



Notizie ed Informazioni sulla Sicurezza Alimentare

L'Editoriale di Giorgio Rabino



QUALITÀ E SICUREZZA DELL'ALIMENTAZIONE: UN DETERMINANTE DI SALUTE PER I CITTADINI

La bozza del nuovo Piano Socio-Sanitario Regionale 2006-2008 costituisce un documento "fondamentale per delineare le

politiche di tutela della salute della collettività piemontese", che mancava dal 1999 e che ha posto grande attenzione allo sviluppo di attività di promozione della salute e prevenzione, sottolineando l'importanza di istituire una rete efficiente e coordinata di tutte le attività affidate ai diversi settori, in modo da ottimizzare i servizi ed evitare così la dispersione delle energie.

Il tema della Sicurezza Alimentare viene definito "una questione strategica per le molteplici implicazioni sociali, economiche e politiche ad essa connesse" ed ha una particolare rilevanza in quanto "l'individuazione, la valuta-

zione e la gestione di strategie e di azioni per garantire prodotti alimentari sicuri è requisito preliminare per la tutela della salute pubblica e degli interessi dei consumatori e degli addetti al settore".

Viene altresì confermato che "le patologie a componente nutrizionale rappresentano un rilevante problema di sanità pubblica".

In quest'ottica la comunicazione assume un ruolo fondamentale, come "strumento di promozione di comportamenti preventivi e stili di vita sani".

Le attività principali in cui dovrà articolarsi la tutela della sicurezza alimentare sono:

- ♦ lo sviluppo di attività di ricerca per la valutazione del rischio chimico e del rischio microbiologico;
- ♦ il potenziamento quali-quantitativo del controllo sulla produzione primaria, con particolare riguardo alla presenza di residui di farmaci, fitosanitari e contaminanti ambientali;

- ♦ la programmazione di progetti integrati di controllo ufficiale;
- ♦ l'esercizio continuo e preventivo della vigilanza;
- ♦ la sorveglianza e la verifica di attuazione dei programmi di autocontrollo delle imprese;
- ♦ la definizione di programmi formativi per gli addetti al settore;
- ♦ lo sviluppo delle attività di sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti.

In questo contesto la nostra Azienda è stata in grado di anticipare i tempi: la costituzione di un gruppo di lavoro interdipartimentale sulle tematiche della sicurezza alimentare da parte della Direzione Sanitaria rappresenta un modello organizzativo trasversale in grado di rispondere, anche dal punto di vista della comunicazione, ai nuovi concetti di multidisciplinarietà e di integrazione introdotti dalla bozza del piano sanitario regionale.

PROMOZIONE DELLE SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE: UN APPROCCIO INNOVATIVO

La grande maggioranza dei nostri pazienti del pubblico riceve le informazioni mediche attraverso i mezzi di comunicazione. L'informazione medica riportata dai media è spesso molto confusa. Da un'inchiesta del 1997 condotta dal National Health Council negli Stati Uniti è emerso che il 40% della popolazione sceglie la televisione piuttosto che i medici come principale fonte di informazioni sulla medicina e sulla salute.

Nella stessa inchiesta, il 58% ha riferito di aver modificato il comportamento o di aver agito in un determinato modo dopo aver letto notizie o aver assistito a esperienze mediche o sanitarie. La stessa indagine ha inoltre messo in luce che tre persone su quattro sono concordi sul fatto che i mezzi di comunicazione sono spesso contraddittori. Siamo di fronte a un grande paradosso: la

maggioranza della popolazione trae informazioni non ufficiali sulla medicina dai mezzi di comunicazione, ma tre persone su quattro affermano che si tratta di informazioni molto confuse! Medici e istituzioni mediche, inoltre, nonostante le notizie talvolta allarmistiche, sono considerate tra le migliori del mondo e continuano a rimanere un punto di riferimento fondamentale per i cittadini.

In tale contesto, le tematiche della nutrizione e della sicurezza alimentare sono spesso state sottovalutate: è mancata una strategia di comunicazione interna al sistema sanitario per consentire risposte univoche e basate su evidenze scientifiche a fronte di crisi mediatiche, che hanno talvolta modificato profondamente le abitudini alimentari dei cittadini (mucca pazza, diossina, influenza

aviaria).

