

## **Alimenti adulterati: cosa devono sapere gli operatori della ristorazione**

Gli adulteranti sono additivi, coloranti e altre sostanze **non** approvate a fini alimentari dal Dipartimento della salute dello Stato di New York (New York State, NYS), dal Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati agricoli del NYS, dall'Agenzia per gli alimenti e i medicinali degli Stati Uniti (U.S. Food and Drug Administration, FDA) o dal Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti.

### **Quali sostanze sono adulteranti alimentari?**

Molte sostanze sono considerate adulteranti alimentari e non possono essere aggiunte al cibo.

Di seguito sono presenti alcuni esempi:

- Carbone attivo.
- Cannabinoidi come il cannabidiolo (CBD) e la cannabis contenente più dello 0,3% di tetraidrocannabinolo (THC), in qualsiasi forma.
  - Le attività commerciali devono avere una licenza specifica dell'Ufficio per la gestione della cannabis del NYS (NYS Office of Cannabis Management, OCM) per produrre, vendere o offrire alimenti contenenti CBD o cannabis.
  - Le strutture per la ristorazione (Food Service Establishments, FSE) non possono produrre né offrire cibo contenente CBD o cannabis. Le FSE non possono aggiungere agli alimenti né CBD né cannabis.
  - Le FSE potrebbero **non** permettere il consumo di CBD o di cannabis nelle proprie sedi.
  - Gli alimenti contenenti tali sostanze possono essere venduti solo dalle attività commerciali che hanno la licenza di vendere prodotti con CBD o cannabis. Il CBD e la cannabis devono essere sottoposti ad analisi presso un laboratorio autorizzato dal NYS, confezionati ed etichettati nel rispetto degli obblighi previsti dal NYS e devono essere ottenuti da un distributore o un produttore munito di licenza dell'OCM del NYS.
- Cannabinoidi sintetici, come il delta-8, noto anche come delta-8-THC.
- Integratori alimentari a uso umano o animale ricomprendenti multi-minerali, multi-vitaminici, vitamine, proteine, minerali, attivatori ormonali, supplementi a base di olio ed erbe, tipo la pianta Kava Kava.
- Ghiaccio secco e azoto liquido
  - Non si può servire il ghiaccio secco in forma solida.
  - Il liquido di azoto deve essere del tutto evaporato o drenato dagli alimenti prima che questi vengano serviti.

- Non è possibile aggiungere ghiaccio secco o azoto liquido agli alimenti prima che vengano serviti, qualora sia presente nebbia o fumo nel luogo stesso in cui il cibo sarà servito o consumato.
- Kratom (mitraginina e 7-idrossi-mitraginina). L’FDA non ha autorizzato l’uso del Kratom e continua a mettere in guardia i consumatori, consigliando di non fare uso di alcun prodotto che riporta in etichetta la sostanza botanica del Kratom o i suoi composti psicoattivi.

Per ulteriori informazioni su quali sostanze si possono aggiungere agli alimenti, visitare il sito [fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list](https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list). Questo elenco viene aggiornato in modo puntuale.

Per ulteriori informazioni sulla licenza per cannabinoidi e l’OCM di NYS, visitare il sito [cannabis.ny.gov](https://www.cannabis.ny.gov).

### **Cosa devo fare per sapere se una sostanza è un adulterante?**

Contatta il Dipartimento per la salute e igiene mentale della Città di New York (Dipartimento di salute di NYC) all’Office of Food Safety and Community Sanitation (Ufficio per la sicurezza alimentare e i servizi igienico-sanitari per la comunità) al numero 646-632-6001 oppure invia una email all’indirizzo [infobfscs@health.nyc.gov](mailto:infobfscs@health.nyc.gov).

### **In che modo il Dipartimento di salute di NYC controlla la presenza di sostanze adulteranti durante le ispezioni?**

Gli ispettori controllano negli ingredienti, nelle etichette degli alimenti e nei menu la presenza di sostanze non autorizzate all’uso alimentare umano. Qualora un ispettore trovi alimenti o bevande adulterate, tali cibi o bevande verranno eliminati.

### **È possibile che io venga sanzionato per aver adulterato del cibo nella mia FSE?**

Sì. Se adulteri, o hai adulterato, degli alimenti nella tua FSE, potresti ricevere un atto di citazione, essere soggetto a una multa e a un punteggio di violazione che avrà un peso sulla tua scheda di valutazione.

### **È possibile che la mia struttura per la ristorazione venga chiusa per aver venduto cibo o bevande adulterate?**

Sì. Se non elimini il cibo e le bevande secondo le istruzioni dell’ispettore del Dipartimento di salute di NYC, oppure se hai ripetutamente compiuto violazioni, vendendo o offrendo cibo o bevande adulterate, il Dipartimento di salute di NYC potrebbe disporre la chiusura della tua struttura.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito [nyc.gov/health](https://www.nyc.gov/health) e cercare "**adulterated food**" (alimenti adulterati).