

Efsa pubblica il primo di due pareri sui PFAS negli alimenti

☒ L'EFSA ha proposto di riesaminare i livelli di assunzione tollerabile per due contaminanti chimici a cui l'uomo è esposto tramite la catena alimentare in ragione dell'inquinamento ambientale. Si tratta della prima di due valutazioni di sostanze note collettivamente come sostanze perfluoroalchiliche (PFAS). Le conclusioni sono dunque provvisorie e verranno riviste durante il completamento della seconda parte.

Il primo parere scientifico riguarda i principali PFAS, noti come perfluorottano sulfonato (PFOS) e acido perfluorottanoico (PFOA), due sostanze chimiche artificiali ampiamente utilizzate in ambito industriale e nei beni di consumo a partire dalla metà del XX secolo che persistono nell'ambiente a causa del loro lento degrado. Possono inoltre accumularsi nell'organismo umano, il che comporta che possono passare molti anni prima di poterli eliminare.

Lavori in corso e prossimi passi

La Commissione europea ha chiesto all'EFSA di valutare nuovamente i rischi che tali sostanze comportano per la salute umana, avvalendosi di nuovi dati emersi dopo la sua iniziale valutazione del 2008.

Il lavoro del gruppo CONTAM sulla seconda valutazione dei rimanenti PFAS è in corso e si concentrerà sui possibili rischi per la salute umana dai PFAS diversi da PFOS e PFOA. L'EFSA indirà inoltre una pubblica consultazione sulla bozza di parere. Inoltre, poiché queste sostanze sono spesso presenti come miscele nella catena alimentare, lo sviluppo da parte dell'Autorità di quadri metodologici per valutare

l'esposizione congiunta a più sostanze chimiche, il cui completamento è previsto per la primavera del 2019, confluirà in tale lavoro.

La produzione, l'immissione sul mercato e l'uso dei PFOS sono disciplinati dalla legislazione UE sugli inquinanti organici persistenti (Regolamento (CE) 850/2004). Il 4 luglio 2020 entreranno in vigore restrizioni alla fabbricazione e all'immissione sul mercato dei PFOA, dopo le valutazioni scientifiche effettuate dall'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA).

Dibattito sulle divergenze scientifiche

L'EFSA ha incontrato esperti dell'ECHA e degli Stati membri che hanno recentemente esaminato la sicurezza di tali sostanze, per discutere delle principali differenze rispetto a precedenti valutazioni dei PFOS/PFOA. Tra queste l'approccio scientifico del gruppo di esperti EFSA, nuove importanti fonti di dati e le incertezze scientifiche residue. Una relazione della riunione è disponibile in basso.

- [Scientific opinion: Risk to human health related to the presence of perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food](#)
- [Minutes of the expert meeting on perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food assessment](#)

Fonte: EFSA

Focolaio

epidemico

plurinazionale di *Salmonella* Poona legato al consumo di un alimento per lattanti



Un focolaio epidemico plurinazionale di *Salmonella* Poona che ha colpito alcuni bambini piccoli in Francia, Belgio e Lussemburgo sembra avere, in base alle valutazioni effettuate, una comune fonte alimentare.

Funzionari sanitari di Francia, Belgio e Lussemburgo hanno segnalato casi di *Salmonella* Poona in alcuni bambini piccoli. I casi sono tutti geneticamente legati al medesimo focolaio. Complessivamente sono stati riferiti nell'UE 32 casi confermati: 30 in Francia, 1 in Belgio, 1 in Lussemburgo. Tutti i pazienti hanno manifestato i sintomi tra l'agosto del 2018 e il febbraio del 2019.

Una valutazione dell'EFSA e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) indica che la fonte comune del focolaio è costituita da tre alimenti per lattanti a base di riso prodotti da una fabbrica in Spagna tra l'agosto e l'ottobre del 2018 e commercializzati da una società francese.

Tutti i soggetti interessati per i quali sono disponibili informazioni hanno consumato tali prodotti (30 su 32).

I prodotti sono stati venduti anche in altri Paesi (dell'UE, dell'EFTA e altro) tramite vendite online e grossisti. La società francese ha venduto i prodotti anche in quattro Paesi extraeuropei.

Finora tutti i test eseguiti presso lo stabilimento spagnolo e su campioni dei lotti coinvolti sono risultati negativi per *Salmonella Poona*. Ciò potrebbe essere dovuto al fatto che *Salmonella* è in genere difficile da rilevare nei prodotti secchi e richiede metodiche di campionamento e di laboratorio caratterizzate da un alto grado di sensibilità.