Sulla base di tali considerazioni e alla luce delle elevate professionalità disponibili, è nata l'iniziativa di istituire presso la nostra

ASL un Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare, il cui coordinamento è stato affidato al dott. Bartomeo Griglio, per sperimentare modelli di valutazione del rischio e di comunicazione interattiva con altri settori del sistema sanitario e la società.

Il sistema dei controlli, che deve assicurare qualità e sicurezza degli alimenti prodotti e dei processi produttivi in tutte le fasi, libe-



ra circolazione delle merci e concorrenza sui mercati, non è di per sé in grado di raggiungere gli obiettivi di salute, se non è affiancato da una adeguata strategia di comunicazione e promozione della salute.

Inoltre, in alcune situazioni fisiologiche particolari, la sicurezza alimentare rappresenta anche un'esigenza sanitaria specifica: pensiamo, ad esempio, alle limitazioni alimentari che devono osservare le donne in gravidanza sieronegative alla toxoplasmosi od alle precauzioni igieniche che sono adottate da persone immunodepresse.

Appare evidente, quindi, come nell'attività di promozione per la salute in ambito di sicurezza alimentare, vengono coinvolte non solo figure del dipartimento di prevenzione, ma anche ginecologi, ostetriche, pediatri, medici di medicina generale, ecc... Per coordinare le informazioni acquisite, in molti casi essenziali per evitare rischi anche gravi, l'ASL 8 ha istituito un gruppo di lavoro tecnico scientifico a cui sono stati attribuiti i seguenti compiti:

- ♦ eseguire, sulla base della letteratura scientifica e dei dati disponibili, una valutazione multidisciplinare dei pericoli legati alla sicurezza alimentare, sia in relazione alla tipologia del pericolo che alle fasce di popolazione maggiormente interessate;
- ♦ valutare la percezione dei pericoli legati alla sicurezza alimentare presso gli "esperti" e le fasce di popolazione individuate in relazione all'esposizione a rischi di contrarre patologie legate all'alimentazione;
- ♦ approfondire le motivazioni e le resistenze inerenti le valutazioni espresse sui pericoli individuati;
- ♦ progettare e sperimentare a livello locale/regionale una o più campagne di comunicazione per fasce di popolazione a maggiore esposizione (terza età, gravidanza, infanzia, ecc...);
- ♦ coordinare e valutare l'efficacia delle campagne di informazione sulla sicurezza alimentare.

Si tratta di attività svolte, quali compiti istituzionali, da varie strutture aziendali che potranno essere coordinate ed ampliate mediante la stipula di convenzioni con altri Enti Pubblici o privati: Agenzia Regionale per i Servizi Sanitari, Regione, Università, Istituti Zooprofilattici, A.R.P.A., Società Scientifiche, ecc...

Tale progetto intersettoriale dovrebbe consentire di iniziare un percorso per la costruzione di un modello di valutazione sulla percezione del rischio e su tematiche inerenti la sicurezza alimentare, al fine di poter disporre di informazioni e strumenti in grado di garantire la continuità e la diffusione del messaggio educativo nel tempo e nei differenti contesti, mediante la creazione di sinergie che rappresentano uno strumento reale di consapevolezza "verso la salute".

Mario Borsotti

LA SICUREZZA ALIMENTARE NEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE



La B.S.E., le contaminazioni da diossina, la presenza di residui (ormoni, farmaci, pesticidi, ecc...) negli alimenti, le biotecnologie, l'influenza aviaria sono solo alcune delle crisi che hanno segnato l'opinione pubblica, aumentando in modo esponenziale l'attenzione sulla sicurezza alimentare.

