



Convegno Nazionale ONE HEALTH-ONE MEDICINE

3 Novembre 2017

La gestione delle emergenze in sicurezza alimentare

Dott. Raffaello Lena

Ufficio 8 Direzione Generale per l'igiene e sicurezza degli alimenti e la
nutrizione - Ministero della Salute

INTEGRAZIONE DEI CONTROLLI E DELLE ATTIVITA' DELLE VARIE COMPONENTI SANITARIE DEL SSN

La rapida segnalazione da parte dei Pronto Soccorsi, degli ospedali e dei Centri Antiveneni e la massima collaborazione con le Autorità Competenti nel settore della sanità pubblica e della sicurezza alimentare, sono cruciali per consentire il completamento delle indagini che, oltre all'ISS, coinvolgono le autorità competenti Regionali, le ASL, gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, I NAS e il Ministero della Salute

Il regolamento CE 178/2002 è la base giuridica in sicurezza degli alimenti principi

Libera circolazione di alimenti sicuri e sani

Legislazione alimentare
basata sull'analisi del rischio

**Principio di
precauzione**

Controllo lungo tutta
la filiera produttiva

rintracciabilità

Responsabilizzazione
degli
O.S.A.

**Sistema
di allerta rapido**

La normativa di riferimento
II REGOLAMENTO N. 178/2002

Articolo 50

Sistema di allarme rapido (RASFF)

1. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la **Commissione e l’Autorità. La Commissione è responsabile della** gestione della rete. Attivazione RASFF per un rischio diretto e indiretto per la salute

Articolo 17

Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

RITIRO e RICHIAMO

TRACCIABILITA' a Valle e a Monte

Altre disposizioni indirettamente collegate al sistema di allerta riportate nel Reg 178/2002 e nel Reg 183/2005

Articolo 14 Reg 178/2002

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

Articolo 15

Requisiti di sicurezza dei mangimi

- 1. I mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati a un animale destinato alla produzione alimentare

Articolo 29 Reg 183/2005

estende le misure del Reg 178/2002 anche ai mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti, che comportino gravi rischi per la salute umana, animale o per l'ambiente

Qualora uno Stato membro disponga di informazioni relative all'esistenza di un rischio, diretto o indiretto, in alimenti o mangimi, per la salute umana, animale o la salubrità dell'ambiente, trasmette immediatamente tali informazioni alla Commissione nell'ambito del sistema di allarme rapido

IL MONDO IN UN SUPPLI'...



Ingredienti

Riso al pomodoro e mozzarella 67% (ingredienti: riso parzialmente cotto 53,4% (ingredienti: acqua, riso, sale), passata di pomodoro 20,6%, mozzarella 12% (ingredienti: latte, sale, fermenti lattici, caglio), concentrato di pomodoro, formaggio stagionato (ingredienti: latte, fermenti lattici, sale, conservanti: lisozima da uovo; caglio), amido di riso, olio di semi di girasole, cipolla, amido di frumento, sale, uovo in polvere), farina di frumento, olio di semi di girasole, farina di riso, sale, amido di frumento, acqua, lievito naturale, destrosio, glutine di frumento, paprica, latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo.

