



**SICUREZZA ALIMENTARE:
guida all'acquisto dei prodotti.**

**S. Angelo in Formis
14 Aprile 2012**

**Osvaldo D'Amico
Dirigente Medico UOMI
Referente progetto Crescere Felix
ASL Salerno**

Introduzione

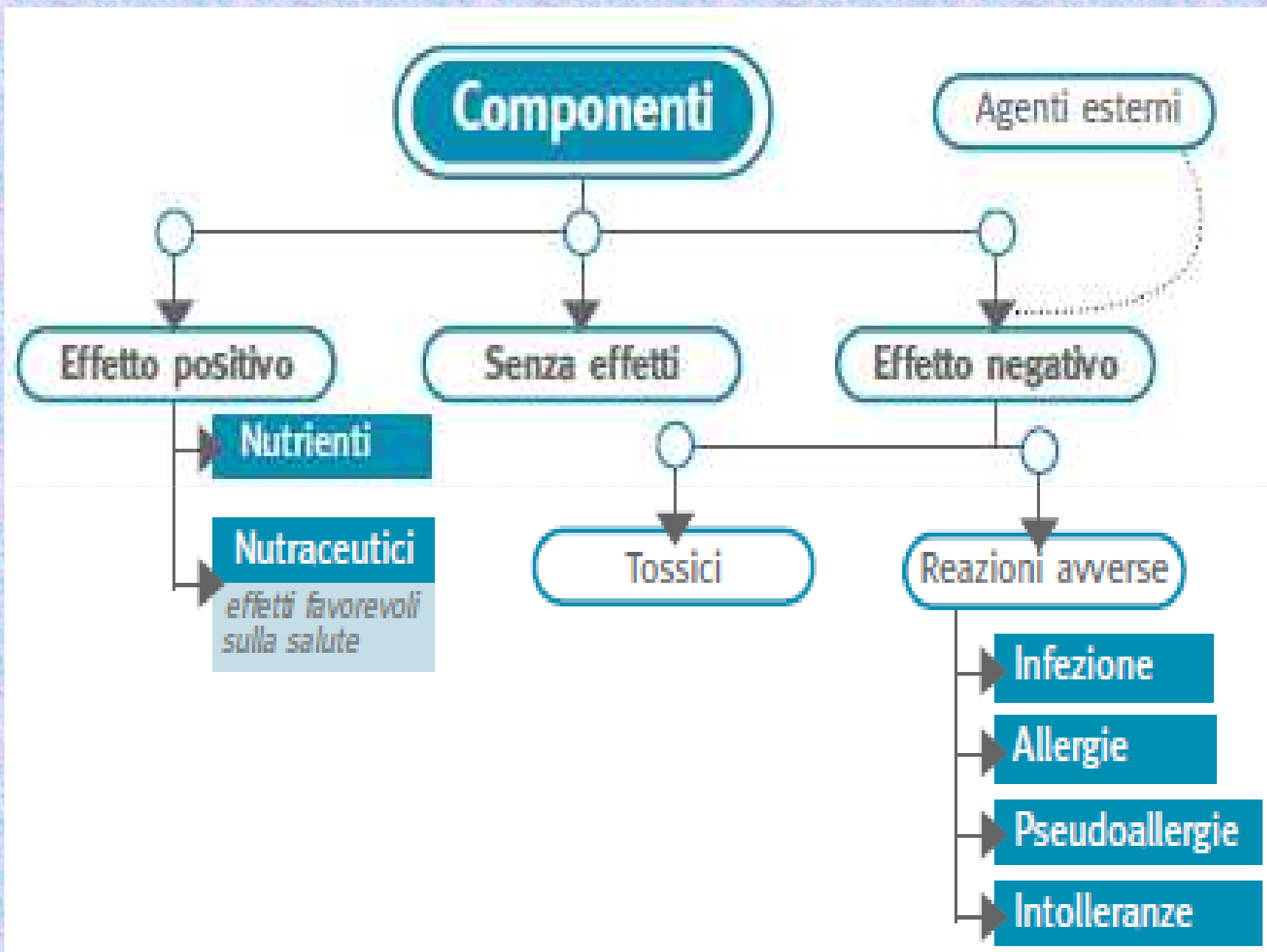
ALIMENTI

DIETA

**COMPORAMENTO
ALIMENTARE**

Definizione

- **Un alimento è considerato sicuro se può essere consumato senza pericolo, in quanto non solo nutrizionalmente corretto, ma anche privo di sostanze potenzialmente tossiche.**



SOSTANZE CONTAMINANTI



RIFERIMENTI NORMATIVI

- *REG. CE n° 178/2002 principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione di EFSA e procedure nel campo della sicurezza alimentare.*
- *REG. CE n° 853/04 "sull'igiene dei prodotti alimentari" - Norme sulla produzione primaria, i manuali di corretta prassi igienica e l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).*

