancato rispetto dei livelli massimi) è rimasto stabile: allo 0,34% rispetto allo 0,25%-0,37% degli otto anni precedenti.

I tassi di non conformità per i lattoni dell'acido resorcilico (composti attivi a livello ormonale, prodotti da miceti o dall'uomo) e contaminanti come metalli e micotossine (tossine prodotte da funghi) sono stati più elevati di altri gruppi di

sostanze, ma leggermente in discesa rispetto a quanto riferito nel rapporto precedente.

La sintesi dei dati riferiti indica nel complesso tassi di osservanza elevati e dimostra i punti di forza del sistema di monitoraggio dell'UE nonché il contributo che esso apporta alla tutela dei consumatori e al benessere degli animali.

- [Report for 2015 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products](#)