Sul fronte europeo la necessità di ricerca di maggiore sicurezza in campo alimentare ha dato luogo all'istituzione da parte della Commissione di un'Autorità che ha il compito di gestire i rischi alimentari, confrontando i dati provenienti dagli esperti e le aspettative espresse od implicite dei consumatori e dei produttori. Sul fronte territoriale le istituzioni (Agenzia per la sicurezza alimentare, Regioni, ASL) sono chiamate a fornire un contributo al processo di analisi all'interno di un percorso individuato e suddiviso in 3 fasi:

- ♦ la valutazione e quantificazione del rischio (Risk Assessment);
- ♦ la gestione del rischio (Risk Management);
- ♦ la comunicazione dei rischi e delle scelte gestionali adottate (Risk Communication).

L'iter è finalizzato ad assicurare un ampio spettro di informazioni, indispensabili per sviluppare delle opzioni gestionali efficaci in un contesto in cui il dibattito sul principio di precauzione ha portato alla consapevolezza di dover assumere decisioni e sviluppare politiche sulla sicurezza alimentare che tengano conto dell'incertezza scientifica.

Si tratta di concetti che sono parte integrante dell'attività istituzionale di alcuni servizi del

dipartimento di prevenzione, così come previsto dalle "Linee guida per la prevenzione sanitaria e per lo svolgimento delle attività del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali", approvato dalla Conferenza Stato-Regioni in data 25 luglio 2002.

Sin dal 1999, le strutture del Dipartimento di Prevenzione hanno operato in quest'ottica, con l'obiettivo di individuare gli strumenti per la realizzazione di osservatori, nel rispetto di requisiti metodologici necessari ad assicurare la confrontabilità dei dati raccolti, analizzare i dati disponibili su rischi inerenti la sicurezza alimentare e leggere l'opinione dei differenti settori della società (stakeholder) coinvolti.

Le attività concluse ed in corso sono:

- ♦ l'effettuazione di campagne di informazione sulla sicurezza alimentare (approvate e finanziate dalla Regione Piemonte e dai Comuni della ASL 8);
- ♦ la realizzazione di ricerche, inerenti le attività istituzionali, presentate a convegni, congressi ed edite a stampa su riviste nazionali ed internazionali;
- ♦ l'attività di supporto sulle tematiche inerenti la sicurezza alimentare, con progetti in collaborazione con altri settori del Sistema Sanitario (Pediatri, Ginecologi, Ostetriche, Psicologi, ecc...).

Questi progetti sono stati e sono caratterizzati da un contesto multidisciplinare che punta a superare le barriere tra le diverse competenze all'interno del SSN.

Le esperienze acquisite, unite alla constatazione che l'ASL 8 presenta un contesto demografico variegato (aree ad alta urbanizzazione ed industrializzazione ed aree a prevalente vocazione agro-alimentare o collinare), consentono a tale realtà di porsi come punto di riferimento sulle tematiche della sicurezza alimentare.

Bruno Borgia

NOTIZIE e CONSIGLI

Un nuovo opuscolo informativo sul latte

È possibile consultare sul sito il nuovo opuscolo sulle caratteristiche del latte (www.ceirsa.org/latte.htm).

Al suo interno sono contenute tutte le informazioni utili per conoscere meglio questo alimento: gli elementi nutritivi di cui è formato, come viene prodotto, i rischi del latte appena munto, la descrizione della mungitura e quali tipi di latte pastorizzato possiamo trovare presso i punti vendita di alimentari. Gli esperti rispondono, inoltre, alle domande più frequenti come: "Cosa significa UHT?", ecc...

Oltre a fornire un quadro completo delle caratteristiche comuni del latte, l'opuscolo offre una panoramica sulle particolari lavorazioni riservate a tale prodotto: per chi ha problemi di digeribilità, per chi ha intolleranze alimentari, per chi lo preferisce aromatizzato o vitaminizzato.

Il latte può essere sottoposto anche a diversi trattamenti di scrematura; vengono, così, descritte le

differenze tra latte intero, parzialmente scremato o scremato, con tutte le indicazioni sulla percentuale di materia grassa presente.

Inoltre, tutto sul nuovo metodo di distribuzione del latte sfuso appena munto, che consente di riscoprire i sapori del latte crudo. Per molti anni la vendita di questa forma di latte è stata vietata per motivi sanitari; di recente è stata ri-autorizzata, ma solo nel caso in cui lo si compri direttamente dal produttore attrezzato con particolari macchinari per la distribuzione.

