Sicurezza alimentare, in Europa funziona

sicurezza-alimentare-1278c889

Il rapporto annuale della Commissione europea sul sistema di allerta rapido registra con fatti e cifre i risultati ottenuti a garanzia della sicurezza alimentare dei consumatori europei.

Il sistema di allerta rapido ha giocato un ruolo determinante per la sicurezza alimentare nel 2012, nel contenere i danni del più grave episodio verificatosi, quello che ha riguardato la presenza di metanolo in alcuni prodotti alcolici in Repubblica Ceca, che ha causato 36 morti, ma grazie alla tracciabilità è stato circoscritto e individuato rapidamente. Anche per il maggiore scandalo alimentare di quest'anno, quello della carne equina presente in alcuni prodotti distribuiti come carne vaccina, il sistema di allerta è stato determinante nella ricostruzione dei percorsi dei prodotti e nella loro individuazione.



Nel 2012 sono state ben 3516 le comunicazioni di allerta notificate al RASFF

(Europe's Rapid Alert System for Food and Feed), di cui 547 classificate come allerta, 521 come informazioni per follow-up, 505 informazioni per attenzione e 1743 come rifiuto al confine. Questi dati sono in diminuzione del 7,8% per quanto riguarda le notifiche originali e, cosa più importante, del 1,2% per le notifiche di follow-up per una diminuzione complessiva del 3.9%. Questa è una buona notizia perché la diminuzione soprattutto nelle notifiche di allerta arriva per la prima volta dopo quattro anni di aumenti consecutivi. Tra le categorie merceologiche maggiormente interessate si trova al primo posto la frutta ed i vegetali, seguiti da pesce e prodotti ittici e dalla carne e suoi derivati. Le

cause che fanno scattare la notifica, sono da ricercare principalmente nella presenza di: pesticidi, metalli pesanti, aflatossine, plastificanti, diossine e contaminazioni microbiologiche.