

<https://www.efsa.europa.eu/it>

<https://www.efsa.europa.eu/it/careers/youngprofessionals>

Analisi del rischio e ruolo dell'EFSA

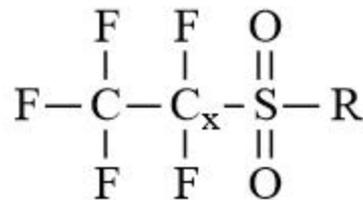
L'EFSA è un'agenzia europea, finanziata dall'Unione europea, che opera in modo autonomo rispetto ai poteri legislativi ed esecutivi europei (Commissione, Consiglio, Parlamento) e agli Stati membri dell'UE.

Venne creata nel 2002 a seguito di una serie di crisi alimentari verificatesi alla fine degli anni '90 come fonte di consulenza scientifica e di comunicazione sui rischi associati alla filiera degli alimenti e mangimi.

Dal punto di vista formale l'agenzia è stata istituita dall'Unione europea ai sensi del regolamento 178/2002 della legislazione alimentare generale.

- Ente di riferimento dell'Unione Europea per la **valutazione e comunicazione dei rischi** esistenti ed emergenti **associati alla catena alimentare**
Regulation (EC) 178/2002.
- Fornisce **consulenza scientifica** e tecnica **indipendente** in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
- Fornisce le basi scientifiche per le decisioni dei gestori del rischio in quest'area.
- **Comunica** pubblicamente tutti gli output scientifici (communication task is shared with EC/MS).

Analisi dei rischi (pareri scientifici) per **contaminanti** e sostanze indesiderate **presenti in alimenti e mangimi**, quali composti tossici naturali, micotossine e residui di sostanze non autorizzate.



Aree tematiche

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics#efsa-core-entity-autocomplete-search-form>

Nel sistema europeo di sicurezza alimentare, la valutazione e la gestione del rischio sono due processi distinti.

L'EFSA, in qualità di organismo incaricato della valutazione del rischio, elabora pareri scientifici e consulenza specialistica per fornire un solido fondamento all'attività legislativa e alla definizione delle politiche in Europa e per consentire alla Commissione europea, al Parlamento europeo e agli Stati membri dell'UE di assumere decisioni tempestive ed efficaci nella gestione del rischio.

Il Rischio Alimentare

Il **rischio alimentare** è la probabilità con la quale un evento nocivo per la salute umana si manifesta e dipende dalla gravità che esso comporta.

- di differente gravità (basso, medio o elevato)
- **conseguente alla presenza di un pericolo nell'alimento**
 - indicazione di tutte le cause possibili di malattia causate da alimenti
 - **contaminazione naturale** Es. arsenico
 - **da fonte antropica** Es. pesticidi

La valutazione del rischio (Risk assessment)

La valutazione del rischio (Risk assessment) si basa sugli elementi scientifici a disposizione e deve essere svolta in modo autonomo, indipendente, obiettivo e trasparente.

Questi aspetti sono fondamentali per effettuare il primo indispensabile passaggio per una corretta analisi del rischio e costituisce la componente scientifica dell'intero processo.

La Valutazione del rischio è un processo costituito da quattro fasi:

1. individuazione del pericolo
2. caratterizzazione del pericolo
3. valutazione dell'esposizione al pericolo
4. caratterizzazione del rischio.

La valutazione del rischio (Risk assessment)

Individuazione del pericolo

consiste nell'accertamento per ogni pericolo veicolabile con l'alimento, del possibile legame causale con una patologia nell'uomo

Caratterizzazione del pericolo

consiste nel calcolare la dimensione dell'esposizione al pericolo (grado di presenza del pericolo nell'alimento, quantità di alimento consumato)

https://youtu.be/OaPyz6l_0Do

Valutazione dell'esposizione al pericolo

consiste nel determinare la relazione tra l'unità di esposizione al pericolo e l'unità di risposta (rapporto dose-risposta, potere patogeno o tossicologico dell'agente, sensibilità dell'ospite)

Caratterizzazione del rischio

consiste nel descrivere la natura e la grandezza del rischio, includendo anche le incertezze di analisi, tramite l'elaborazione di una stima quantitativa del rischio a cui sono soggetti i consumatori o un target di questi. Rappresenta il punto finale del processo di valutazione tramite cui si riesce a definire il rischio.

