

Dott.ssa Adriana Pavia - Dirigente Biologo - Laboratorio di Sanità Pubblica ASP 7 Ragusa

GIORNATE DI FORMAZIONE SUI FLUSSI DEI DATI ANALITICI IN SICUREZZA
ALIMENTARE

Resoconto 2016-Programmazione 2017

MINISTERO DELLA SALUTE

30 e 31 MARZO 2017

In data 30 e 31 Marzo ho partecipato, presso il Ministero della Salute, alle giornate di aggiornamento sull'utilizzo del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) per i flussi informativi dei dati analitici che riguardano la sicurezza alimentare (VIG-ALIMENTI).

La scrivente è referente per il Sistema NSIS-VIG-ALIMENTI (Nuovo Sistema Informativo Sanitario Vigilanza Alimenti) attraverso il quale, quadrimestralmente, vengono inviati tutti i dati delle analisi per i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare effettuate nel nostro Laboratorio di Sanità Pubblica sui campioni di alimenti e bevande, prelevati ai sensi del Reg. CE 882/2004 e s.m.i.(relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali) dai SIAN dell'ASP di Ragusa, e , per alcuni campioni dai SIAN di tutta la Sicilia, eseguite in accreditamento secondo la Norma ISO 17025.

Relatori sono stati:

per il **Ministero della Salute**:

Dott. Giuseppe Ruocco, Dott. Michele De Martino, Dott.ssa Melina Amico, Dott.ssa Marinella Collauto, Dott.ssa Alessandra Menghi, Dott.ssa Sandra Paduano, Dott.ssa Roberta Aloi, Dott.ssa Francesca Roberti, Dott. Gianni Cardelli, Dott. Cosimo Trionfo.

per l'**Istituto Superiore di Sanità**:

Dott. Paolo Stacchini, Dott. Carlo Brera, Dott.ssa Ilaria Altieri, Dott.ssa Barbara de Santis.

Alle due giornate di lavoro hanno inoltre partecipato, come la scrivente, tutti gli interessati al flusso dei dati verso il Ministero della Salute e cioè i Laboratori ufficiali di controllo sulla sicurezza alimentare (Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL e ASP, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, ARPA delle Regioni nelle quali sono esse accreditate in conformità alla ISO 17025), gli Assessorati alla Salute delle Regioni attraverso i referenti per il sistema NSIS.

E' stata inizialmente presentata una sintesi dei dati sui controlli analitici in sicurezza alimentare per la ricerca di agenti chimici, fisici e microbiologici negli alimenti e nei materiali a contatto per quanto riguarda il 2015.

Ogni anno vengono effettuate centinaia di migliaia di analisi per la ricerca di contaminanti chimici, fisici e microbiologici in campioni di matrici alimentari e in materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

I dati vengono trasmessi al Ministero della Salute dai Laboratori Ufficiali presenti sul territorio nazionale al fine di consentire la valutazione e conseguente gestione del rischio sanitario legato alla contaminazione degli alimenti. Parte di tali dati, su richiesta della Commissione Europea, viene poi inviata all'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) che, con il contributo di tutti i Paesi dell'Unione Europea, effettua una valutazione del rischio sul territorio europeo.

Complessivamente nel 2015 sono stati trasmessi al Ministero della Salute attraverso il Sistema Informatico NSIS Alimenti 127.237 risultati analitici derivanti da analisi effettuate su 46.503 campioni prelevati sul territorio Italiano. Al fine di assicurare un'analisi della maggiore qualità possibile, vengono prese in considerazione solo le analisi che garantiscono un soddisfacente livello qualitativo del dato.

La raccolta dei dati attraverso il Sistema NSIS, entrato a regime nel 2015, consente di assolvere al debito informativo del nostro Paese verso l'EFSA. Il flusso dei dati utilizza le codifiche definite nelle anagrafiche utilizzate dall'EFSA.

E' stata puntualizzata l'importanza della frequenza almeno quadrimestrale per l'inoltro dei dati nel Sistema al fine di poter soddisfare, senza indebiti ritardi, eventuali richieste di informazioni da parte di Autorità Nazionali e sovranazionali, relativamente a controlli ufficiali svolti in Italia in particolari settori della catena alimentare.