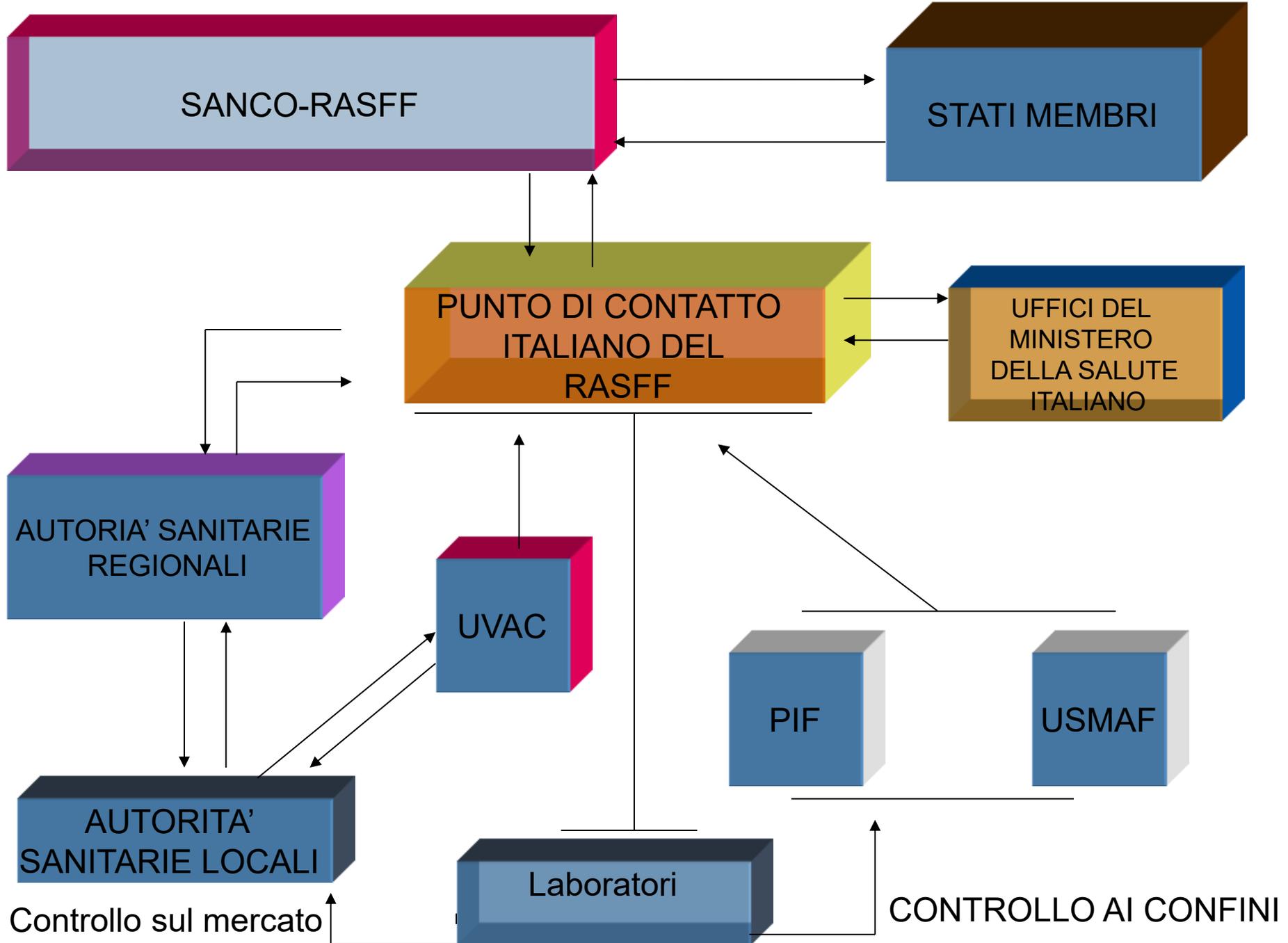
II REGOLAMENTO 178/2002 ART. 7

PREVEDE IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE CHE CONSENTE L'ADOZIONE DI MISURE PROVVISORIE DI GESTIONE DI UN RISCHIO PER LA SALUTE CHE PRESENTI UNA SITUAZIONE DI INCERTEZZA SUL PIANO SCIENTIFICO, IN ATTESA DI ULTERIORI INFORMAZIONI.

Articolo 2 Reg CE 16/11 compiti dei membri della rete

Garantire un Funzionamento Efficiente delle rete...

Garantire la disponibilità per la comunicazione d'emergenza 24 ore e 7 giorni su 7  **Procedure di emergenza/cellulari/email**



NOTIFICHE RASFF



pericolo che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro



Non richiede un'azione rapida in un altro paese membro



Respingimento alle frontiere



Informazioni generali

Comunicazioni al pubblico si distinguono in:

Avvisi di sicurezza alimentare del Ministero (Warning)

Si tratta di avvisi con i quali il Ministero provvede ad informare i cittadini in caso di alimenti pericolosi quando le misure adottate dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA), e successivamente dalle autorità competenti, possono rivelarsi non del tutto sufficienti a salvaguardare la salute del consumatore; **ad esempio nei casi di vendita attraverso internet di alimenti o integratori alimentari contenenti sostanze pericolose o in caso di rischi derivanti da prodotti extranazionali, in attesa di poter acquisire informazioni dettagliate in merito all'elenco dei distributori sul territorio nazionale.**

Avvisi di sicurezza possono anche essere predisposti anche **in caso di focolaio di malattia a trasmissione alimentare ove sia stata accertata la correlazione almeno epidemiologica con un alimento.**

Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori (OSA)

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio ed a ritirare il prodotto dal mercato. In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè **ad informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante apposita cartellonistica da apporre presso i punti vendita nonché a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale predisposta dal Ministero della Salute.**

INTEGRAZIONE DEI CONTROLLI E DELLE VARIE COMPONENTI SANITARIE DEL SSN

-La rapida segnalazione da parte dei PS e degli ospedali e la massima collaborazione con le autorità competenti nel settore della sanità pubblica e della sicurezza alimentare, sono cruciali per consentire il completamento delle indagini che, oltre all'ISS, coinvolgono le autorità competenti Regionali, gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, I NAS e il Ministero della Salute

ALCUNI CASI

ISTAMINOSI Tonno Spagnolo: segnalati diversi casi di istaminosi da PS

Indagine epidemiologiche

Attivazione del RASFF

(ricorrenza delle segnalazioni del tonno prodotto da una ditta spagnola)

Avviso di sicurezza vista incertezza (tutta la produzione e non solo lotti identificati)

Avviso ai consumatori, rischio intossicazione alimentare in tonno fresco di origine spagnola



Nel pomeriggio del 12 maggio 2017, è stato diramato dal Ministero della Salute Spagnolo AECOSAN (Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición) un comunicato in cui viene riportata l'insorgenza di focolai di sindrome sgombroide che, ad oggi, avrebbero coinvolto 105 persone. Questa nuova comunicazione aggiorna le informazioni della notifica 2017.0587, in seguito alla quale le Autorità sanitarie italiane avevano già provveduto ad adottare i provvedimenti di competenza ponendo sotto sequestro le partite ricevute.