Nei Paesi in cui i prodotti sono stati distribuiti sono stati emanati avvisi per il pubblico ed effettuati richiami del prodotto, il che dovrebbe, secondo gli esperti dell'EFSA e dell'ECDC, ridurre il rischio di nuove infezioni.

•Rapporto: [Multi-country outbreak of Salmonella Poona infections linked to consumption of infant formula](#)

Fonte: EFSA

Malattie zoonotiche: rallentano i progressi

✖ L'anno scorso nell'UE ci sono state solo minori fluttuazioni nelle segnalazioni di casi di malattie zoonotiche rispetto al 2016. Negli ultimi cinque anni il numero di casi di salmonellosi e campilobatteriosi è infatti rimasto stabile, la listeriosi invece continua ad aumentare.

Dopo diversi anni di calo, il numero di casi di salmonellosi nell'UE si è stabilizzato. Nel 2017 il loro numero è sceso leggermente da 94 425 a 91 662 casi, ma negli ultimi anni la tendenza al ribasso iniziata nel 2008 si è arrestata. Sono queste le principali conclusioni della annuale relazione sulle tendenze e le fonti di zoonosi pubblicata dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro

europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC).

“Dopo anni di significativi progressi nel ridurre l’onere delle malattie veicolate da alimenti nell’UE, in particolare Salmonella, la situazione è ora in fase di stallo. Occorrono rinnovati sforzi per continuare a far abbassare le cifre” ha commentato il direttore scientifico dell’EFSA Marta Hugas.

S. Enteritidis è il tipo più comunemente riferito di Salmonella nell’uomo, quello che causa una su sette epidemie di origine alimentare. Nel periodo 2013-2017 l’andamento dei casi confermati di *S. enteritidis* nell’uomo è stato stabile e nelle galline ovaiole sembrava rispecchiare analoga tendenza.

I 5 079 focolai veicolati da alimenti e acque segnalati nel 2017 rappresentano un calo del 6,8% rispetto al 2016. I batteri di Salmonella sono stati la causa più comune di epidemie di origine alimentare, in particolare nei prodotti a base di carne e uova, causando il maggior numero di focolai epidemici.

“Il crollo del numero di focolai è da vedere positivamente, anche se abbiamo assistito a una media di 100 focolai infettivo da cibi e acque a settimana nel 2017, alcuni dei quali hanno interessato vari Paesi”, ha dichiarato Mike Catchpole, direttore scientifico ECDC. *“Queste infezioni sono nell’UE un’importante causa di malattia per l’uomo. La tendenza all’aumento della listeriosi, che continua a causare decessi tra i gruppi vulnerabili, va invertita”.*

Campylobacter e Listeria

I casi di campilobatteriosi sono diminuiti leggermente nel 2017 rispetto al 2016 (246 158 rispetto a 246 917), ma si tratta pur sempre della malattia zoonotica più comunemente segnalata nell’UE. La più alta percentuale di presenza è stata rilevata nella carne di pollo (37,4%) e nella carne di tacchino (31,5%).

Nel 2017 i casi di listeriosi sono lievemente diminuiti: sono state segnalate 2 480 infezioni contro le 2 509 del 2016. Tuttavia negli ultimi cinque anni la tendenza è stata al rialzo. La fascia di popolazione più colpita dalla malattia nel 2017 è stata quella degli anziani, in particolare i soggetti di oltre 84 anni. In questa fascia di età il tasso di mortalità per listeriosi era del 24%; globalmente nell'UE l'infezione è stata fatale per uno ogni 10 pazienti. I più alti livelli di *L. monocytogenes* sono stati rilevati in pesce e prodotti della pesca (6%), seguiti da insalate pronte (4,2%).

La relazione riassume ulteriormente le tendenze e le fonti di tubercolosi dovute a *Mycobacterium bovis*, *Brucella*, *STEC*, *Yersinia*, *Trichinella*, *echinococcus*, *Toxoplasma* congenito, rabbia, *Coxiella burnetii* (Febbre Q), virus del Nilo occidentale e tularemia.

La relazione si basa sui dati del 2017 raccolti da tutti i 28 Stati membri dell'Unione europea. Nove altri Paesi del continente europeo hanno riferito dati su alcuni degli agenti zoonotici: Norvegia, Islanda, Svizzera e Liechtenstein, Albania, Bosnia-Erzegovina, Serbia, Montenegro e FYROM.

• [The European Union summary report on trends and](#)

Fonte: EFSA

Residui di farmaci veterinari ancora bassi nel 2016

✖ I dati di monitoraggio raccolti nel 2016 per una serie di farmaci veterinari, per sostanze non autorizzate e per

contaminanti trovati in animali e alimenti di origine animale indicano alti tassi di rispetto dei limiti di residui fissati dall'UE.