RIFERIMENTI NORMATIVI

- *REG. CE n° 853/04 "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"*
Sono esclusi gli alimenti di origine vegetale e gli alimenti misti.
- *REG. CE n° 854/04 "norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali destinati al consumo umano"*.
- *REG. CE n° 882/04 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali"*.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- *Regolamentazione del Consiglio (EEC) n. 2092/91 del 24 giugno 1991 sulla produzione biologica di prodotti agricoli*
- *Regolamento (CE) n. 1991/2006 del Consiglio del 21 dicembre 2006 che lo modifica*
- *Regolamento Comunitario n.834/2007 del 28 Giugno 2007 successivo regolamento di applicazione n.889/2008 del 5 Settembre 2008.*
- **La Certificazione a ‘biologico’ viene effettuata da Enti esterni che a seguito di controllo e monitoraggio rilasciano relativa certificazione.**

ENTI CERTIFICATORI



RIFERIMENTI NORMATIVI

- **Le aree normate si riferiscono principalmente ai trattamenti (fitofarmaci) e alla concimazione che possono essere svolti unicamente con fitofarmaci e concimi non di sintesi**



Alimenti per categorie particolari



RIFERIMENTI NORMATIVI

- *Per quanto riguarda la prima infanzia, il “Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari”, stabilisce che i prodotti destinati all'alimentazione infantile non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da poter nuocere alla salute dei bambini.*

Peculiarità

- **Considerando il peso corporeo come riferimento, i bambini assumono più cibo e acqua rispetto all'adulto, il volume di aria inalata è maggiore e il derma è più permeabile.**
- **I bambini sono soggetti maggiormente esposti al rischio metabolico, biologico, tossicologico.**
 - **Lattanti e bambini seguono regimi dietetici specifici che implicano un maggior consumo di alcuni alimenti, es. latte e latticini, con un possibile aumento di assunzione di contaminanti**

Alimenti prima infanzia

- **Formule per lattanti e latti di proseguimento**

(direttiva 2006/141/CE, attuata con **decreto del 9 aprile 2009 n. 82**)

- **Alimenti a base di cereali e baby-food**

(direttiva 96/5/CE, attuata con **DPR 128/1999**, questa Direttiva e le sue modifiche successive sono codificate con la direttiva **2006/102/CE**)

- **Alimenti freschi, surgelati e congelati**

(Regolamento CE n. **1881/2006** che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari)

NORMATIVA

(decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111)

- **Prodotti dietetici:** destinati a soggetti con patologie di base o in condizioni fisiologiche particolari;
- **Alimenti per l'infanzia:** espressamente destinati a lattanti e bambini fino a 3 anni di età.

Solo gli alimenti che soddisfano i punti di questo decreto possono contenere in etichetta un riferimento specifico all'età di consumo (in mesi o anni)

Peculiarità

Sono quindi caratterizzati da una determinata specificità nutrizionale e tossicologica.

La legge, anche per questi alimenti, definisce:

- **i criteri di composizione essenziali:** autorizzando solo ingredienti idonei alla particolare alimentazione di lattanti e bambini, che siano stati valutati sulla base di dati scientifici generalmente accettati
- **la sicurezza tossicologica:** vietando l'uso di sostanze che possano nuocere alla salute di lattanti e bambini.

Federazione Italiana Medici Pediatri

Comunicato FIMP 23 Febbraio 2012

“La Federazione Italiana dei Medici Pediatri con la collaborazione dell’Università Federico II di Napoli nelle scorse settimane ha sviluppato un’analisi sistematica di cibi e prodotti alimentari indirizzati all’infanzia per verificare le effettive composizioni alimentari. L’analisi ha confermato quanto emerso all’interno della Scuola di Nutrizione in merito alla presenza di micotossine e altre sostanze al di sopra delle percentuali previste.”

Quando inizia lo svezzamento, arriva il momento delle **scelte giuste.**

Ci sono alimenti per tutti e gli alimenti sicuri per il tuo bambino.



| Frutta | Pastina e biscotti | Carne | Latte | Biscotti |
|---|--|--|---|---|
| Il 50% della frutta fresca contiene livelli di pesticidi non idonei all'alimentazione infantile. | Il 35% del grano di pasta contiene residui di pesticidi troppo elevati per l'alimentazione infantile. | Il 100% degli ortopedici è contaminato per la presenza di farmaci antibiotici, anestesi e spirocicli. | Frutta secca: non aiuta a garantire un adeguato apporto nutrizionale di proteine, fibre, vitamine (Vit. E). | Il 100% dei biscotti per la famiglia contiene un livello di grassi, vitamine e sali minerali non corretto per il bambino. |

**Scopri i vantaggi degli alimenti specifici per l'infanzia.
Chiedi al tuo pediatra**



RIFERIMENTI NORMATIVI

I principi generali dei Regolamenti Comunitari superano quelli Nazionali.