Anche in questo caso un avvertimento per le persone che sono in stati particolari di salute (donne in gravidanza, bambini, anziani, individui sottoposti a terapie particolari, ecc...): consumatelo previa bollitura!

Infine, tutti i consigli utili per la conservazione ed il consumo del prodotto dopo l'acquisto e l'apertura della confezione.

Alessandra Rossi

SEI ANNI DOPO LO SCANDALO DEI POLLI ALLA DIOSSINA IN BELGIO TORNA L'ALLARME

Il 25 gennaio 2006 l'Agenzia federale per la Sicurezza della catena alimentare (AFSCA) ha annunciato di aver bloccato tutti i prodotti della ditta Profat, dopo il riscontro da parte di un'azienda olandese, di alimenti per animali, di livelli di diossina superiori alla norma in una fornitura di grasso suino, prodotta il 15 dicembre dalla stessa ditta.

Le analisi presso la ditta Profat hanno rivelato 4 lotti di grasso contaminati da diossina. Tutto il grasso contaminato era stato stoccato nello stesso serbatoio, riempito l'8 novembre con grasso acquistato dalla ditta PB Gelatins. Questo ha fatto sorgere l'ipotesi che il grasso contaminato da diossina provenisse dalla ditta PB Gelatins e non dalla Profat, in questo modo si sarebbe spiegato perché anche il grasso di altra origine stoccato nel medesimo serbatoio il 18 novembre fosse contaminato, ma con livelli molto inferiori rispetto al lotto precedente.

Successive analisi presso la ditta PB Gelatins hanno rivelato l'origine della contaminazione. La PB Gelatins usava HCl per estrarre gelatina dalle ossa di maiale da impiegare successivamente nei mangimi per animali.

Durante la produzione dell'HCl spesso si formano diossine che sono poi rimosse con degli speciali filtri. L'HCl veniva fornito alla PB Gelatins dalla ditta Tessengerlo Chemie, che ha effettivamente rilevato il mal funzionamento di uno dei filtri, proprio nel periodo in cui è stato prodotto l'HCl poi venduto alla PB.

Il grasso contaminato è stato utilizzato da 3 ditte per preparare mangimi per animali (polli e suini) destinati alla produzione di alimenti.

Tenendo conto delle ridotte quantità di grasso inserito nella formulazione dei mangimi, l'AFSCA ha emesso mediante un comunicato stampa del 31 gennaio 2006 un parere scientifico tranquillizzante: per un consumatore adulto l'esposizione alla diossina risulterebbe molto limitata (sotto la dose massima

giornaliera tollerata), mentre nei soggetti a rischio (per esempio i bambini) si potrebbe avere un superamento della soglia, indicata come valore limite dalla OMS, temporaneo senza effetti sulla salute a lungo termine.

Questo anche alla luce dei livelli di contaminazione del grasso rilevati: 50pg di TEQ (Tossina equivalente) per grammo di grasso, di molto inferiori ai livelli riscontrati durante la crisi della diossina del 1999 che arrivano sino a 10.000 pgTEQ/g e per i quali, uno studio pubblicato su Nature (401, 231-232 1999) condotto dal prof. Bernard dell'Università di Leuven, analizzando i livelli di diossina nell'organismo di persone che avevano consumato alimenti contaminati, ha evidenziato ridotti rischi per la salute pubblica anche a lungo termine.

La crisi, per ora limitata al Belgio ed i Paesi Bassi (le partite di alimenti provenienti da animali alimentati con il grasso contaminato pervenute in Italia sono al momento in attesa di controlli), arriva quasi in concomitanza con un comunicato stampa dell'EFSA (Agenzia per la Sicurezza Alimentare Europea) che sulla base dei dati disponibili evidenzia, in generale, una progressiva diminuzione della contaminazione da PCB (policlorobifenili) e diossine nella catena alimentare umana e animale.