La valutazione del rischio (Risk assessment)

In termini pratici:

è stato identificato un agente dannoso per la salute

ne è stata analizzata la pericolosità

ne è stata calcolata l'esposizione

il rischio può quindi essere espresso, in termini generali, come:

Rischio = Pericolosità x Esposizione

La raccolta di dati precisi e attendibili rappresenta un **requisito fondamentale** per la valutazione e la tempestiva gestione dei rischi, che devono essere basate sulla disponibilità delle informazioni che devono essere aggiornate e confrontabili sui pericoli riscontrati nella catena alimentare e sul consumo di alimenti in tutti gli Stati membri.

Ciò è di particolare importanza, soprattutto, in occasione del riscontro di un nuovo pericolo nella catena alimentare per effettuare una valutazione del rischio rapida e attendibile, al fine di aiutare i responsabili della gestione del rischio ad adottare i provvedimenti e le azioni più adeguate alle circostanze per la tutela dei consumatori.

Risk Analysis

Analisi del rischio: processo costituito da **3 fasi**:

- 1. Valutazione del rischio** (Risk assessment)
- 2. Gestione del rischio** (Risk management)
- 3. Comunicazione del rischio** (Risk communication)

Le tre componenti dell'analisi del rischio sono **tra loro interconnesse** e forniscono una metodologia sistematica per definire provvedimenti, o altri interventi a tutela della salute, in modo efficace, proporzionato e mirato.

L'analisi del rischio facilita le decisioni sulla gestione del rischio e la sua comunicazione.

Valutazione Rischio – risk assessment

Il rischio è la probabilità che un evento avverso si verifichi.

Può essere espresso come numero probabilistico, ovvero una percentuale.

Valutazione del rischio

Processo basato su elementi scientifici a disposizione, svolto in modo indipendente, obiettivo e trasparente

Valutazione Rischio – risk assessment



Risk assessment Fase 1 Individuazione del pericolo



1. **Pericolo:** proprietà intrinseca di un agente (fisico, chimico o biologico) che comporta un potenziale di effetti avversi o nocivi.

Esempio: Un batterio patogeno o una micotossina rappresenta un pericolo

Individuazione (analisi) del pericolo:

il processo di identificazione di un agente capace di indurre un effetto nocivo sul benessere del cittadino

Risk assessment Fase 2 Caratterizzazione del pericolo



2. calcolo della dimensione dell'esposizione al pericolo (grado di presenza del pericolo nell'alimento, quantità di alimento consumato);



Risk assessment Fase 3 Valutazione dell'esposizione al pericolo



Valutazione
dell'
esposizione al
pericolo

3. relazione tra unità di esposizione al pericolo ed unità di risposta (rapporto dose-risposta, potere patogeno o tossicologico dell'agente, sensibilità dell'ospite);

Esposizione:

- misurazione quantitativa
- pericolo presente in una certa quantità tale da comportare un danno.

Es. misurazione dell'esposizione:

Concentrazione di batteri e virus potenzialmente patogeni - *Concentrazione arsenico* - *micotossina*

Rischio - Pericolo - Esposizione

- **Rischio:** probabilità che un evento sfavorevole si verifichi
- **Pericolo:** evento che può costituire una minaccia.
- **Esposizione:** connessione di questi due parametri

Esempio: considerare la concentrazione di un determinato contaminante in un alimento e correlarlo con l'assunzione di quel determinato cibo nella dieta giornaliera.

rischio: aflatossina



pericolo: aflatossina assunta



esposizione: connessione



Risk assessment Fase 4 Caratterizzazione del rischio



4. Punto finale del processo di valutazione tramite cui si riesce a definire il rischio.

Si descrive la natura e la grandezza del rischio, considerando le incertezze di analisi.

Elaborazione di una stima quantitativa del rischio a cui sono soggetti i consumatori o un target di questi.

Possibili effetti sulla salute:

- **Graduali:** da un min. ad un max., secondo il livello di esposizione
- **Discontinui:** assenti fino ad un certo livello di esposizione e presenti per livelli di esposizione superiori
- **A carico degli esposti e/o delle generazioni successive.**

Riassumendo:

- è stato identificato un agente dannoso per la salute
- ne è stata analizzata la pericolosità
- ne è stata calcolata l'esposizione

Il rischio può essere espresso, in termini generali, come:

$$\text{Rischio} = \text{Pericolosità} \times \text{Esposizione}$$

I risultati della valutazione del rischio costituiscono la base scientifica per la formulazione e la revisione delle norme sulla sicurezza alimentare nonché per il controllo e la sorveglianza.



