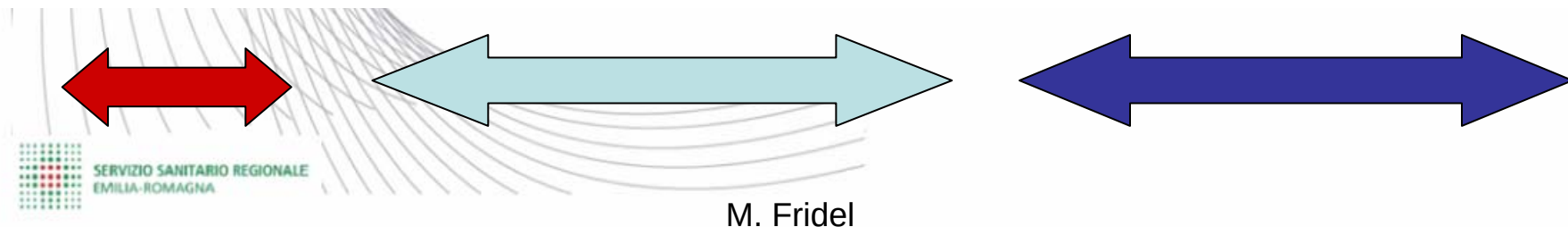
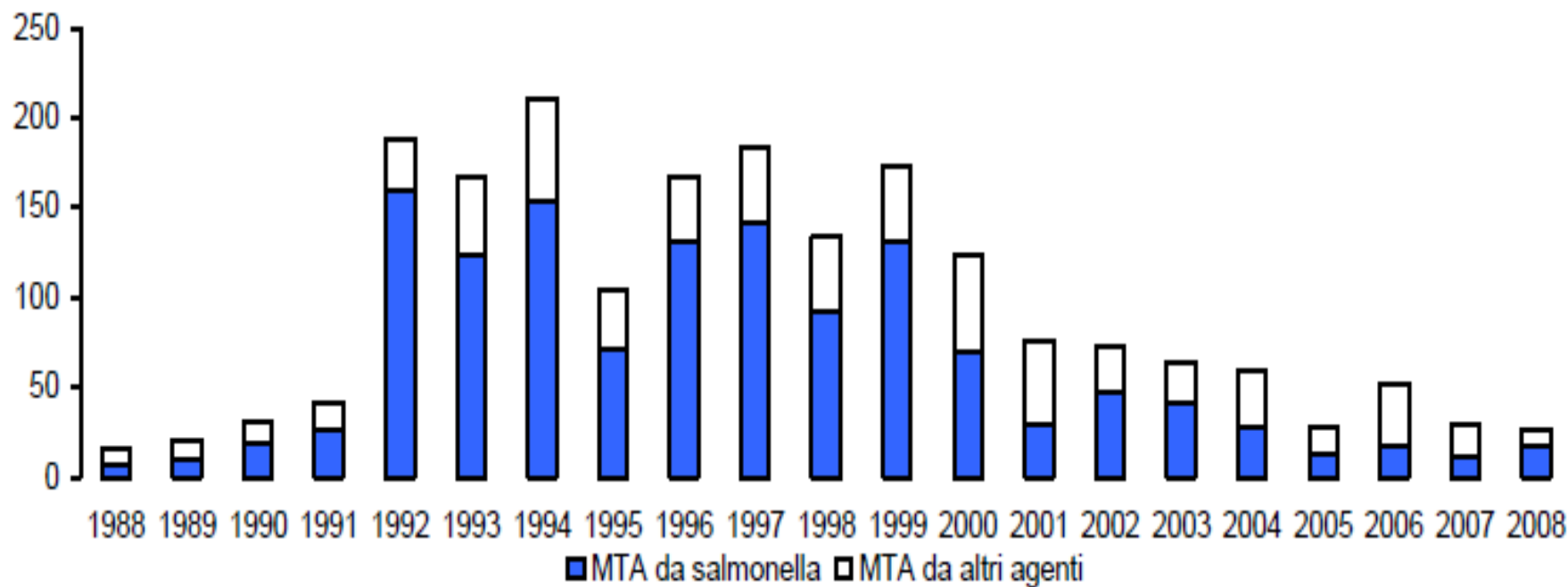