Il richiamo dell'EFSA ad uno sforzo continuo per ridurre ulteriormente i rischi potenziali per la salute umana viene incontro alle richieste dei consumatori che, in particolare in Belgio e Paesi Bassi (più volte coinvolti in episodi di contaminazione dei mangimi), chiedono, inascoltati, alle rispettive autorità nazionali il divieto dell'impiego di sottoprodotti dell'industria nell'alimentazione degli animali da reddito, pratica che, oltre che dimostratamente pericolosa, consente ai prodotti alimentari belgi od olandesi, ottenuti a costi inferiori a quelli realizzati in Italia, una competizione sleale sul nostro mercato.

Lorenzo Pezzoli

L'APPROFONDIMENTO ☺

PCB e Diossine: un rischio alimentare

Cosa sono i PCB ?

PCB è l'abbreviazione di policlorobifenili, composti chimici contenenti cloro utilizzati in passato nella sintesi di antiparassitari, erbicidi, preservanti del legno, vernici, solventi, disinfettanti, come plastificanti nella produzione di adesivi e come fluidi dielettrici nei condensatori e nei trasformatori elettrici, ed ancora oggi utilizzati per alcuni processi industriali.

...e le diossine?

Le diossine possono essere a loro volta "contaminanti" (in tracce) dei PCB: si possono formare durante l'utilizzo dei PCB o essere presenti nel prodotto iniziale.

Le diossine si presentano come molecole inodori, resistenti alle alte temperature (800°C), poco biodegradabili, insolubili in acqua ma solubili nel grasso. Per le loro proprietà sono in grado di persistere a lungo nell'ambiente ed accumularsi nel grasso dell'uomo e degli animali, entrando così nella catena alimentare.

Quali sono quindi le principali differenze tra diossine e PCB?

Le diossine sono sostanze che si formano, come prodotti indesiderati in modo non intenzionale, dai processi termici di tipo industriale; i pcb, invece, sono sostanze prodotte per l'utilizzo tecnico e devono ancora essere smaltiti.

Quali sono le fonti di esposizione per l'uomo e come arriva nella catena alimentare?

L'uomo può essere esposto in seguito a produzione accidentale della sostanza nel corso di cicli lavorativi industriali e successiva contaminazione degli alimenti, dell'acqua o del latte (contaminazione ambientale).

Il consumo di cibi contaminati da diossine e PCB è la fonte principale di accumulo nel nostro organismo: sia negli animali che nell'uomo, infatti, queste sostanze vengono immagazzinate e trattenute dal tessuto adiposo. Alcune fasce di popolazione, quali neonati lattanti o consumatori di diete ad alto contenuto di grassi nelle zone altamente contaminate dal rilascio ambientale, sono maggiormente esposte ad alti tassi di queste sostanze.

Quali alimenti sono "a maggior rischio diossina"?

Il rischio può essere variabile in relazione all'origine dell'alimento. La carne, le uova, il latte, i pesci d'acquacoltura possono essere "inquinati" da diossine provenienti dai mangimi utilizzati per alimentare gli animali. Tale tipologia di contaminazione può essere legata ad una elevata concentrazione della sostanza nell'ambiente in cui gli animali vivono, o

POLEMICA IN OLANDA SULL'USO DI SCARTI NEI MANGIMI

In seguito al rapporto interno, realizzato dal Ministero dell'Agricoltura olandese, in merito agli esami effettuati su 43 campioni di mangime è scoppiata la polemica sull'utilizzo di scarti nei mangimi destinati all'alimentazione animale. Secondo il rapporto, tra il 2000 e il 2003 il settore suinicolo olandese è stato quello che ha maggiormente utilizzato scarti (principalmente da macelli, da pesci e prodotti chimici) nella fabbricazione di mangimi.

L'esistenza e il contenuto del rapporto è stato denunciato pubblicamente da un gruppo di difesa degli animali, accusando il settore di "crimine organizzato", traffico illegale e di mettere in pericolo la salute pubblica. La reazione del settore suinicolo olandese non si è fatta attendere. Dal 1997 in Olanda sono stati rilevati 8 casi di contaminazione di mangimi e il settore ha adottato misure preventive.

Nonostante la denuncia, il contenuto del rapporto continuerà ad essere riservato e al momento non sono state prese misure poiché non esistono pericoli per la salute pubblica.

