PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1792 di lunedì 1 ottobre 2007

Micotossine negli alimenti: un problema trascurato?

I risultati di una indagine del Movimento Consumatori evidenziano residui di micotossine nel 37,5% dei campioni considerati.

Pubblicità

google_ad_client

La presenza di tracce di micotossine negli alimenti dovrebbe essere considerata nel suo complesso e non solo in riferimento ai casi in cui i contaminanti pericolosi superano i limiti di legge.
Se in un alimento sono presenti residui di micotossine nei limiti di legge, ciò non dovrebbe costituire un problema, ma se le tracce sono nella maggior parte degli alimenti che consumiamo? Siamo sicuri che questa "somma" di residui non minacci la nostra salute?

Il tema è stato recentemente sollevato dall'Associazione Movimento Consumatori sulla base dei risultati di una indagine effettuata nell'ambito del progetto "Sicurezza alimentare 2007".
Per l'indagine sono stati prelevati complessivamente 80 campioni di alimenti in confezioni integre e sono stati inviati presso laboratori europei accreditati.

Su 10 campioni analizzati, 1 è risultato contaminato da Aflatossina B1 (agente cancerogeno genotossico) e da tracce di Aflatossina B2.
"Anche se in un solo caso si è superato il limite massimo previsto dalla normativa ? ha detto Beppe Riccardi responsabile del settore alimentare del Movimento Consumatori ? deve però far riflettere il dato complessivo, cioè la presenza di micotossine, in residui quantificabili o in tracce, sul 37,5% dei prodotti alimentari analizzati. Nei vini si è arrivati addirittura al 61,5 %; nelle birre al 57%.

Il problema, quindi, dovrebbe essere posto non solo in termini di residui massimi tollerabili, ma anche in termini di assunzione di alimenti di largo consumo con dosi piccole, ma comunque rilevabili di contaminanti così pericolosi".

Pubblicità

L'associazione ritiene opportuno aumentare i controlli e valutare complessivamente la problematica dei residui da micotossine che non è assolutamente confinata ad alimenti di basso consumo, ma coinvolge bevande e cibi che tutti i giorni sono sulle nostre tavole.

Secondo il Movimento Consumatori, la problematica potrebbe essere contenuta non solo con artifizi normativi, ma anche con l'adozione di buone pratiche di lavorazione, come riportato nel Regolamento CE 1881/2006: "È stato riconosciuto che, mediante la cernita o altri trattamenti fisici, è possibile abbassare il tenore di aflatossine nelle partite di arachidi, frutta a guscio, frutta secca e granturco".

Pubblicità
google_ad_client

Ultimo aggiornamento in Banca Dati (riservato agli abbonati):

Provincia Autonoma di Trento Giunta Provinciale Delibera del 7 settembre 2007 Oggettto: Sicurezza e salute dei lavoratori. Approvazione del documento recante le "Linee guida per la formazione dei responsabili e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione".

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it