Alimenti e salute

Malattie trasmesse da alimenti

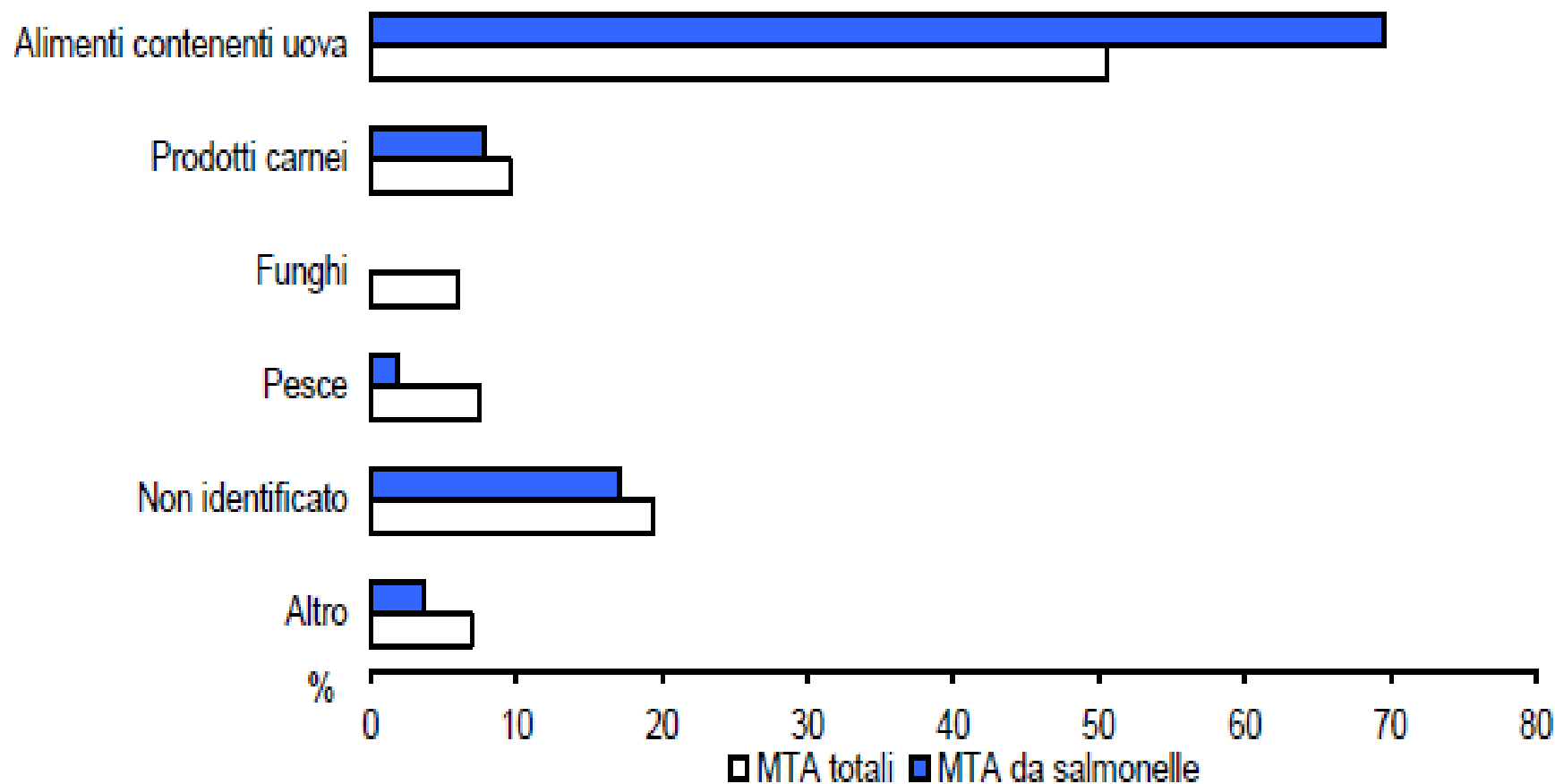
Tasso medio annuo di incidenza di circa 1,1 casi su 10.000 abitanti