La percentuale di non osservanza nei campioni mirati (cioè quelli prelevati per rilevare un sospetto uso illecito o verificare il mancato rispetto dei livelli massimi) è stata dello 0,31%, che rientra nell'intervallo compreso tra lo 0,25% e lo 0,37% riferito nel corso degli otto anni precedenti.

Il tasso di non conformità per contaminanti chimici come i metalli si è rivelato superiore a quello di altri gruppi di sostanze. I tassi di non conformità per i lattoni dell'acido resorcilico (composti attivi sul sistema ormonale che possono essere artificiali o prodotti da funghi), le micotossine (tossine fungine) e gli agenti anti-tiroidei sono tutti diminuiti nel 2016.

Inoltre nel 2016, rispetto agli anni precedenti, sono state segnalate la massima frequenza e la minima frequenza di campioni non conformi, rispettivamente, per farmaci anti-infiammatori non steroidei e per antibatterici.

Il monitoraggio di queste sostanze da parte dell'UE aiuta a proteggere i consumatori e gli animali, garantendo un alto grado di conformità ai dettami dei regolamenti UE. In totale nel 2016 sono stati riferiti dati tratti da 710 000 campioni provenienti da 27 dei 28 Stati membri dell'UE.

• [Report for 2016 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal product](#)

Fonte: EFSA

Le nanoplastiche sono ormai un ingrediente della dieta umana



Riportiamo un articolo pubblicato sul numero 1091 di La Settimana Veterinaria, a cura della dott.ssa Claudia Capua.

[Leggi l'articolo](#)

Focolaio Ue di *Listeria monocytogenes* legato al consumo di salmone

✖ I prodotti del salmone pronti al consumo, come il salmone affumicato a freddo e quello marinato, sono la probabile fonte di un focolaio epidemico di [Listeria monocytogenes](#) che ha interessato Danimarca, Germania e Francia dal 2015 in poi. L'EFSA e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo

delle malattie (ECDC) hanno usato la tecnica del sequenziamento dell'intero genoma per individuare il focolaio plurinazionale.

Fino all'8 ottobre 2018 nei Paesi interessati sono stati segnalati 12 casi, quattro dei quali mortali.

Nell'agosto 2017 la Danimarca riferisce il primo gruppo di casi connessi all'ingestione di salmone affumicato pronto al consumo prodotto in Polonia. Vengono messe in atto misure di controllo e informati altri Stati membri e autorità competenti nell'UE.

Nell'ottobre 2017 la Francia segnala il rilevamento dello stesso ceppo di *Listeria* in partite di salmone marinato provenienti dalla medesima azienda polacca di trasformazione, come accaduto nelle indagini sul focolaio epidemico danese.

In Germania il caso più recente legato al focolaio viene notificato nel maggio 2018.

A causa della mancanza di dati sul sequenziamento dell'intero genoma da campioni ambientali e alimentari prelevati nell'impianto di trasformazione polacco, non è possibile confermare, allo stato attuale, se la contaminazione si sia verificata nell'impianto sospetto. Inoltre, fino a quando dati sui produttori primari norvegesi del salmone utilizzato nei lotti contaminati non saranno trasmessi e valutati, non si potrà escludere la possibilità di contaminazione a livello della produzione primaria.

L'individuazione dello stesso ceppo di *Listeria* in un prodotto del salmone in Francia e un nuovo caso su uomo in Germania suggeriscono che la fonte della contaminazione possa essere ancora attiva e che i prodotti contaminati siano stati distribuiti ad altri Paesi dell'UE oltre alla Danimarca. Donne in gravidanza, anziani e soggetti immunodepressi corrono un rischio maggiore di contrarre la listeriosi.

- [Focolaio epidemico plurinazionale di *Listeria monocytogenes* legato al consumo di prodotti del salmone](#) (in inglese)

Fonte: Efsa

La farsa di Coldiretti sul “segreto di stato” dei cibi stranieri.



Coldiretti è una lobby che si autodefinisce “la principale organizzazione agricola a livello nazionale ed Europeo che rappresenta le imprese agricole, i coltivatori diretti, gli imprenditori agricoli professionali, le società agricole, le imprese e gli

imprenditori ittici, i consorzi, le cooperative, le associazioni e ogni altra entità e soggetto operante nel settore agricolo, ittico, agroalimentare, ambientale e nell’ambito rurale, a livello nazionale, europeo ed internazionale”.