- **Gestione del rischio:** processo che esamina alternative di intervento (consultazione parti, esito valutazione, fattori pertinenti) compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo
- **Comunicazione del rischio:** scambio interattivo nell'intero arco del processo di analisi del rischio di informazioni e pareri riguardanti pericoli, rischi fattori connessi e percezione tra i responsabili ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione ed il fondamento delle decisioni in tema di gestione.



La Analisi del Rischio è quindi un approccio metodologico ai problemi di sanità pubblica, **basato** sulla

- **separazione tra chi valuta e chi gestisce il rischio,**
- **trasparenza nelle valutazioni e decisioni, elaborate su fondamento scientifico,**
- **interazione e comunicazione con i consumatori e le parti interessate**

Codex Alimentarius

Il Codex Alimentarius è un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza, qualità e correttezza del commercio mondiale di alimenti.

Gli standard del Codex si basano su dati e considerazioni oggettive, confortati dalle migliori acquisizioni scientifiche disponibili, provenienti da organismi di ricerca indipendenti sulla valutazione dei rischi oppure su consultazioni internazionali "ad hoc" organizzate dalla FAO e dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Pur essendo solo raccomandazioni per applicazioni volontarie degli stati membri, gli standard del Codex sono utilizzati spesso come base per la legislazione sanitaria nei vari paesi.

Codex Alimentarius

La Commissione è formata da 180 Paesi membri più la Comunità europea. I progetti normativi, prima di essere approvati dalla Commissione, sono discussi a livello locale in tutti i Paesi membri, compresa l'Italia.

Alle riunioni sono invitati rappresentanti del mondo scientifico e delle istituzioni, dei consumatori e del mondo della produzione agricola e industriale.

Il Codex è attivo dal 1963 e il Comitato italiano è istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

“Le direttive riguardano le caratteristiche che devono avere i cibi, le regole per l'etichettatura, le norme anticontaminazioni, la determinazione dei parametri per stabilire ciò che è tossico e ciò che non lo è, le problematiche sui cibi biologici, transgenici

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture Organization of the United Nations



World Health Organization

- Home
- About Codex
- Codex Texts
- NEW** Themes
- Committees
- Meetings
- Resources
- Publications
- News and Events
- Login



CAC44 / Final report adoption delayed as Commission ends

Standards

Popular Latest

- CXS 193-1995
General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed
- CXC 1-1969
General Principles of Food Hygiene
- CXS 1-1985
General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods
- CXG 2-1985
Guidelines on Nutrition Labelling
- CXM 2
Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk Management Recommendations (RMRs) for Residues of Veterinary Drugs in Foods

Protecting health, facilitating trade

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

Codex Alimentarius

Lo scopo della Commissione del Codex Alimentarius è di:

- Armonizzare la legislazione internazionale
- Proteggere la salute e la sicurezza dei consumatori
- Facilitare il commercio internazionale
- Per raggiungere questi scopi, il CAC si pone i seguenti obiettivi:
- emanare prassi igieniche
- fissare dei limiti massimi consentiti per gli [inquinanti](#) negli alimenti
-

Codex Alimentarius, cioè la raccolta di norme elaborate dalla Commissione intergovernativa istituita congiuntamente da:
Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e
Organizzazione delle Nazioni Unite per
l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)

con due obiettivi

principali: proteggere la salute del consumatore e garantire lo sviluppo del commercio.



SEARCH

Most Popular Searches

- Home
- Food
- Drugs
- Medical Devices
- Radiation-Emitting Products
- Vaccines, Blood & Biologics
- Animal & Veterinary
- Cosmetics
- Tobacco Products

Food

Home > Food > Guidance & Regulation > Food Safety Modernization Act (FSMA)



Guidance & Regulation

Food Safety Modernization Act (FSMA)

About FSMA

Full Text of the Law

Implementation & Progress

Dockets Open for Comment

Food Safety Modernization Act (FSMA) - Guidance for Industry & Rules

Meetings, Hearings, and Workshops

Press Releases

Speeches, Statements, and Other Correspondence

Presentations & Print Material

Videos, Webinars, and Interviews

Alliances

Frequently Asked Questions

Translations of Key FSMA Resources

The New FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), the most sweeping reform of our food safety laws in more than 70 years, was signed into law by President Obama on January 4, 2011. It aims to ensure the U.S. food supply is safe by shifting the focus from responding to contamination to preventing it.