Episodi di MTA per anno
Emilia-Romagna (1988-2008)



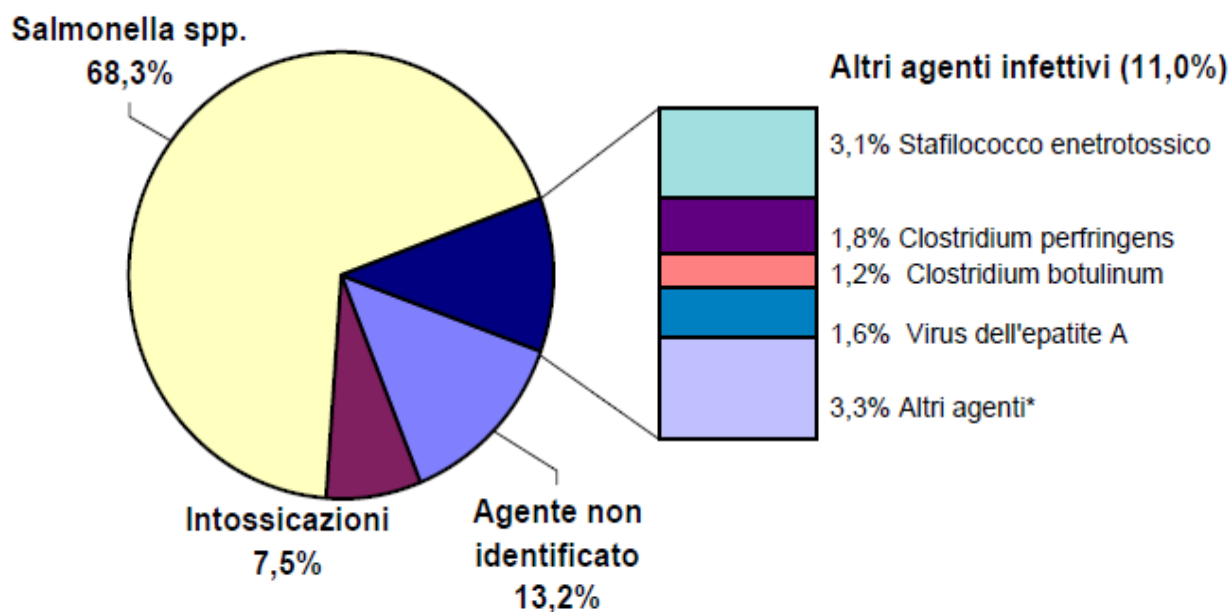
Veicoli

Distribuzione % degli episodi di MTA e da Salmonella per veicolo
Emilia-Romagna (1988-2008)