Come raccomandato dal Ministero della Salute Spagnolo AECOSAN nella **nota sopracitata**, considerando che dalle nuove informazioni ricevute il 12 maggio il tonno potrebbe comunque essere stato venduto allo stato sfuso in piccole quantità e in diversi formati nelle pescherie o in negozi che vendono al consumatore finale, si invita chi avesse acquistato tonno fresco, a partire dal 25 aprile 2017, a contattare gli esercizi di vendita dove lo hanno acquistato per verificare se trattasi del prodotto

commercializzato dalla ditta spagnola (Garciden) e, in tal caso, a non consumarlo.

La sindrome sgombroide è una patologia simil-allergica risultante dall'ingestione di pesce alterato che contiene istamina. Si manifesta comunemente con arrossamento della pelle, prurito, cefalea pulsante, bruciore orale, crampi addominali, nausea, diarrea, palpitazioni, senso di malessere e raramente ipertermia a breve distanza dal consumo del pesce. In molti casi la sintomatologia è auto limitante. Sintomi più severi possono presentarsi in soggetti asmatici o allergici in generale.

Data di pubblicazione: 13 maggio 2017, ultimo aggiornamento 13 maggio 2017

Tag associati a questa pagina:

Vedi anche

- > Conferenza internazionale "animal and human health"
- > Sicurezza alimentare, prima micotossine negli alimenti
- > Convegno dei laboratori di parassiti trasmessi con gli al
- > Uova contaminate da Fipror

Cambia canale



Temi e professioni

- > Sicurezza alimentare additivi
- > Sicurezza alimentare
- > Sicurezza chimica - M non conformità da parte

Caso di SEU

In data 9 marzo 2016, attraverso il sistema di allerta RASFF, è stata pubblicata la NEWS 16-811 riguardante il ritiro volontario per misura precauzionale di diversi alimenti a base di latte prodotti da una ditta in Romania. Tale informazione è stata diramata in relazione **a casi di Sindrome Emolitico Uremica (SEU) associati ad infezione da Escherichia coli O26:H11 avvenuti in Romania e che dal 24 gennaio 2016 ha colpito 14 bambini.** I prodotti ritirati sono stati distribuiti in alcuni Paesi europei tra cui l'Italia.

Il Ministero della Salute ha prontamente avvisato gli Assessorati alla Sanità. **La Regione Toscana, a seguito delle verifiche effettuate dalla ASL di Pistoia, ha comunicato un caso di probabile Sindrome Emolitico Uremica, clinicamente diagnosticata, in un bambino di 14 mesi ricoverato presso l'Ospedale Meyer di Firenze.** In base alle informazioni disponibili, il bambino avrebbe consumato un formaggio a pasta molle della summenzionata ditta rumena. La ASL3 della Toscana e il Ministero della Salute hanno effettuato un avviso di sicurezza, a scopo precauzionale, rivolto ai consumatori. Le indagini, effettuate sia sull'alimento che sui campioni biologici del paziente, hanno poi confermato il sospetto avanzato dagli operatori della ASL. **Infatti è stato il formaggio a provocare l'infezione intestinale nel bambino ricoverato all'ospedale Meyer. Sia il Laboratorio Nazionale ed Europeo di Riferimento per E.coli che il Registro della Sindrome Emolitico Uremica coordinato dall'ISS hanno dato ampio supporto alle attività di indagine svolte dall'ECDC e dalle autorità sanitarie in Romania, fornendo le competenze necessarie ad impostare le indagini epidemiologiche, e soprattutto il supporto diagnostico per inquadrare il focolaio sul piano eziologico. La rapida segnalazione del caso SEU del bambino ricoverato all'ospedale Meyer, e la massima collaborazione con le autorità competenti nel settore della sanità pubblica e della sicurezza alimentare, sono stati cruciali per consentire il completamento delle indagini che, oltre all'ISS, hanno coinvolto le autorità competenti della Regione Toscana e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana.**

Botulismo: alimenti industriali e domestici

1996

la Repubblica.it

Archivio

Home Pubblico Economia&Finanza Sport Spettacoli Cultura Motori

Sei in: Archivio > la Repubblica.it > 1996 > 09 > 07 > BOTULISMO, 4 CASI E I NAS...