Giovedì, 17 febbraio 2005/Esteri/MAPA/Spagna

<http://www.mapa.es>

alla presenza, nelle zone in cui i vegetali per animali vengono coltivati, di inceneritori per rifiuti o di aziende che utilizzano cicli di combustione ad alta temperatura. Altri casi possono essere ricondotti a contaminazioni volute od accidentali ed in particolare legate all'impiego di sottoprodotti di attività industriali nell'alimentazione degli animali (oli esausti, bucce di patata, grassi estratti con solventi, fanghi di depurazione, ecc...).

Anche una assunzione continua e prolungata di alimenti, che possono presentare un contenuto di diossine e PCB relativamente alto, come farine ed oli di pesce provenienti da zone di mare inquinate, può contribuire ad aumentare l'esposizione a PCB e diossine.

Quali sono i possibili effetti di queste sostanze sull'uomo?

Le diossine ed i PCB sono sostanze altamente tossiche che provocano innumerevoli disturbi sia all'uomo che alla natura.

Si è dimostrato che tali sostanze possono essere responsabili di processi patologici a carico di diversi organi ed apparati, tra cui:

- cute (cloracne);
- sistema immunitario (azione immunotossica);
- sistema riproduttivo (riduzione del numero di spermatozoi, malformazioni genitali, endometriosi);
- sistema endocrino (maggiore incidenza di diabete);
- sistema nervoso (disturbi dell'apprendimento).

È certo inoltre che l'esposizione alla diossina predispone fortemente le cellule alla trasformazione neoplastica (*azione cancerogena*).

Cosa dice la legislazione vigente relativamente alle diossine negli alimenti?

Il Regolamento del Consiglio 315/93 dell'8 febbraio 1993 stabilisce il divieto di immissione sul mercato di alimenti contenenti contaminanti in quantità non accettabile.

Il Regolamento CE 2375/2001 definisce i tenori massimi di diossine per alcuni alimenti di origine animale.

...e relativamente ai mangimi destinati agli animali?

La Direttiva del Consiglio 1999/29/EC del 22 Aprile 1999, sulle *sostanze indesiderabili e prodotti nella nutrizione degli animali*, prevede che le materie prime ed i mangimi possano essere messi in commercio soltanto se "sani, genuini e mercantili". Le materie prime per alimenti animali ed i mangimi possono essere considerate di qualità "sana, genuina e mercantile" se il livello di diossine non rappresenta un rischio per la salute dell'uomo e degli animali.

La vendita dei PCB è proibita?

La produzione e l'uso dei PCB è stata proibita dal '78 con Direttiva 76/769. A causa dell'uso generalizzato e diffuso nel passato di grandi quantità di PCB, tuttavia, queste sostanze si ritrovano ancora oggi nelle apparecchiature elettriche, nei prodotti plastici, nel settore delle costruzioni e nell'ambiente. Entro la fine del 2010 tutte le apparecchiature

contenenti PCB dovranno essere messe fuori servizio (Direttiva del Consiglio 96/59/EC).

Perché le diossine non sono proibite?

Queste sostanze non vengono prodotte intenzionalmente, sono contaminanti ubiquitari e la loro formazione è frequentemente inevitabile come processo intermedio di diverse lavorazioni.

Quali sono i dati sulle contaminazioni da diossina in Piemonte?

In Val Susa è emersa la presenza di rilevanti concentrazioni di PCB nelle polveri di abbattimento dei fumi di acciaierie del territorio. Dati della Regione Piemonte di gennaio 2005, effettuati su partite di latte, hanno evidenziato la presenza di diossina in campioni di 5 allevamenti con valori superiori alla norma, secondo i limiti massimi consentiti dal Regolamento Cee 2375/2001, e in 6 di altri allevamenti con livelli di azione per i quali è opportuno adottare misure di riduzione o di eliminazione.

Come limitarne l'assunzione con gli alimenti?