Eziologia

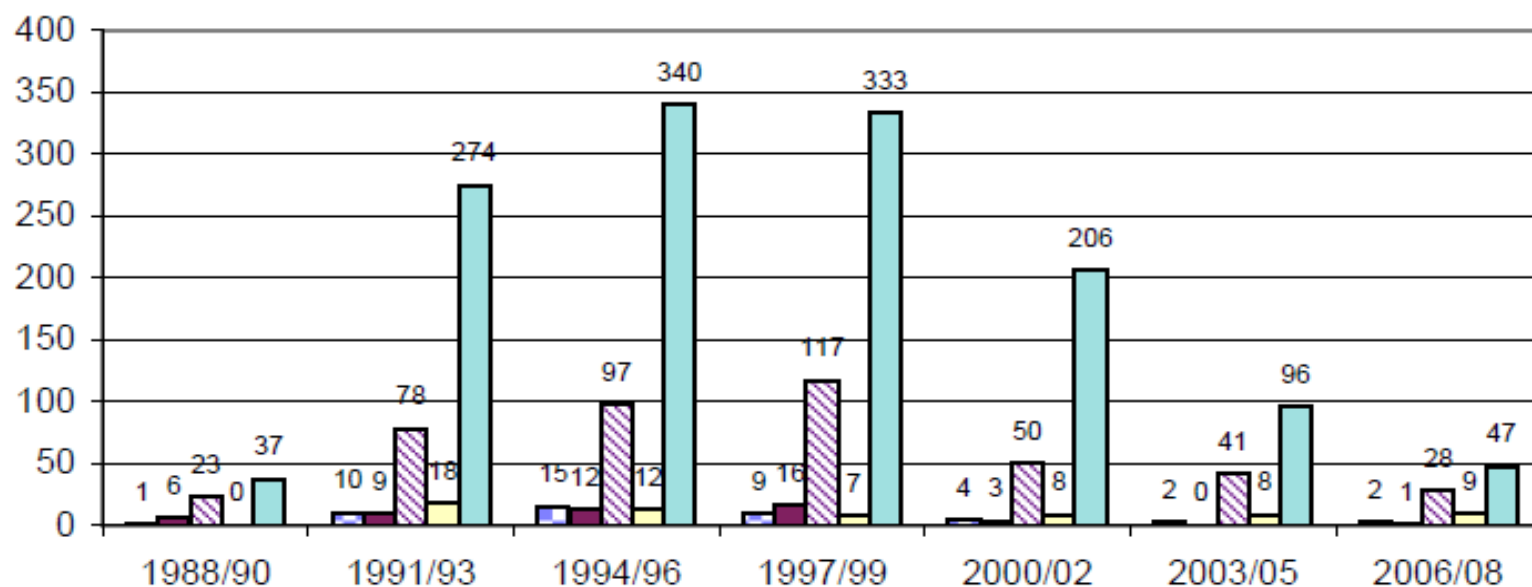
Graf.4 - DISTRIBUZIONE DEGLI EPISODI DI MTA PER AGENTE EZIOLOGICO. Periodo 1988-2008. (Valori percentuali)



*Nel grafico nella categoria "Altri agenti" sono compresi Escherichia coli, Brucella, Shigella, Listeria ed altri agenti infettivi.

Sede di preparazione dell'alimento

Graf. 7 - EPISODI DI MTA PER TRIENNIO E PER SEDE DI PREPARAZIONE
Periodo 1988-2008



- Ristorazione collettiva per gruppi a rischio
- Ristorazione collettiva per altri gruppi
- Ristorazione pubblica
- Rosticceria - Stand gastronomici
- Casa privata

Fattori di Rischio

individuati negli episodi di MTA per ambito di preparazione dell'alimento
Emilia-Romagna (1988-2008)



FATTORI DI RISCHIO	Totale	
	n. episodi	%
Scorretto mantenimento temperatura	410	18,4
Cottura inadeguata	399	17,9
Cibo crudo	386	17,3
Cibo ottenuto da fonti incerte	314	14,1
Cattiva igiene dell'alimentarista	149	6,7
Più giorni tra preparazione e consumo	141	6,3
Contaminazione dell'attrezzatura	124	5,6
Contaminazione di cibi cotti con cibi crudi	108	4,8
Alimentarista colonizzato	17	0,8
Scorretta preparazione	16	0,7
Altro	164	7,4
Totale	2.228	100