BOTULISMO, 4 CASI E I NAS SEQUESTRANO IL MASCARPONE GIGLIO

ROMA - Due casi di botulismo accertato a Napoli, altri due a Vibo Valentia, in provincia di Catanzaro. Il nucleo dei carabinieri per la Sanità su disposizione del ministero e dell' Istituto superiore di Sanità ha cominciato ieri il sequestro su tutto il territorio nazionale del prodotto contaminato dal botulino. Si tratta di semplice mascarpone commercializzato con i marchi Giglio, Parmalat e Sol di Valle, confezionato in vasetti tipo quelli dello yogurt e sigillati con una lamina metallica. Sotto accusa, dopo la conferma degli esami sui residui di formaggio fresco svolti dagli esperti dell' Istituto superiore di sanità, il lotto con scadenza 3 ottobre 1996 prodotto nello stabilimento alimentare di Reggio Emilia e distribuito da tempo sul mercato. Confermata la presenza della tossina nel mascarpone, ieri il ministero della Sanità ha attivato il "sistema allerta Comunitaria" visto che il prodotto "risulta essere stato commercializzato negli Stati Uniti, Russia, Germania, Spagna, Svezia e Belgio". E la società Giglio spa si è impegnata a ritirare dal mercato tutte le confezioni già distribuite all' ingrosso e al dettaglio. Impossibile però stabilire, al momento, il numero di vasetti del lotto ' incriminato' a tutt' oggi in circolazione e quanti di questi possano essere stati contaminati. Oltre trentatremila pezzi sfornati dallo stabilimento negli ultimi tre giorni sono stati intanto sequestrati dai carabinieri a scopo cautelativo. Un sopralluogo di un pool d' esperti del dipartimento alimenti del ministero della Sanità nella fabbrica emiliana, previsto per oggi, dovrebbe stabilire come e in quale fase produttiva è avvenuta la contaminazione del mascarpone del lotto 3 ottobre. La tossina botulinica, che è uno dei veleni più potenti in natura, si riproduce per spore trasportate in ambiente senza ossigeno e può essere presente nei preparati vegetali sott' olio confezionati in casa. Fino ad oggi il botulino, che provoca avvelenamento tra le 12 e le 48 ore dall' ingestione del prodotto contaminato, non era mai stato riscontrato in un alimento come il formaggio.

2011



Item description	Item code	Size	Net weight	Drained weight	Jars per box	Boxes per each pallet	Boxes per layer	Shelf life (months)
Descrizione articolo	Codice articolo	Formato	Peso netto	Peso spiccicato	Pezzi per cassa	Casse per bancata	Colli per strato	Scadenza (mesi)
Bio stuffed olives	001	ml 212	gr 200	gr 130	8	260	20	24
with almonds	002	ml 314	gr 280	gr 180	8	220	20	24
Bio olive farcite	003	ml 3100	gr 2900	gr 1800	2	96	24	24
alla mandorla	004	ml 4700	gr 4100	gr 2500	2	102	12	24

Bio stuffed olives with almonds
Bio olive farcite alla mandorla

INGREDIENTS:
olives, extra virgin olive oil, sunflower oil, almonds, salt, aromatic herbs
INGREDIENTI:
olive, olio extra vergine d'oliva, olio di semi, mandorle, sale, erbe aromatiche



Focolai di botulismo

Nel mese di novembre 2016 sono occorsi a Roma e Verona due focolai di botulismo entrambi collegati al consumo di panini presso esercizi di ristorazione. Ricostruendo l'episodio di Roma, attraverso le interviste con i cinque pazienti coinvolti, è stato possibile identificare sia il giorno dell'esposizione che una fascia oraria risultata abbastanza ristretta. Tutti i controlli analitici, effettuati sia presso l'esercizio commerciale che presso i fornitori individuati dall'Autorità competente, hanno dato esito negativo. Dal punto di vista analitico non è emersa alcuna positività alla ricerca delle tossine botuliniche e dei clostridi produttori di tossine botuliniche e che anche l'analisi dei parametri chimico-fisici dei prodotti campionati non ha rilevato problematiche rilevanti, i processi di produzione verificati sono da considerarsi tutti conformi. Sulla base delle numerose indagini effettuate, risulta quindi ragionevole ipotizzare che presso l'esercizio commerciale si siano potute creare le condizioni per lo sviluppo e la tossinogenesi di *C. botulinum* in una delle creme vegetali. Dal momento che dall'inchiesta epidemiologica non è emerso chiaramente il consumo di uno stesso prodotto da parte di tutti i soggetti che hanno riportato una sintomatologia compatibile con il botulismo, è verosimile che si siano verificati fenomeni di cross-contaminazione tra le varie creme utilizzate.

Un secondo episodio che ha coinvolto quattro pazienti è occorso nello stesso periodo a Verona. La ricostruzione della storia alimentare dei pazienti ha risentito fortemente del concomitante focolaio romano in quanto si è sospettato che ci fosse un legame fra i due focolai. Il veicolo alimentare è stato identificato solo successivamente all'analisi dei ceppi isolati dai campioni clinici e dai campioni alimentari risultati positivi. Infatti, in data 01.12.16, in conseguenza dei risultati analitici il SIAN dell'ULSS 20 Regione Veneto effettua l'allerta RASFF sulle olive prodotte in Spagna. In data 07.12.2016 l'allerta viene ritirata in seguito all'analisi della documentazione del processo produttivo delle olive stesse. Dall'analisi di detta documentazione è emerso che il processo di produzione delle olive era conforme. Probabilmente anche in questo caso risulta quindi ragionevole ipotizzare che presso l'esercizio commerciale si siano potute creare le condizioni per lo sviluppo e la tossinogenesi di *C. botulinum*.

Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi

- L'obiettivo di questo documento è garantire la sicurezza alimentare attraverso l'adozione di tempestive misure a tutela della salute pubblica in occasione di incidenti di botulismo alimentare. Il documento fornisce indicazioni per individuare il più rapidamente possibile i potenziali veicoli alimentari responsabili dell'intossicazione e le modalità di conduzione delle analisi per la conferma di laboratorio. Il documento fornisce altresì elementi di dettaglio rispetto alle metodiche analitiche da adottare per la conferma di laboratorio e la tempistica con cui i laboratori devono garantire l'esecuzione delle analisi e la diffusione dei risultati alle Autorità competenti coinvolte nella gestione dell'incidente.
- La necessità di fornire indirizzi operativi nasce dalle criticità emerse durante la gestione di recenti focolai di botulismo alimentare correlati al consumo di prodotti industriali presso esercizi di ristorazione. La prima è correlata alle modalità di conduzione dell'inchiesta epidemiologica. Una non corretta conduzione dell'inchiesta epidemiologica può portare, infatti, all'analisi di un elevatissimo numero di campioni ed alla diminuzione delle probabilità di identificazione del veicolo alimentare. La seconda criticità emersa è legata ai tempi di analisi ed alle procedure analitiche utilizzate durante la conferma di laboratorio. **Avere a disposizione in tempi più brevi possibili i risultati analitici è *conditio sine qua non* per l'adozione tempestiva di quelle misure di sanità pubblica tese al contenimento della diffusione dell'intossicazione (eliminazione dal circuito commerciale dell'alimento tossico).**

Figura n. 3.

