

ALIMENTI A RISCHIO AI SENSI DEL REG. (CE) 178/2002 e s.m.i.

Ai sensi dell'art.14 del regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i., gli alimenti sono considerati **a rischio** nei casi seguenti:

1) Se sono **DANNOSI** per la salute

Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione:

i probabili effetti immediati e/o a breve termine e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute sia della persona che lo consuma, sia su quella dei discendenti;
i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;

Il concetto di "dannoso per la salute" fa riferimento ai possibili effetti dannosi per la salute umana.

Un esempio può essere rappresentato dalla tossina botulinica in un alimento. Gli alimenti possono essere dannosi anche se il danno può essere legato ad effetti cumulativi o manifestarsi solo in un lungo periodo di tempo, per esempio la contaminazione da diossine, mercurio di metile o agenti cancerogeni genotossici che possono avere effetti sui discendenti.

la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

L'articolo 14, paragrafo 4, lettera c) prevede che qualora un alimento sia destinato ad un gruppo di consumatori con una particolare sensibilità, sotto il profilo della salute (per esempio intollerante o allergico), tale sensibilità debba essere presa in considerazione per determinare se un alimento sia dannoso per la salute. Un esempio è rappresentato da alimenti soggetti che seguono un regime alimentare privo di frutta a guscio, esposti involontariamente a tale alimento a causa della mancata dichiarazione in etichetta. Tuttavia, laddove non sia presente un'indicazione secondo la quale un prodotto è destinato a un gruppo con particolari sensibilità sotto il profilo della salute, il fatto che possa essere dannoso per quel gruppo non indica automaticamente che sia dannoso nel senso descritto nel presente regolamento (salvo se le informazioni obbligatorie non siano opportunamente comunicate).

1

Dopo aver individuato un pericolo che può rendere gli alimenti dannosi per la salute, deve essere effettuata una **valutazione del rischio associato** (*Risk assessment*). Il *Codex Alimentarius* ha sviluppato un modello per la valutazione del rischio costituito dalle seguenti fasi:

1. identificazione del pericolo (l'identificazione degli effetti sulla salute, conosciuti o potenziali associati a un particolare agente);
2. valutazione dell'esposizione (la valutazione qualitativa o quantitativa del grado di assunzione probabile che si può verificare);
3. caratterizzazione del pericolo (la valutazione qualitativa o quantitativa della natura dell'effetto avverso associato al pericolo);
4. caratterizzazione del rischio (un'integrazione dell'identificazione del pericolo, la caratterizzazione del pericolo e la valutazione dell'esposizione in una stima del rischio e la sua relativa incertezza associata).

Tale valutazione deve essere impostata su un approccio di tipo scientifico che tenga conto, a seconda delle diverse situazioni che si possono prospettare, dei fattori di cui all'articolo 14, paragrafi 3 e 4:

<p>Le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione.</p>	<p><i>Un alimento può essere a rischio a causa di una proprietà intrinseca dell'alimento, per esempio la contaminazione da batteri patogeni. Tuttavia, gli alimenti non devono essere considerati a rischio se le condizioni d'uso normali li rendono sicuri [cfr. articolo 14, paragrafo 3, lettera a)].</i> <i>Es. alcune tipologie di carni vengono, nel nostro Paese, generalmente consumate cotte.</i></p>
<p>Le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.</p>	<p><i>Laddove, in alcuni casi, non siano fornite informazioni essenziali sull'uso di alimenti o tali informazioni siano errate, gli alimenti possono diventare a rischio. L'articolo 14, paragrafo 3, lettera b) afferma che occorre prendere in considerazione le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni accessibili sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da una categoria di alimenti.</i> <i>Es. caso in cui un alimento o un ingrediente alimentare possa comportare un rischio per la salute di un gruppo specifico di consumatori laddove non siano state comunicate in maniera efficace le informazioni obbligatorie in merito all'alimento o a uno dei suoi ingredienti.</i></p>

Non tutti i pericoli presenti negli alimenti sono contemplati da norme/regolamenti specifici. Gli alimenti possono essere dannosi per la salute senza superare un limite espressamente stabilito da una norma di legge. Per esempio, ciò può accadere quando si rileva negli alimenti la presenza di vetro, che di per sé non rappresenta una sostanza specificatamente vietata da una legge, o se, per esempio, viene identificata la presenza di una sostanza chimica pericolosa non contemplata dalla legislazione sui contaminanti negli alimenti.

2

L'OSA ha l'obbligo, ai sensi dell'articolo 17 del regolamento CE n. 178/2002, in presenza di un pericolo di qualsiasi natura di effettuare una valutazione del rischio che può comportare per la salute dei consumatori.

Le Autorità nazionali competenti, effettueranno i controlli necessari una volta informate.

2) Se sono **INADATTI** al consumo umano

Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

Il concetto di "inadatto" fa riferimento all'inaccettabilità. È possibile che alcuni alimenti non comportino alcun rischio per la salute, ma sono considerati inadatti poiché ragionevolmente considerati inaccettabili per il consumo umano (es. pesce in decomposizione con un odore forte, unghia in un involtino di pasta sfoglia ripieno di salsiccia).

Gli alimenti possono essere altresì inadatti laddove possano comportare un rischio per la salute, in base al livello di contaminazione. Per esempio:

- *alcuni tipi di alimenti ammuffiti. In questa categoria rientrano alimenti che contengono muffa non immediatamente visibile (per esempio in una farcitura di frutta), la quale non rappresenta una normale caratteristica del prodotto;*
- *pesce contenente parassiti;*
- *alimenti che presentano un livello anormalmente elevato di microrganismi non patogeni.*

Il concetto centrale della **non idoneità** è l'inaccettabilità.

Gli alimenti possono essere resi inadatti in seguito a contaminazione, per esempio quella provocata da un livello elevato di contaminazione microbiologica non patogena (cfr. articolo 14, paragrafi 3 e 5, del regolamento CE n. 178/2002), dalla presenza di corpi estranei, dal gusto o dall'odore inaccettabili, nonché da un deterioramento nocivo più evidente, quale putrefazione o decomposizione.

ATTENZIONE: Occorre ricordare che un alimento inadatto per il consumo umano viene considerato “a rischio” solo se esiste la possibilità che possa essere consumato.

Se è chiaramente “non consumabile”, per l’evidenza delle alterazioni, l’alimento non dovrebbe essere considerato a rischio (es. chi vede una mozzarella palesemente di colore blu, non la consumerà e quindi non accuserà problemi di salute).