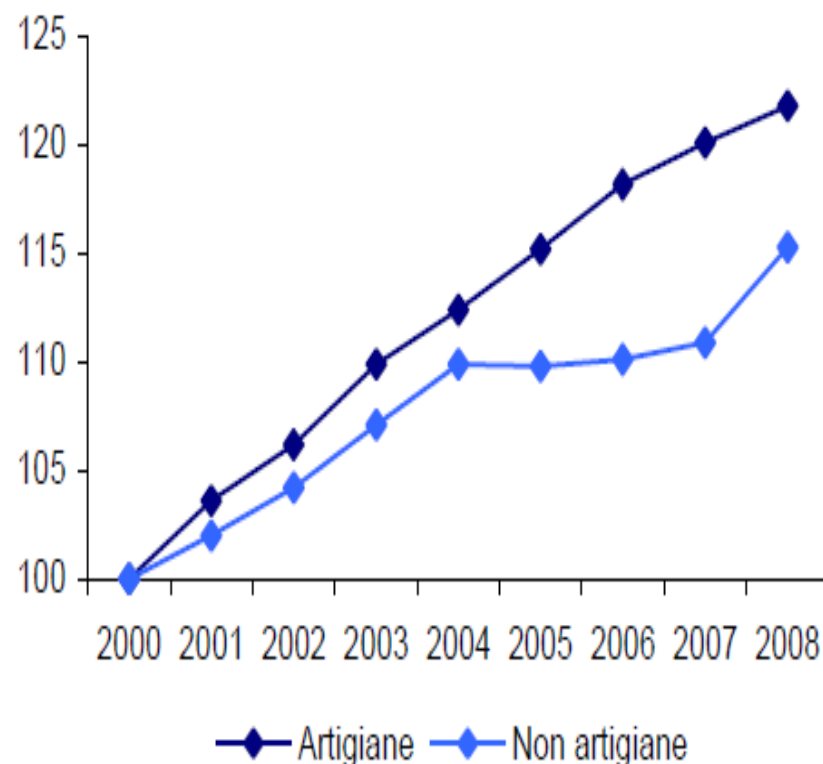
Contesto produttivo

- 60% dell'intero territorio regionale è dedicato all'**agricoltura**
- **Ristorazione collettiva :26.778** tra ristoranti bar ed affini;**4.747 mense**; di queste **3.650** sono quelle destinate ad una **utenza sensibile**
- **Distribuzione alimentare al dettaglio :** densità dei punti vendita supera i 250 mq per abitante

Industria alimentare regionale

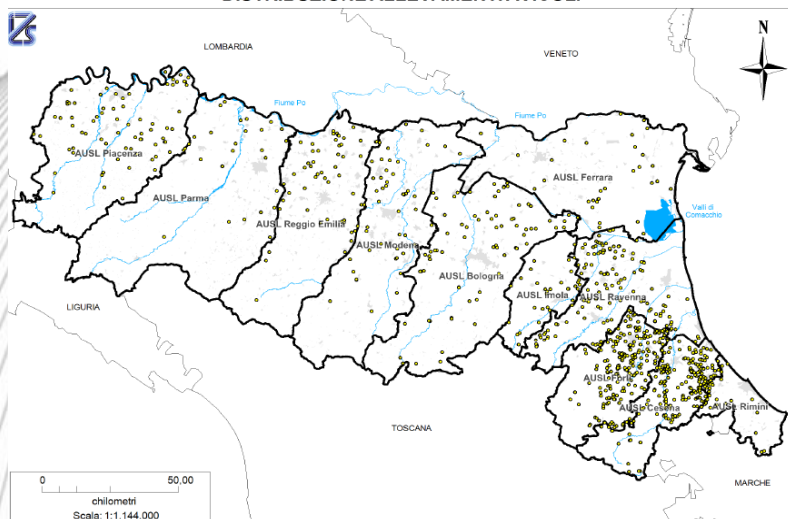
- L'industria alimentare regionale rappresenta (come numero di imprese):
- **carni** (22% delle imprese nazionali)
- **mangimistica** (oltre il 15%)
- **lattiero-caseario** (14%)
- **mulini e di imprese pastarie** 9% del totale nazionale

Evoluzione delle imprese alimentari attive
Emilia-Romagna (2000-2008)