Albero delle decisioni - Inchiesta epidemiologica

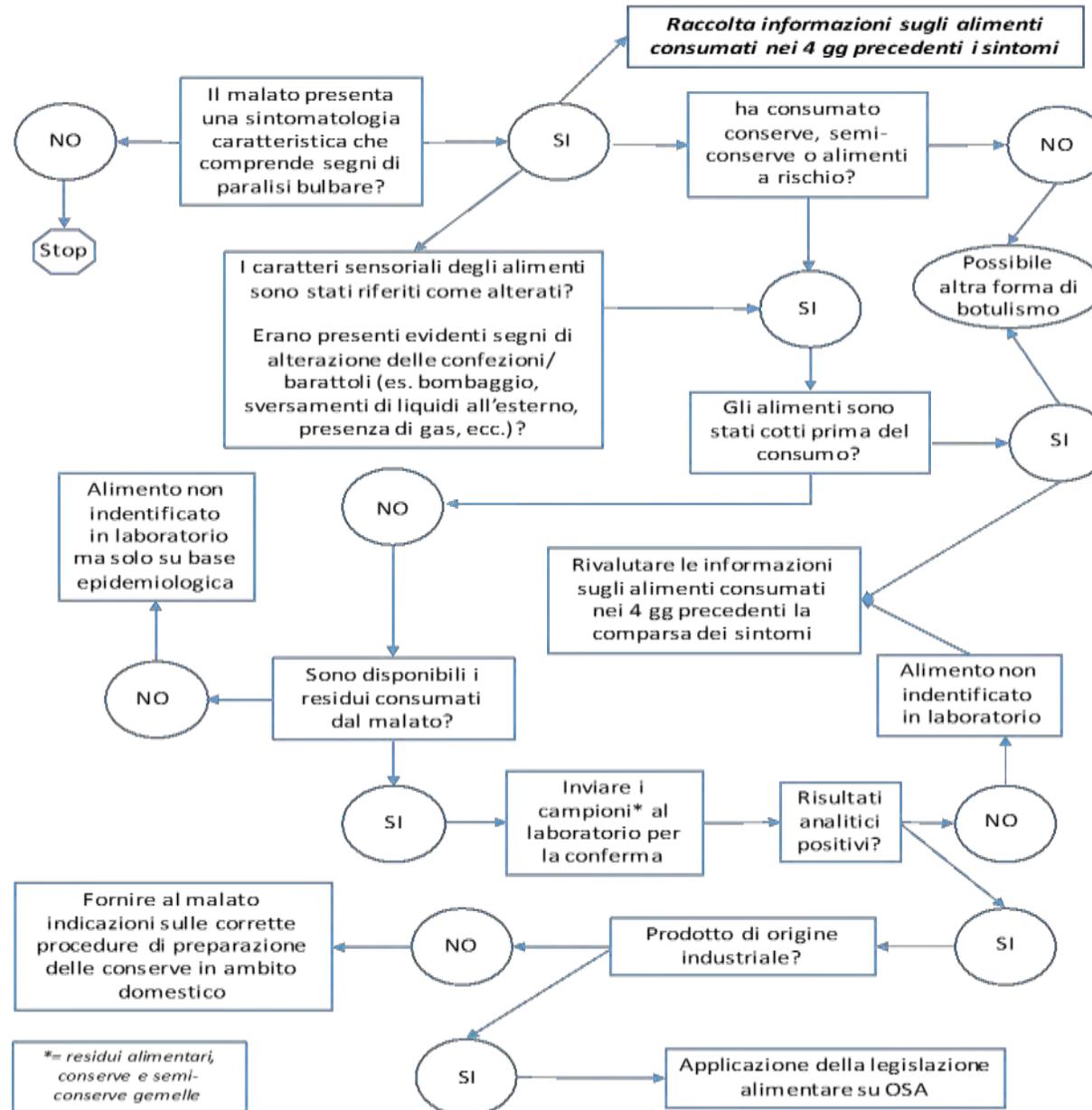
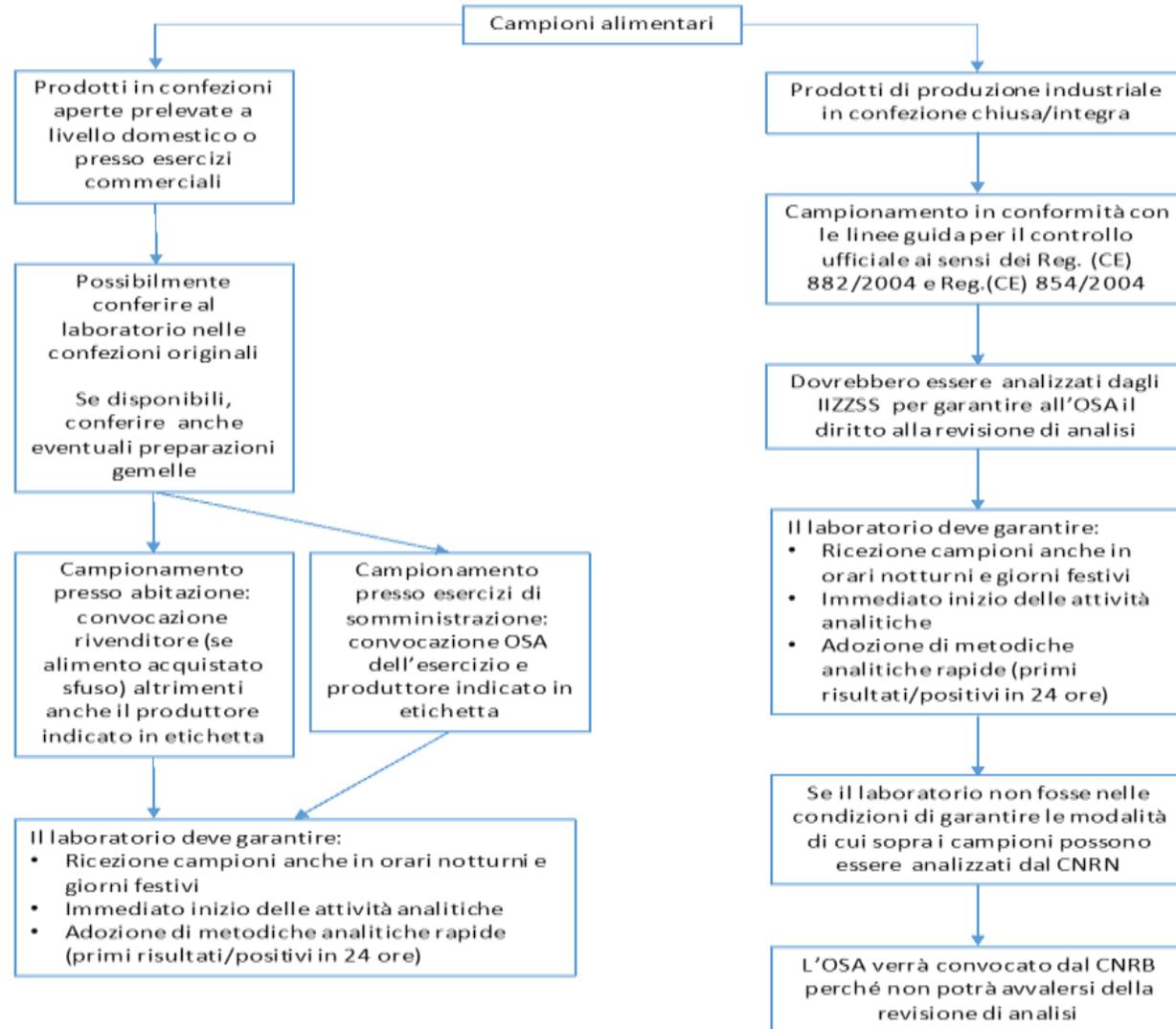


Figura n. 4.

Diagramma di flusso - campionamento ed analisi degli alimenti sospettati di essere il veicolo dell'intossicazione

Configurandosi il botulismo come una grave minaccia per la salute pubblica è necessario procedere all'effettuazione delle analisi sui campioni pervenuti in laboratorio senza indugio. La comunicazione della data e dell'orario di esecuzione delle suddette analisi, agli eventuali OSA coinvolti, dovrà avvenire a mezzo casella PEC e, ove possibile, anche attraverso comunicazione orale.



