Per la diffusione immediata: 24/02/2017 **IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO**

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA I RISULTATI DELLE AZIONI PER LA PROTEZIONE DEI CONSUMATORI DEL LABORATORIO DEGLI ALIMENTI DELLO STATO DI NEW YORK

Nel 2016 le analisi sono aumentate del 10% nell'ambito dell'Iniziativa New York State Grown & Certified (Coltivato e certificato nello Stato di New York)

Sono state condotte analisi sull'accuratezza delle etichette per proteggere dalle frodi

Il lavoro del Laboratorio è risultato nel richiamo dal mercato di più di 300 prodotti alimentari – La Classe 1 dei prodotti richiamati è disponibile gui

Il Governatore Andrew M. Cuomo oggi ha annunciato che il Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York (New York State Food Laboratory) ha aumentato del 10% il numero di analisi dei campioni di alimenti e bevande per verificare i rischi per la salute, la purezza e l'accuratezza delle etichette – passando da 61.000 analisi nel 2015 a 67.000 nel 2016. Le analisi alimentari avanzate eseguite in quel laboratorio d'avanguardia hanno determinato il richiamo di più di 300 prodotti e diverse indagini di alto profilo, che hanno portato al ritiro di prodotti contaminati dagli scaffali in tutto New York.

"Come uno dei più sofisticati laboratori alimentari della nazione, le capacità di esecuzione di analisi alimentari di New York contribuiscono a ridurre il potenziale di intossicazioni alimentari, assicurare che le etichette dei prodotti alimentari siano veritiere, e accertare che i diritti dei clienti abbiano la priorità assoluta", **ha affermato il Governatore Cuomo.** "New York è un leader all'avanguardia delle analisi alimentari, e con questo laboratorio modernissimo continueremo a migliorare la sicurezza per la salute a vantaggio di tutti i cittadini di New York".

Accuratezza nell'etichettatura

New York State Grown & Certified è il primo programma articolato a livello statale di certificazione alimentare, finalizzato ad assistere gli agricoltori di New York. Il programma permette agli agricoltori di sfruttare la crescente domanda per prodotti alimentari coltivati e prodotti localmente, e porta questi prodotti a un livello di standard superiore, affrontando l'etichettatura dei prodotti alimentari. Nell'ambito del programma Grown & Certified, il Laboratorio ha concentrato la sua attenzione sull'esecuzione di analisi sui prodotti per verificare l'accuratezza delle etichette.

Le analisi proteggono contro le frodi economiche e assicurano che gli alimenti contaminati vengano ritirati dal mercato. Per la prima volta in assoluto, nel 2016, il Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York ha attuato un metodo basato sul DNA per eseguire analisi sul pesce per speciazione. Altri esempi sulle analisi delle etichette condotti dal Laboratorio degli alimenti includono:

- Analisi sull'olio di oliva per assicurare che non siano stati aggiunti altri oli meno costosi
- Analisi sui prodotti a basso contenuto di grassi per assicurare che i prodotti soddisfino lo standard per basso contenuto di grassi
- Analisi sui prodotti alimentari per animali domestici per assicurare che le indicazioni sulle etichette, quali ad esempio "8% di proteine", siano corrette

Maggiori analisi sui prodotti alimentari importati

L'anno scorso, gli scienziati del Laboratorio degli alimenti hanno anche aumentato le analisi sui prodotti alimentari importati, quali i formaggi e le spezie. Questa ricerca è stata iniziata e condotta come ulteriore sforzo per ridurre il numero di prodotti contaminati sul mercato. Il Laboratorio degli alimenti nel 2016 ha analizzato 1.073 campioni di prodotti alimentari importati – con un aumento del 28% rispetto al 2015.

Il Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York è stato uno dei primi laboratori nel Paese a sottoporre ad analisi le spezie per verificare l'eventuale uso scorretto di materiali che potrebbero avere conseguenze gravi sulla salute. Nel 2016, centinaia di campioni di spezie erano state sottoposte ad analisi per identificare sostanze riempitive non presenti nelle etichette, coloranti industriali non approvati per prodotti alimentari, e contaminanti pericolosi quali il piombo.

Inoltre, nel 2016, la Divisione della sicurezza e delle ispezioni alimentari (Division of Food Safety and Inspection) e la Divisione dei servizi di controllo del latte e dei prodotti caseari (Division of Milk Control and Dairy Services) del Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati (Department of Agriculture and Markets) hanno prelevato oltre 23.300 campioni di alimenti, bevande e latte, un aumento del 17% rispetto all'anno precedente. La maggioranza dei campioni raccolti fa parte dei programmi di routine di sorveglianza della salute pubblica, ma molti sono in risposta a indagini su disturbi ed epidemie di origine alimentare, richieste di informazioni da parte dei consumatori, e una serie di altre indagini relative agli alimenti.

Il Laboratorio degli alimenti è accreditato secondo diversi standard dei sistemi di qualità riconosciuti a livello internazionale. Il personale conduce analisi innovative e analitiche in sostegno di programmi di sicurezza alimentare e biosicurezza, e di interessi dei consumatori e agricoli in New York. Il Laboratorio degli alimenti recentemente ha iniziato a utilizzare il sequenziamento dell'intero genoma, che aumenta enormemente la capacità di caratterizzare i patogeni di origine alimentare. Questo permette al personale di identificare con accuratezza le origini degli alimenti contaminati, e assistere nella riduzione dei disturbi di origine alimentare in tutto lo Stato. Il Laboratorio degli alimenti è inoltre un membro del Food Emergency Response Network (Rete di risposta alle emergenze alimentari) nazionale, e partecipa con la rete dei Centri per il controllo e la prevenzione delle malattie (Centers for Disease Control and Prevention) PulseNet alla sorveglianza della sanità pubblica e alle indagini sulle epidemie di malattie di origine

alimentare.