Il c.d. **Pacchetto «Igiene»** (direttiva 41/2004 CE) stabilisce che la responsabilità della Sicurezza Alimentare è **dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA)** il quale deve:

1. **Garantire la sicurezza dei prodotti** che immette sul mercato, attuando procedure operative predefinite e verificandole con controlli e monitoraggi sulle stesse (es. **HACCP**)

RIFERIMENTI NORMATIVI

2. **Assicurare un sistema per la tracciabilità**
e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
(principio dalla fattoria alla tavola);
3. **Provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo**
dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione
qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la
salute dei consumatori.

AUTORITA' COMPETENTI

- **Ministero della Salute** (compiti di indirizzi generali e coordinamento; supervisione e controllo su organismi periferici);
- **Regioni e le Province Autonome** (compiti di indirizzo e coordinamento, nonché di controllo, delle attività territoriali delle ASL);
- **Comuni tramite le ASL** (pianificazione, programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sugli OSA – attraverso i S.I.A.N.).

Altri Uffici operanti con funzione di controllo

- Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.)
- Uffici Veterinari Periferici
- **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (*NAS: repressione e prevenzione)**
- Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.)
- Laboratori di Sanità pubblica delle ASL
- **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**
(Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari: prevenzione e repressione frodi agroalimentari)
- **Ministero dell'Economia e delle Finanze** (prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale, con possibili risvolti sanitari).

Modalità

I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.

I LIMITI MASSIMI DI RESIDUI (LMR)

REGOLAMENTO (UE) N. 420/2011 DELLA COMMISSIONE del 29 aprile 2011
che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006

- Un limite massimo di residuo (LMR) è il livello più alto di residuo **legalmente tollerato** negli alimenti o nei mangimi.
- Il nuovo regolamento si applica a **tutti i prodotti agricoli destinati al consumo umano o animale**, anche dopo la trasformazione.
- Il regolamento riguarda la **sicurezza di tutti i gruppi di consumatori** e include, tra gli altri, **neonati, bambini e vegetariani**.

I LIMITI MASSIMI DI RESIDUI (LMR)

Della valutazione della sicurezza dei consumatori si occupa l'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)**, basandosi sulla tossicità dei contaminanti, sui livelli massimi previsti sugli alimenti e sui diversi regimi alimentari dei consumatori



DOSE GIORNALIERA ACCETTABILE

La **dose giornaliera accettabile** (o DGA) è la quantità di una determinata sostanza (ad esempio un additivo alimentare o un residuo di pesticida) negli alimenti o nell'acqua da bere, che può essere **ingerita giornalmente per tutta la vita senza rischi significativi per la salute.**

Le **DGA** sono espresse facendo riferimento al peso corporeo, generalmente in milligrammi di sostanza per chilogrammo di peso corporeo al giorno.



Pesticidi



Cocktail
di pesticidi

Pesticidi

In tutta l'Unione Europea, da settembre 2008 è in vigore un nuovo regolamento che modifica le disposizioni per i residui dei pesticidi (Regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005).

La legge indica i limiti quantitativi tollerabili per la sicurezza alimentare di tutti: adulti e bambini.

Pesticidi

**Il Ministero della Salute e l'INRAN
incoraggiano una dieta ricca di frutta,
verdura e vegetali per tutta la famiglia**

**L'Autorità europea per la sicurezza alimentare
(EFSA) verifica che tale residuo sia sicuro per
tutte le categorie di consumatori, compresi i
gruppi vulnerabili come i neonati, i bambini e
i vegetariani**

ALTRI CONTAMINANTI

Metalli pesanti: es. metilmercurio

è particolarmente tossico per il sistema nervoso e per lo sviluppo del cervello.

L'esposizione a questa sostanza durante la gravidanza e la prima infanzia è quindi particolarmente dannosa.

Attenzione al PESCE

proteine, acidi grassi (quali gli acidi grassi polinsaturi a catena lunga n-3, LC n-3 PUFA) e talune vitamine e minerali (vitamine A, B12 e D, iodio e selenio).

Pesci predatori, pesce spada, pesce vela, luccio, squalo, tonno (pinna blu o bianco)

diossine e PCB diossina-simili

Inquinanti organici persistenti (necessari anni per ridurre la concentrazione di queste sostanze nell'organismo umano)

Combustione dei rifiuti, fuochi accidentali o provocati, settore industriale, pesticidi sia in fase di produzione che in uso, etc.

Classificate come sicuramente cancerogene e inserite nel gruppo 1, *Cancerogeni per l'uomo*

Concentrazioni superiori nel pesce grasso, come l'aringa ed il salmone del Baltico.