Patrimonio zootecnico dell'Emilia-Romagna

DISTRIBUZIONE ALLEVAMENTI AVICOLI

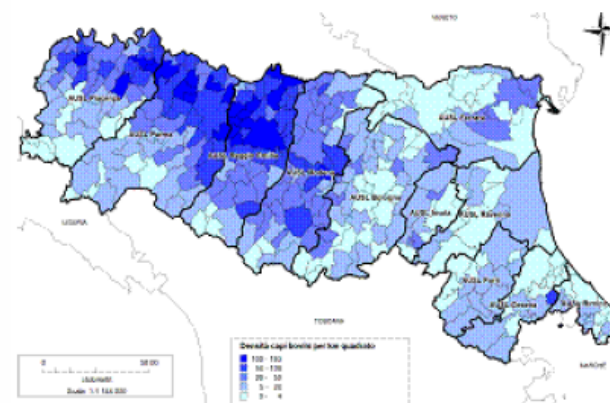


Allevamenti esistenti
Emilia-Romagna (2008)

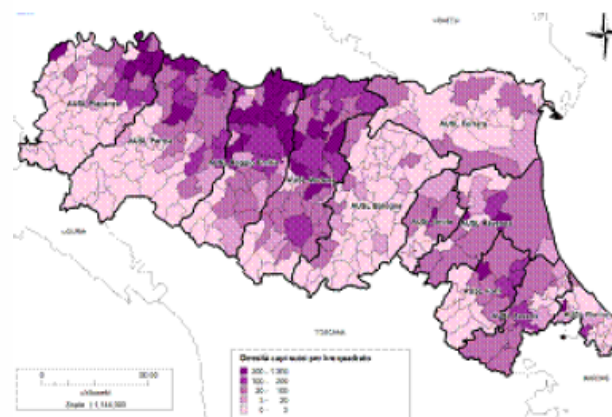
	n.
Bovini	9.309
Suini	3.983
Ovi-caprini	3.360
Avicunicoli	1.560
Equini	6.606

M. Fridel

Densità di capi bovini per kmq
Emilia-Romagna (2007)



Densità di capi suini per kmq
Emilia-Romagna (2007)



Il controllo integrato di filiera

- Sistema di controlli che prevede interventi di prevenzione , monitoraggio e controllo in **ogni fase del processo di produzione degli alimenti e dei mangimi**
- Il controllo integrato di filiera comprende inoltre la **tutela della salute** e del **benessere animale** perché da essi, consegue direttamente la salubrità degli alimenti di origine animale

Piani di sorveglianza e monitoraggio dei contaminanti

(chimici, fisici e microbiologici)

- **Piano monitoraggio microbiologico degli alimenti di origine animale e vegetale, nel 2008-2009:**
- prevalenza di Salmonelle nell'8% delle carni macinate e delle preparazioni a base di carne di pollame
- prevalenza di Listeria monocytogenes nel 4% degli insaccati/salumi affettati e confezionati

Piano monitoraggio allevamenti avicoli

- **Piano monitoraggio microbiologico per ridurre le salmonellosi nel pollame :**
controlli eseguiti nel 2008 in 506 allevamenti hanno evidenziato una prevalenza di *S. enteritidis* e *S. typhimurium* in coerenza con gli **obiettivi comunitari** che prevedono la **riduzione della prevalenza dall'8% al 6% nelle galline ovaiole e inferiore all'1% nei polli da carne.**