Tramite il sistema NSIS Alimenti i risultati dei controlli italiani possono essere trasmessi, al pari di quelli degli altri Stati Membri, all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) che li utilizza ai fini della valutazione della esposizione al rischio per la salute umana derivante dai contaminanti chimici presenti nei prodotti immessi sul mercato. I dati relativi a taluni contaminanti di natura chimica e microbica sono inoltre utilizzati dall'Istituto Superiore di Sanità per l'analisi critica dei medesimi in funzione della sicurezza degli alimenti.

Una volta inviati i dati al sistema ministeriale, le Autorità competenti regionali, li possono ufficializzare mediante una procedura di validazione.

E' stato sottolineato che già a partire dal 2016 il termine ultimo per l'inoltro dei dati è stato fissato al 31 gennaio dell'anno successivo a quello del campionamento, mentre il termine per completare l'operazione di validazione dei dati da parte delle Regioni è stato fissato e confermato al 28 febbraio. Le scadenze sono categoriche al fine di poter rispettare la scadenza fissata dalla Commissione Europea per la trasmissione della relazione annuale al Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP).

Per l'anno 2017 si potrà iniziare ad inoltrare i dati con il sistema NSIS dal 1 aprile.

La dott.ssa Sandra Paduano ha introdotto la necessità di effettuare un monitoraggio conoscitivo di contaminanti agricoli e tossine vegetali come T2 e HT2 e alcaloidi dell'ergot nei cereali e derivati, al fine di poter inviare dati in merito alla presenza di queste tossine all'EFSA

Sono state illustrate le nuove linee guida VIG 2017 per l'inserimento dei dati e sono stati anticipati alcuni aggiornamenti che verranno effettuati sul sistema informatico NSIS Alimenti flusso VIG che riguarderanno l'aggiornamento della chiave logica che verrà implementata aggiungendo due campi, già obbligatori, per garantire l'univocità dei record. Al fine di evitare che dati vengano persi con il rigetto da parte del sistema, verranno implementati controlli per la verifica della corretta composizione della parte "anno" e della parte "codice laboratorio". Verrà inoltre implementato un controllo che verifichi che il labCode indicato nel labSampleCode, sia uguale al dato presente nel campo labCode del tracciato.

La lunghezza del campo labSampleCode verrà aumentata da 20 a 30 caratteri per soddisfare la richiesta di alcuni Laboratori.

Tutto quanto appreso durante le due giornate d'incontro con i funzionari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità, è stato di fondamentale importanza poiché, in quanto utente del sistema informatico NSIS Alimenti, mi potrà aiutare nell'inserimento corretto dei dati all'interno del sistema, evitando possibili incongruenze e/o rifiuti da parte sia del sistema stesso, sia a livello di validazione dei dati

da parte dell'Assessorato Regionale della Salute o da parte del Ministero stesso, e permetterà di contribuire in modo significativo all'invio di dati utilizzabili dal Ministero della Salute ai fini della valutazione e conseguente gestione del rischio sanitario legato alla contaminazione chimica e/o microbica degli alimenti.

Per quanto riguarda la ricerca delle tossine vegetali, tra cui T2, HT2, alcaloidi dell'ergot e altre micotossine emergenti per le quali mancano dati di incidenza, dati di informazioni tossicologiche perché possa essere effettuata una valutazione del rischio sulla salute umana, è stata richiesta ai Laboratori ufficiali di controllo la disponibilità alla messa a punto e validazione delle metodiche analitiche per la loro ricerca e quantificazione negli alimenti destinati al consumo umano (cereali e derivati) e per la ricerca di acido erucico presente nell'olio di colza e, in particolare, quando questo viene utilizzato nella trasformazione industriale degli alimenti (dolci, torte, latte artificiale e di proseguimento per i bambini). Pur essendo disponibili, è chiaro che per poter offrire un contributo superiore, il Laboratorio dovrebbe essere attrezzato con le apparecchiature idonee e con le competenti figure professionali (chimici e tecnici di laboratorio). Stesso dicasi per la ricerca dei metalli pesanti negli Additivi alimentari, o per la ricerca degli Additivi non consentiti negli alimenti.

Ragusa 10 Aprile 2017

Dott.ssa Adriana Pavia