✉ [Get FSMA Updates by E-mail.](#)

What's New

Guidance for Industry on Administrative Detention Released

[What You Need to Know About Administrative Detention of Foods; Small Entity Compliance Guide](#) (November 2004; Revised October 2011 and March 2013) is now available.

Preventive Controls and Produce Safety Rules

On January 4, 2013, FDA issued two major proposed FSMA rules regarding preventive controls in human food and produce safety. See the following resources for additional information

- [Overview of the Proposed Rules](#)
- [Preventive Controls for Human Food: Fact Sheet on the Proposed Rule](#)
- [Standards for Produce Safety: Fact Sheet on the Proposed Rule](#)

FDA will convene **3 public meetings** concerning the two proposed rules in Washington DC, Chicago IL, and Portland OR to solicit comments on the proposed rules, respond to questions, and inform the public about the rulemaking process. View the [FSMA Meeting page](#) for more information.





Food and Agriculture Organization of the United Nations

for a world without hunger

Google Custom Search

FAO Home

Food safety & quality

About us

Events & projects

A-Z index

Capacity development

Scientific advice

Emergency prevention system for food safety

Publications & tools

Partnerships

Food Safety Expert Roster

Food safety and quality



> Food > Food safety & quality



Providing scientific evidence to solve food safety issues

Improving the safety and quality of food at all stages of the food chain

News

14-03-2013

Report on FAO/WHO Workshop on Facilitating increased private sector involvement in preparing national and regional positions on Codex issues within the east African community partner states.

31-01-2013

Nanotechnology-Enabled Water Treatment for improved Food Safety and Public Health

28-01-2013

Pre-CCAFRICA workshop on national food control systems

22-01-2013

Call for data for the 78th meeting of JECFA - residues of veterinary drugs in foods.

21-12-2012

Events

18-02-2013 : 01-03-2013

Training of Trainers in Food Safety and Quality Assurance, Tanzania.

03-09-2012 : 07-09-2012

Joint FAO/WHO expert meeting: Foodborne parasites

27-06-2012 : 28-06-2012

ASEAN Regional Meeting "Developing National Food Safety Emergency Response Plans – Sharing Experiences and Lessons Learnt

27-03-2012 : 27-03-2012

Joint FAO/WHO Seminar Meeting: Nanotechnologies in Food and Agriculture

Food Safety Video



Food Safety Expert Roster

Sign up today to become an FAO Food Safety Expert. Please enter your username and password in order to log in to the website.

Username:

Password:

LOGIN

Forgot your password?





Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

for a world without hunger

Google™ Custom Search

FAO Home

Food safety & quality

About us

Events & projects

A-Z index

Capacity development

Scientific advice

Emergency prevention
system for food safety

Publications & tools

Partnerships

Food Safety Expert
Roster



FAO Food Safety Expert Roster



FAO's Nutrition and Consumer Protection Division aims to deliver timely scientific advice and technical assistance to support the member countries. EMPRES Food Safety often deals with cases that some unexpected and urgent works are required. Effective pooling of scientific excellence will contribute significantly to this effort, thus FAO Food Safety Expert Roster is established. Scientists with relevant expertise are invited to apply. All candidates who submit a complete application and meet the validity and eligibility criteria will be included in the roster.

The inclusion of experts in the FAO Food Safety Expert Roster is based on the submission and assessment of a set of mandatory data, consisting of personal and institutional information, and uploaded CV describing the expertise of applicants.

The eligibility criteria are:

- a university degree, or equivalent, in one or more areas of relevant expertise;
- relevant professional experience;
- scientific articles published in peer reviewed journals, technical reports and/or other publications relevant to the expertise declared; and
- ability to communicate and work in at least one UN official language.

Food Safety Expert Roster



Sign up today to become an FAO Food Safety Expert. Please enter your username and password in order to log in to the website.

Username:	<input type="text"/>
Password:	<input type="password"/>
	<input type="button" value="LOGIN"/>

[Registration](#)
[Forgot your password?](#)