Qualora l'incidente di botulismo sia correlato **al consumo di pasti erogati da esercizi di ristorazione commerciale**, l'ispezione, da condurre tempestivamente, dovrà mettere in evidenza, oltre alle condizioni igienico-sanitarie e di manutenzione del locale, le modalità di preparazione dell'alimento sospetto. In particolare sarà necessario:

- raccogliere le liste delle vivande (menù), le ricette e tutte le informazioni sul prodotto preparato;
- accertare, su ingredienti e materie prime utilizzate, l'origine, le modalità di trasporto, conservazione/stoccaggio/scongelamento/cottura e manipolazione;
- individuare le possibili fonti e vie di contaminazioni alle quali gli alimenti potrebbero essere stati esposti, verificando le persone che li hanno manipolati, le procedure e attrezzature usate;
- verificare l'autorizzazione sanitaria/registrazione dell'OSA;
- verificare il manuale di autocontrollo e relative registrazioni;
- trasmettere copia di tutta la documentazione acquisita via posta elettronica al Punto di Contatto Regionale, al Punto di Contatto Nazionale del RASFF (dav.alerta@sanita.it) e al Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo (cnr.botulismo@iss.it);

Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi



L'obiettivo di questo documento è garantire la sicurezza alimentare attraverso l'adozione di tempestive misure a tutela della salute pubblica in occasione di incidenti di botulismo alimentare. Il documento fornisce indicazioni per individuare il più rapidamente possibile i potenziali veicoli alimentari responsabili dell'intossicazione e le modalità di conduzione delle analisi per la conferma di laboratorio.

Il documento fornisce altresì elementi di dettaglio rispetto alle metodiche analitiche da adottare per la conferma di laboratorio e la tempistica con cui i laboratori devono garantire l'esecuzione delle analisi e la diffusione dei risultati alle Autorità competenti coinvolte nella gestione dell'incidente.

Consulta il documento **Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi**

Data di pubblicazione: 12 luglio 2017, ultimo aggiornamento 12 luglio 2017

http://www.stage.ministerosalute.it/imgs/C_17_publicazioni_2620_allegato.pdf

LINEE GUIDA PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN AMBITO DOMESTICO



http://www.iss.it/binary/cnrb/cont/LineeGuidaConserve_light.pdf

INTEGRAZIONE CON I CENTRI ANTI VELENI (CAV)

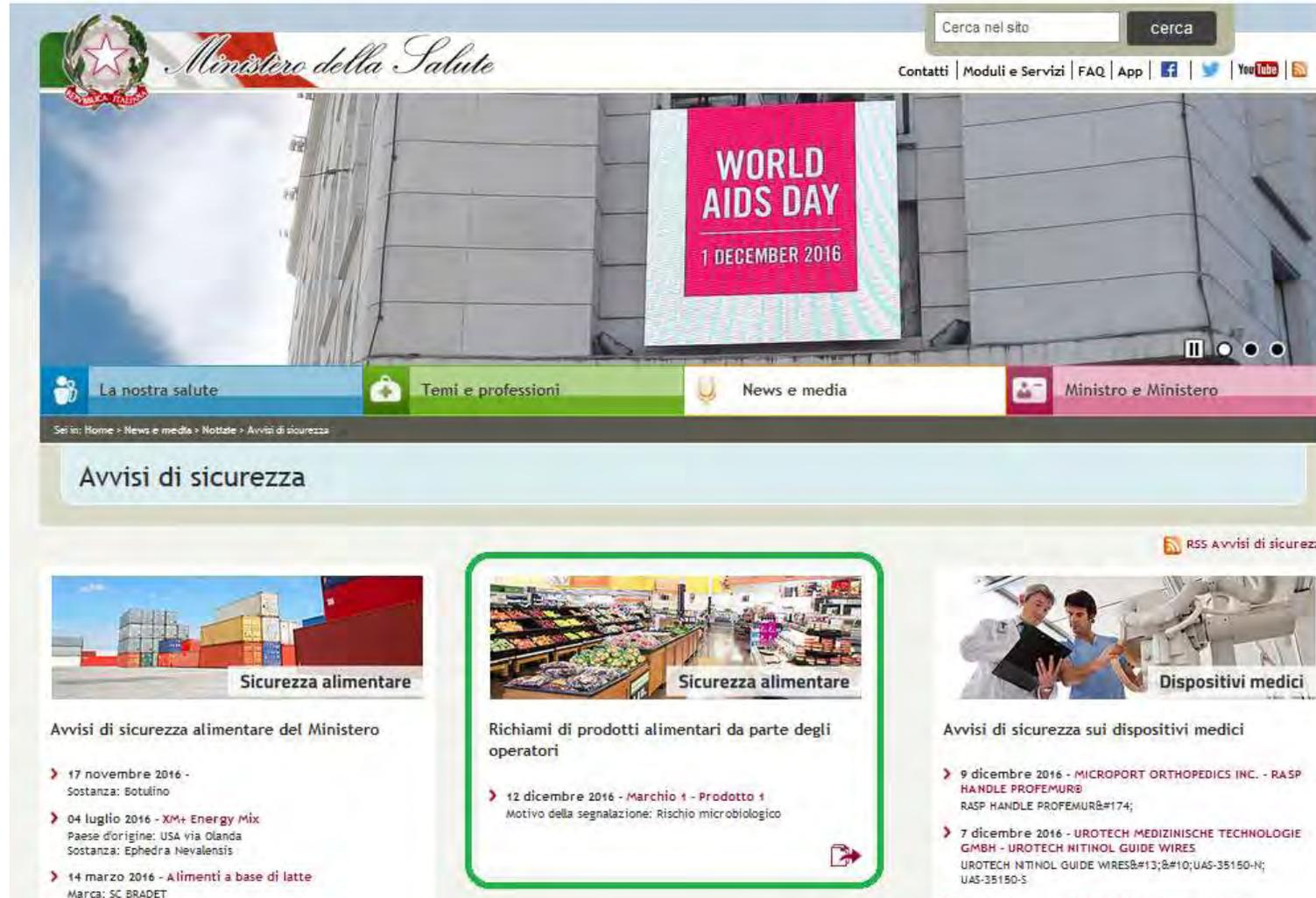
Due recenti segnalazioni di intossicazione (sindromi anticolinergiche centrali) relativa a casi di intossicazione da anticolinergici (accertate analiticamente su campioni biologici) quali atropina e scopolamina in un caso e correlabili ad assunzione (anamnestica) di prodotto commerciale.