La tossicità di queste sostanze è correlata alla quantità accumulata nell'organismo durante la vita. Questo fenomeno è detto *bioaccumulo* e fornisce una misura del reale livello di contaminazione nell'organismo. È per questo motivo che, per evitare un eccessivo accumulo di sostanze nocive nell'organismo, eventualmente presenti in qualche alimento, sarebbe opportuno preferire un'alimentazione quanto più possibile diversificata. Gli alimenti di origine animale prodotti nel nostro Paese garantiscono in

generare un livello basso di PCB e DIOSSINE in quanto l'alimentazione del bestiame non prevede tradizionalmente l'impiego di sottoprodotti derivanti dall'industria.

Come evitare ulteriori contaminazioni?

Oggi probabilmente il pericolo più immediato è la contaminazione dei mangimi destinati all'alimentazione animale.

Il problema è presente soprattutto nei pesci allevati dove vengono ancora in alcune realtà ri-utilizzati gli scarti delle lavorazioni per i mangimi.

Questo comporta un reinserimento in circolo dei PCB presenti con un progressivo accumulo nelle carni. I controlli effettuati dal servizio veterinario della ASL 8 hanno rivelato in numerosi campioni di pesce allevato la presenza di PCB superiori ai limiti consigliati (non esistono al momento limiti di legge). In questi casi è stata effettuata l'immediata comunicazione alle autorità competenti ed alle ditte di provenienza per consentire l'adozione di misure finalizzate a ridurre il rischio.

L'EFSA (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, sede di Parma) ha in una recente raccomandazione, richiesto l'adozione di adeguate misure che permettano di ridurre l'impatto di materiali a più alta contaminazione, come ad esempio la farina e l'olio di pesce. L'obiettivo può essere raggiunto utilizzando alimenti per animali non contaminati o poco contaminati, oppure riducendo il livello di contaminazione, per esempio con processi di decontaminazione/purificazione delle materie prime da impiegare.

Valentina Marotta

CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA E DOCUMENTAZIONE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Via Cara de Canonica, n. 6 - Carignano (To)
Tel. 011 9690.294 - Fax 011 9690.725

DIREZIONE SANITARIA

Mario Borsotti

COORDINAMENTO

Bartolomeo Griglio, Bruno Borgia, Gerardantonio Coppola, Claudio Maggi

COMITATO SCIENTIFICO

Giuseppe Sattanino - S.C. Veterinaria area B
Claudio Di Noto - Dipartimento Materno-Infantile
Ines Casonato - Referente Microbiologia MTA
Dipartimento Patologia Clinica

Lucia Albano - Referente Educazione Sanitaria

Tiziana Civera - Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Facoltà di Veterinaria, Grugliasco

Carla Zotti - Dipartimento di Igiene - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Torino

Lucia Decastelli - Laboratorio Controllo alimenti-Istituto Zooprofilattico, Torino

Stefano Ramella - Dipartimento di Psicologia Università di Torino

Ivo Zoccarato - Dipartimento di Scienze Zootecniche - Facoltà di Agraria, Grugliasco

Paolo Branca - Polo Chimico Regionale Alimenti, ARPA Piemonte

GRUPPO DI LAVORO

Roberta Goi - Medico Veterinario - ASL 8

Valentina Marotta - Medico Veterinario - Borsista ARESS

Laura Massari - Dott.ssa in Psicologia - Borsista ARESS

Chiara Musella - Medico Veterinario - Borsista ARESS

Lorenzo Pezzoli - Medico Veterinario - Borsista ARESS

Elisabetta Pivetta - Medico Veterinario - Borsista Istituto Zooprofilattico, Torino

Alessandra Rossi - Master in Management Sanitario - Borsista ARESS

Giuseppe Sattanino - Medico Veterinario - ASL 8

PORTALE SITO INTERNET E INSERTO INSALUTE "NOTIZIE ED INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE"

Direttore Responsabile

Gerardantonio Coppola

Direzione Scientifica

Bartolomeo Griglio, Claudio Maggi

Comitato di Redazione

Giuseppe Sattanino, Roberta Goi, Chiara Masia, Valentina Marotta, Chiara Musella, Lorenzo Pezzoli, Alessandra Rossi, Massimiliano Bassoli

Segreteria di redazione

Alessandra Rossi

Webmaster

Lorenzo Pezzoli