Fonte: ilfattoalimentare.it

[Leggi l’approfondimento](#)

Esposizione a nanomateriali nei luoghi di lavoro

Le proprietà uniche dei materiali manipolati alla scala nanometrica permettono di realizzare applicazioni innovative in molti settori produttivi; tuttavia, proprio per le loro caratteristiche nuove, i nanomateriali possono rappresentare un rischio emergente per la salute e la sicurezza, che deve essere valutato e gestito tramite un approccio specifico, in particolare all'interno della complessità degli ambienti di lavoro.

L'Inail ha pubblicato il volume "[Esposizione a nanomateriali nei luoghi di lavoro](#) – Gestione e comunicazione del rischio" che raccoglie i principali risultati del progetto 'NanoLab: Metodologia di analisi dell'esposizione ai nanomateriali ingegnerizzati integrata alle tecniche di control banding per la gestione del rischio nei luoghi di lavoro', illustra le fasi della metodologia sviluppata sulla base degli standard di riferimento, e l'applicazione in tre casi studio di nano-oggetti di dimensionalità differenti (grafene, nanofili e nanoparticelle) realizzati nei laboratori di ricerca e sviluppo degli enti partner.

Studio sulla distribuzione di

ceppi di Brucella isolati da animali da reddito, fauna selvatica e uomo in Italia nel periodo 2007-2015



La brucellosi è una zoonosi diffusa in molte comunità di tutto il mondo che richiede un'attenzione proattiva. Riportiamo qui di seguito un estratto di uno studio eseguito sulla base delle analisi di tipizzazione di ceppi di Brucella isolati da varie specie

animale, ovvero bovini, bufali, ovini, caprini, suini, cinghiali, cavalli, delfini e uomo, condotte presso l'IZS dell'Abruzzo e del Molise. L'estratto si concentra sui risultati per le specie bovina, bufalina, ovina e caprina. L'importanza degli output ottenuti con questa ricerca risiede nell'aver fornito elementi che possono essere cruciali per formulare politiche e strategie per il controllo della brucellosi nelle popolazioni animali, proteggendo così la salute umana.

Fonte: Ruminantia.it – [Leggi l'approfondimento](#)

Chernobyl, il latte è ancora

altamente contaminato

❌ Lo rileva una ricerca condotta da [Greenpeace Research Laboratories](#) presso l'Università di Exeter e lo Ukrainian Institute of Agricultural Radiology i cui [risultati sono stati pubblicati su Environmental International](#): ad oltre 30 anni di distanza dal disastro nucleare di Chernobyl del 26 aprile 1986, il latte risulta ancora altamente contaminato

Lo studio ha interessato il latte di mucca proveniente da fattorie e famiglie private di 14 insediamenti situati nei territori della regione di Rivne, a circa 200 chilometri dal reattore di Chernobyl, dal 2011 al 2016.

In 6 delle 14 fattorie esaminate sono stati riscontrati valori di cesio radioattivo superiori ai 100 becquerel per litro (Bq/L) consentiti per gli adulti mentre in otto di esse il latte presentava valori superiori ai 40 Bq/L consentiti per i bambini.

“Più di 30 anni dopo il disastro di Chernobyl – ha spiegato la dottoressa Iryna Labunska, dei Greenpeace Research Laboratories dell'Università di Exeter – la gente è ancora esposta abitualmente al cesio radioattivo, attraverso il consumo di alimenti base locali, quale appunto il latte, nelle zone interessate dal disastro nucleare. Molte delle persone di quest'area possiedono una mucca per il latte e i bambini ne sono i principali consumatori. Sebbene il livello di contaminazione al suolo nelle aree esaminate non sia estremamente elevato, il cesio radioattivo continua ad accumularsi nel latte e in altri alimenti; in questo modo, gli abitanti di questi villaggi sono esposti cronicamente alla radioattività e questo comporta gravi rischi, soprattutto per i bambini”.

I ricercatori suggeriscono anche delle misure che consentirebbero di portare i livelli di esposizione alle

radiazioni al di sotto dei limiti per le 8.336 persone che vivono nei 6 villaggi dove la contaminazione è risultata più alta, ad un costo 71.000 euro l'anno, inferiore di 10 euro a persona, con costi decrescenti per gli anni a venire.

Fra queste misure rientrano la somministrazione di Ferrocina alle mucche, la concimazione minerale dei campi di patate, campagne di informazione sul consumo di funghi selvatici e altri prodotti della silvicoltura e l'alimentazione di suini con mangimi incontaminati.

In assenza di programmi governativi per l'attuazione delle misure necessarie, la contaminazione del latte continuerà a superare i limiti consentiti ancora per molti anni, almeno fino al 2040, in alcune parti del paese.

A cura della segreteria SIMeVeP