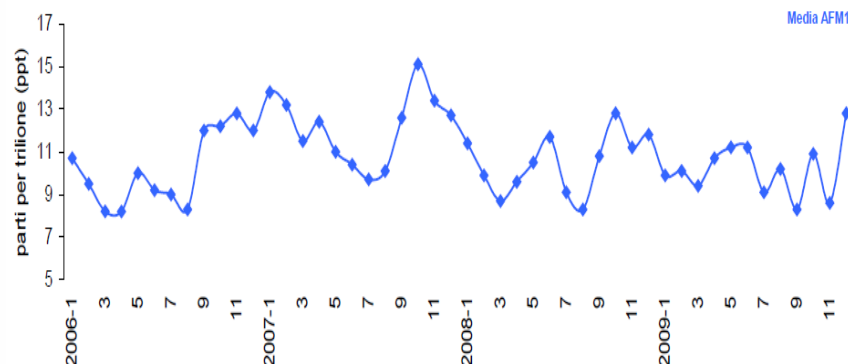
Piano per la ricerca di residui di fitosanitari nei prodotti ortofrutticoli

- Nel 2008 in Regione sono stati esaminati 1.789 campioni (1.329 prodotti ortofrutticoli e 460 extraortofrutticoli)
- La percentuale di campioni irregolari per tutti i prodotti è il 3% nella frutta e il 4% nella verdura

Sistema regionale di sorveglianza micotossine

- La contaminazione negli **alimenti ad uso zootecnico** nel 2009-2009 si è azzerata rispetto al 2.4% del biennio precedente
- Il livello del tenore medio di aflatossina M1 **nel latte** si è mantenuto stabile con valori medi uguali o inferiori a 13 parti per trillione (ppt) nel biennio 2008-2009
- Progressiva diminuzione delle non conformità nei **prodotti alimentari** analizzati al commercio

Livello medio di aflatossina M1 nel latte
Emilia-Romagna (2006-2008)



Micotossine in campioni di alimenti
(frutta a guscio, frutta secca, cereali, spezie ed erbe infusionali, vino, cacao, caffè)
Emilia-Romagna (1999-2008)

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
n.° campioni	532	597	544	692	257	604	659	345	374	465	465
n.° campioni irregolari	27	24	16	21	28	36	26	7	15	5	5
% irregolari	5%	4%	3%	3%	11%	6%	4%	2%	4%	1%	1%

Personale coinvolto nelle sette edizioni 2006 / 2010

AUSL	Medici	TdP SIAN	vet A	Vet B	Vet C	TdP Vet	Totale
PC	2	8	10	11	8	4	43
PR	9	11	23	29	8	7	87
RE	6	10	30	23	14	1	84
MO	8	10	18	37	14	7	94
BO	11	11	20	14	1	7	64
IMOLA	1	2	2	2	1	0	8
FE	4	8	5	8	6	4	35
RA	3	6	3	15	5	4	36
FO	2	6	5	9	1	2	25
CESENA	3	6	5	9	3	3	29
RN	2	9	5	7	0	4	27
REGIONE	3	0	4	3	3	0	13
Extra Reg	0	0	1	3	0	0	4
TOT	54	87	131	170	64	43	549

M. Fridel

Informazione formazione ed educazione alimentare

L.R. 11/2003

	2004	2005	2006	2007	2008
N. corsi	639	887	2.029	2.178	1.522
Partecipanti	12.091	21.665	60.011	71.504	45.466

