

“Contaminanti chimici negli alimenti” Il ruolo del tecnologo alimentare



Il Regolamento (CEE) n. 315/93 definisce “contaminante” qualsiasi sostanza estranea non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari o mangimi ma presente in essi sia:

- sotto forma di residuo delle fasi di produzione, fabbricazione, preparazione, trattamento, trasformazione, imballaggio, condizionamento, trasporto, immagazzinamento
- sia a causa di contaminazione ambientale (Acqua, Suolo, Aria...)

I corpi estranei quali, ad esempio, frammenti di insetti, peli di animali e altri non rientrano nella presente definizione.

Tra i principali contaminanti chimici presenti negli alimenti vi sono quelli nella tabella sotto riportata:

MICOTOSSINE	TOSSINE DA PIANTE E ALGHE	METALLI E METALLOIDI	CONTAMINANTI DI PROCESSO	PFAS	MELAMINA	PERCLORATI	DIOSSINA & PCB ₂	ALTRI
Aspergillus Aflatossine Sterigmatocistina	Alcaloidi tropanici	As	Cloropropanolo / 3-Monocloropropanodiolo	PFOA-PFOS	MOCA			Tensioattivi Fertilizzanti
Fusarium Deossivalenolo Fumonissina Nivalenolo Tossina T-2 and HT-2 Zearaleone	Alcaloidi pirrolizidinici	Cd	Acilamide					Biocidi Prodotti fitosanitari Prodotti antiparassitari
Penicillium Aspergillus Ocratossina A Patulina Citrinina	Altre tossine vegetali	Pb	Glicidi Esteri degli acidi grassi (GE)					Medicinali veterinari non autorizzati
Claviceps purpurea Alcaloidi Ergotaminici		Hg	IPA					Microplastiche
Tossine da Alternaria		Composti Organostannici	Furani					MOSH e MOAH
			Carbammato di etile					Sostanze radiattive
								Altri interferenti endocrini

In un contesto eterogeneo di così tante sostanze contaminanti è bene ricordare quanto cita all'articolo 17 il Regolamento CE 178/2002:

«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 alimen-

tare, inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte».

Se un prodotto alimentare contiene contaminanti in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica ed in particolare sul piano tossicologico non può essere commercializzato (art. 14 del Regolamento (CE) 178/2002). I contaminanti devono essere mantenuti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere attraverso le buone pratiche di lavorazione. I limiti massimi previsti per talune sostanze indesiderabili presenti in molti alimenti sono riportati nel Reg. CE n. 1881/2006 e s.m.i. .

Il Tecnologo Alimentare, con le sue competenze multidisciplinari elencate nell'art. 2 della Legge 59 del 18 gennaio 1994, è un professionista titolato a sostenere le aziende nel controllo e nella gestione di tutte le fasi che caratterizzano i processi produttivi degli alimenti. Il Tecnologo Alimentare è una figura professionale che è tenuta non solo a rispettare un codice deontologico basato sulla lealtà, etica e segretezza professionale ma è anche il professionista che deve obbligatoriamente aggiornarsi e migliorare le proprie competenze.

Nell'ottica della formazione continua, l'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise (OTAM), ha patrocinato, assieme ad altri Ordini Professionali ed Associazioni di Categoria, un Seminario Formativo inerente proprio ai Contaminanti Chimici Alimentari.

Il seminario si è tenuto presso l'ITST “G. Marconi” Piazza San Francesco, 34 a Campobasso (CB), ed ha visto la partecipazio-

ne di autorevoli relatori che quotidianamente si occupano di questa problematica sempre più sentita anche dall'opinione pubblica. L'introduzione alla problematica e la relativa implicazione tossicologica di queste sostanze sulla salute è stata curata dal Tecnologo Alimentare-Biologo Dott. Giuseppe Acciario, il quale, in qualità anche di organizzatore dell'evento ha ringraziato calorosamente tutti i presenti per la grande partecipazione a questa importante occasione formativa.

Il Dott. Luca Medini, Direttore Labcam CCAA Riviere di Liguria, ha approfondito nel dettaglio la natura dei contaminanti, le metodologie di processo atte ad ridurre la presenza e tutto quanto attiene ai campionamenti ed alle interpretazioni tecniche dei dati analitici. Il Dott. Andrea Minuto, Responsabile Scientifico del Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola CCAA Riviere di Liguria, ha approfondito invece la parte relativa alla evoluzione delle tecniche di coltivazione e delle strategie di difesa in funzione delle fitopatie emergenti.

L'obiettivo formativo era quello di affrontare la tematica dei contaminanti chimici emergenti sotto diversi punti di vista, considerando anche l'aspetto analitico e dei controlli, al fine di fornire strumenti pratici per i professionisti del settore e conoscenze approfondite per gli operatori delle filiere.

L'ottima riuscita dell'evento e l'entusiasmo dei partecipanti ha dimostrato la forte predisposizione alla crescita professionale di chi tutti i giorni si occupa di tecnologie alimentari. Tutto ciò pone inoltre le basi per l'organizzazione di nuovi eventi formativi sempre più qualificanti ed utili al Sistema Agro-Alimentare Nazionale.

Dott. Giuseppe ACCIARIO
Tecnologo Alimentare
Per il **Consiglio dell'OTA Molise**
Il Presidente Emilio GERMANO

www.otamolise.it
Segreteria Operativa cell. 3883550403
Email Segreteria Organizzativa:
segreteria@otamolise.it - info@otamolise.it