Contenenti spinaci (con sospetta presenza di Mandragora)

L'integrazione tra le diverse componenti, autorità, consumatori e produttori, coordinata dal Ministero ha visto la sua sintesi nella realizzazione del sistema di pubblicazione dei richiami e nella informazione attraverso i Feed RSS.

Il servizio di informazione ai consumatori sui Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori dispone infatti come altri Avvisi di sicurezza gestiti direttamente dal Ministero, della possibilità di ricevere la notifica degli aggiornamenti in tempo reale attraverso Feed RSS.

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tip o=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01/01



The screenshot shows the website of the Italian Ministry of Health. At the top, there is a search bar and navigation links for 'Contatti', 'Moduli e Servizi', 'FAQ', 'App', and social media icons for Facebook, Twitter, YouTube, and RSS. A large banner for 'WORLD AIDS DAY 1 DECEMBER 2016' is displayed. Below the banner is a navigation menu with four categories: 'La nostra salute', 'Temi e professioni', 'News e media', and 'Ministro e Ministero'. The main content area is titled 'Avvisi di sicurezza' and features an RSS feed icon. Three news items are visible:

- Sicurezza alimentare**
Avvisi di sicurezza alimentare del Ministero
 - 17 novembre 2016 - Sostanza: Botulino
 - 04 luglio 2016 - XM+ Energy Mix
Paese d'origine: USA via Olanda
Sostanza: Ephedra Nevalensis
 - 14 marzo 2016 - Alimenti a base di latte
Marca: SC BRADET
- Sicurezza alimentare**
Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori
 - 12 dicembre 2016 - Marchio 1 - Prodotto 1
Motivo della segnalazione: Rischio microbiologico
- Dispositivi medici**
Avvisi di sicurezza sui dispositivi medici
 - 9 dicembre 2016 - MICROPORT ORTHOPEDICS INC. - RASP HANDLE PROFEMUR®
RASP HANDLE PROFEMUR®#174;
 - 7 dicembre 2016 - UROTECH MEDIZINISCHE TECHNOLOGIE GMBH - UROTECH NITINOL GUIDE WIRES
UROTECH NITINOL GUIDE WIRES®#13;®#10;UAS-35150-N; UAS-35150-S

Dalla pagina con le informazioni salienti si apre il modulo di richiamo

The screenshot shows a web browser window displaying a recall notice on the Italian Ministry of Health website. The page features a banner for vaccination with the text "I vaccini? Funzionano! Proteggono la salute in ogni fase della vita" and a date range of "24-30 aprile 2017". Below the banner is a navigation menu with categories like "La nostra salute", "Temi e professioni", "News e media", and "Ministro e Ministero".

The main content area is titled "IRIS - POLENTA Istantanea (FARINA DI MAIS PRECOTTA BIO)". It includes the following details:

- Marchio: IRIS
- Denominazione: POLENTA Istantanea (FARINA DI MAIS PRECOTTA BIO)
- Motivo della segnalazione: Rischio presenza di allergeni
- Data pubblicazione: 4 aprile 2017

Under the "Documentazione" section, there is a link for "modulo_richiamo" (347.6 Kb) with a blue arrow pointing to it. A button next to it says "Scarica il documento modulo_richiamo".

On the right side, there are sections for "Vedi anche" (linking to "Richiami OSA: sistema di informazione ai consumatori") and "RSS" (listing various recall and safety notices).

At the bottom, there is a social media banner that says "Segui il ministero" with icons for Facebook, Twitter, YouTube, and RSS. The footer of the page contains the URL "www.salute.gov.it/imgs/C_17_PubblicazioneRichiami_80_azione_itemAzione0_files_itemFiles0_fileAzione.pdf" and the system tray shows the date "02/05/2017" and time "13:10".

GRAZIE PER L'ATTENZIONE