Aggiornamento Professionale teorico-pratico

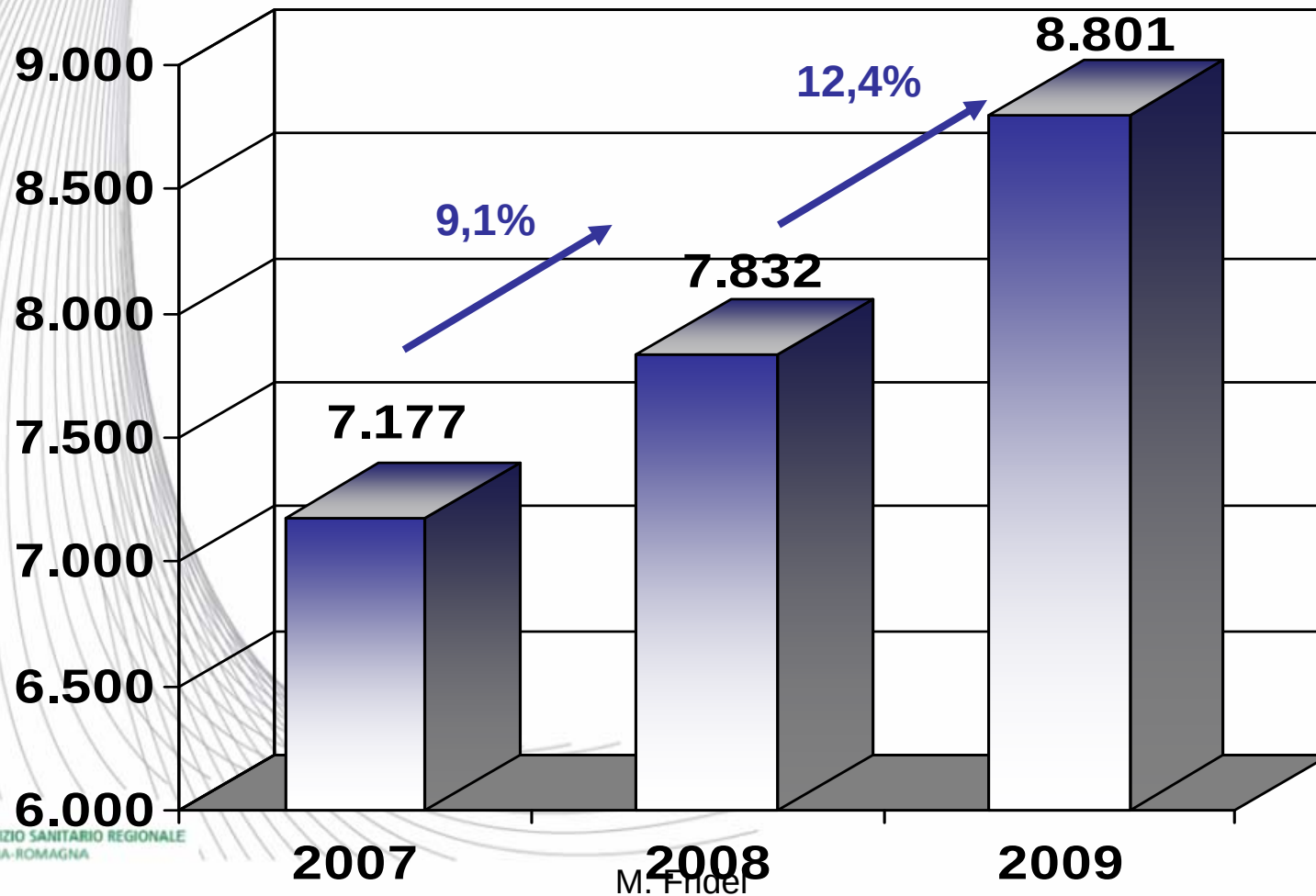
RISTORATORI e ALBERGATORI

ai sensi della Legge 4 luglio 2005, n. 123
recante norme per la

protezione dei soggetti malati di celiachia

	2007	2008	2009
• N. CORSI ATTIVATI	15	20	18
• N. PARTECIPANTI	225	482	580
• N. ORE	75	110	90

Numero di celiaci Regione Emilia-Romagna, anni 2007-2009



Promuovere la sicurezza attraverso

- **Azioni consolidate :**
 - Sorveglianza epidemiologica, monitoraggio e controllo
- **Azioni sperimentate:**
 - Formazione Operatori del settore alimentare
 - Processi di accreditamento dei servizi deputati al controllo secondo le norme di assicurazione della qualità
- **Azioni innovative:**
 - Promuovere interventi di carattere informativo nei confronti della popolazione agendo sull'empowerment
 - Superare l'intervento solo autorizzativo (semplificazione amministrativa e programmazione di vigilanza mirata)
 - Creare rete tra i laboratori per migliorare la sorveglianza e diagnosi delle MTA