Il Commissario per l'Agricoltura dello Stato Richard Ball ha affermato: "Attraverso il lavoro del personale del Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York, lo Stato di New York sta effettuano analisi d'avanguardia che non solo contribuiscono ad assicurare la sicurezza e la qualità del nostro approvvigionamento alimentare, ma sostengono metodologie di rilevamento più accurate e rapide. Sono orgoglioso di dire che quest'anno, non solo il personale su campo del nostro Dipartimento ha raccolto più campioni, ma i nostri scienziati e il personale del laboratorio hanno anche condotto un numero superiore di analisi sui prodotti alimentari. Il loro livello di competenze tecniche è rispettato in tutto il Paese e sta dando prova che New York è un leader nelle analisi per la sicurezza alimentare".

La Direttrice del Programma per la sicurezza alimentare dell'Associazione dei Laboratori per la salute pubblica (Association of Public Health Laboratories, APHL), Sharon Shea, ha dichiarato: "l'APHL è arricchito dall'avere come importante membro istituzionale associato il Laboratorio degli alimenti del Dipartimento agricoltura e mercati dello Stato di New York. Sia la struttura d'avanguardia che gli eccellenti scienziati rappresentano la regola aurea nelle analisi per contaminanti microbiologici e chimici. Siamo orgogliosi del lavoro che stanno svolgendo per garantire la sicurezza degli alimenti per i cittadini di New York e per chiunque altro in tutto il Paese".

Il Direttore esecutivo dell'Associazione dei funzionari per gli alimenti e i farmaci (Association of Food and Drugs Officials, AFDO), Joe Corby, ha detto: "Questo Paese non avrebbe mai potuto sviluppare un sistema integrato per la sicurezza degli alimenti senza la partecipazione attiva dei nostri laboratori di analisi per la salute pubblica e gli alimenti. L'AFDO è particolarmente colpito dai contributi dei funzionari del Laboratorio degli alimenti del Dipartimento agricoltura e mercati di New York che hanno dato volontariamente il loro tempo personale per partecipare a comitati, gruppi di lavoro e altri impegni formali finalizzati a contribuire ad assicurare un approvvigionamento alimentare più sicuro per tutti".

Il manager del campionamento del Programma per i dati sui pesticidi del Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (United States Department of Agriculture, USDA), Chris Papas, ha affermato: "Per 25 anni la Divisione Laboratorio degli alimenti del Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati di New York è stato un prezioso partner del Programma per i dati sui pesticidi dell'USDA, offrendo dati affidabili che contribuiscono ad assicurare i consumatori che gli alimenti consumati da loro e dalle loro famiglie sono sicuri".

Il Capo del Programma di accreditamento del laboratori (Laboratory Accreditation Program) dell'Ufficio delle questioni regolamentari (Office of Regulatory Affairs) dell'Amministrazione per gli alimenti e i farmaci degli Stati Uniti, Ruiqing Pamboukian, e l'Ufficiale del progetto, Erin Woodom-Coleman, hanno dichiarato: "La Divisione Laboratorio degli alimenti del Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati di New York è stato un partner prezioso. Come laboratorio mentore, si impegna notevolmente nell'aiutare tre laboratori sotto la propria guida a ottenere l'accreditamento. Due dei laboratori guidati sono riusciti ad ottenere l'accreditamento nel 2016, mentre il terzo laboratorio ha programmato una valutazione in sito recentemente. Essi sono attivi partecipanti e spesso fanno gli interventi principali durante le nostre riunioni di accreditamento dei laboratori. Le loro migliori pratiche di laboratorio sono state apprezzate e condivise con altri laboratori nel nostro gruppo".

Informazioni sul Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York

Il Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York si è trasferito in un edificio di nuova costruzione nel 2013. La struttura di 67.000 piedi quadrati ospita 43 microbiologi e chimici e il personale di supporto.

Il Laboratorio degli alimenti collabora regolarmente con l'Amministrazione per gli alimenti e i farmaci degli Stati Uniti (US Food and Drug Administration, FDA), i Centri per il controllo e la prevenzione delle malattie, il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (United States Department of Agriculture, USDA), l'Agenzia per la tutela dell'ambiente (Environmental Protection Agency, EPA), il Dipartimento della Salute dello Stato di New York (New York State Department of Health, NYS DOH) e l'Autorità per gli alcolici dello Stato di New York (New York State Liquor Authority). Il Laboratorio degli alimenti dello Stato di New York inoltre ha l'appalto per la fornitura di servizi di analisi specializzati per università e altre agenzie statali e federali. Il Laboratorio degli alimenti ha anche contribuito a sviluppare una Squadra di risposta rapida (Rapid Response Team, RRT), cui partecipano diversi partner statali e federali, che permette al Dipartimento di rispondere a qualsiasi emergenza relativa agli alimenti, senza esclusioni, nel nostro Stato.

Inoltre, il Laboratorio degli alimenti ha un accordo di cooperazione con il Servizio di commercializzazione agricola del Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (USDA Agricultural Marketing Service) per sottoporre ad analisi prodotti ortofrutticoli e caseari per rilevare eventuali residui di pesticidi, in sostegno del Programma per i dati sui pesticidi del Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (USDA Pesticide Data Program). Il Laboratorio degli alimenti, in qualità di assegnatario di sovvenzioni FDA, esegue inoltre il monitoraggio dei rischi in mangimi per animali e cibo per animali domestici.

###