Latte, pollami, uova, carni grasse contaminate (disastro Seveso, emergenza rifiuti Campania)

Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2010

| Riepilogo nazionale | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|---|----------------|
| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
| | | | Ingresso (cod.03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | | |
| NUMERO DI UNITA' | 115.421 | 33.464 | 25.658 | 161.015 | 19.625 | 14.240 | 299.171 | 46.102 | 89.819 | 804.515 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 4.457 | 9.384 | 7.636 | 33.423 | 3.183 | 2.591 | 62.780 | 16.841 | 23.474 | 163.769 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 4.346 | 13.694 | 12.878 | 41.574 | 2.971 | 2.773 | 77.781 | 21.729 | 32.624 | 210.370 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 268 | 1.812 | 1.410 | 4.875 | 133 | 65 | 15.383 | 3.368 | 5.530 | 32.844 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 2.203 | 7.989 | 3.858 | 12.145 | 69 | 39 | 3.511 | 3.579 | 2.682 | 36.075 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 59 | 81 | 39 | 163 | 0 | 2 | 181 | 47 | 77 | 649 |
| NUMERO INFRAZIONI: | | | | | | | | | | |
| a) Igiene Generale | 100 | 1.331 | 443 | 2.286 | 65 | 63 | 7.293 | 1.387 | 2.141 | 15.109 |
| b) Igiene (HACCP, formazione personale) | 99 | 1.341 | 373 | 1.457 | 77 | 77 | 5.131 | 1.195 | 1.316 | 11.066 |
| c) Composizione | 31 | 95 | 13 | 63 | 2 | 0 | 129 | 53 | 21 | 407 |
| d) Contaminazione (diversa da quella | 5 | 22 | 17 | 44 | 0 | 0 | 83 | 12 | 17 | 200 |
| e) Etichettatura e presentazione | 6 | 76 | 40 | 284 | 4 | 0 | 269 | 55 | 86 | 820 |
| f) Altro | 51 | 350 | 180 | 578 | 17 | 19 | 1.715 | 337 | 461 | 3.708 |
| PROVVEDIMENTI: | | | | | | | | | | |
| a) Amministrativi | 560 | 4.731 | 2.102 | 7.107 | 115 | 183 | 24.913 | 7.118 | 7.734 | 54.563 |
| b) Notizie di reato | 9 | 94 | 34 | 182 | 24 | 66 | 263 | 47 | 66 | 785 |

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

Attività 2011

CONTROLLI SUI PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

| | |
|-------------------------------------|-------|
| • Ispezioni (n.) | 1.264 |
| • Operatori controllati (n.) | 1.150 |
| • Operatori irregolari (%) | 5,2 |
| • Prodotti controllati (n.) | 1.997 |
| • Prodotti irregolari (%) | 3,8 |
| • Campioni analizzati (n.) | 424 |
| • Campioni irregolari (%) | 3,8 |
| • Notizie di reato (n.) | 17 |
| • Contestazioni amministrative (n.) | 87 |

Fonte: Icqrf (Ispettorato Centrale Qualità Repressione Frodi)

ATTIVITA' DI CONTROLLO (dati 2010)

Tabella 2-1 Attività analitica svolta dalle ARPA nel 2010

| A.R.P.A. - 2010 | | | Prodotti lattiero-caseari | Uova e ovoprodoti | Carne e derivati, caccagione e pollame | Pesci, crostacei e molluschi | Grassi e oli | Zuppe, brodi, salse | Cereali e prodotti della panetteria | Frutta e verdure | Erbe, spezie, caffè, tè | Bevande non alcoliche | Vino | Bevande alcoliche escluse il vino | Gelati e dessert | Cacao e sue preparazioni | Dolciumi | Frutta secca a guscio rigido, spuntini | Piatti preparati | Prodotti per alimentazione particolare | Additivi | Materiali a contatto con alimenti | Altri alimenti |
|-----------------|-------------|------------|---------------------------|-------------------|--|------------------------------|--------------|---------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------|------|-----------------------------------|------------------|--------------------------|----------|--|------------------|--|----------|-----------------------------------|----------------|
| ABRUZZO | N' campioni | analizzati | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 3 | 5 | 1 | 4 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | irregolari | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BASILICATA | N' campioni | analizzati | 1 | 0 | 1 | 1 | 16 | 58 | 250 | 185 | 45 | 162 | 24 | 2 | 0 | 11 | 4 | 5 | 8 | 27 | 0 | 24 | 26 |
| | | irregolari | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BOLZANO (P.A.) | N' campioni | analizzati | 108 | 12 | 79 | 19 | 43 | 31 | 109 | 173 | 32 | 41 | 53 | 32 | 36 | 0 | 10 | 2 | 104 | 41 | 0 | 25 | 11 |
| | | irregolari | 2 | 0 | 1 | 1 | 7 | 0 | 2 | 3 | 8 | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0 |
| CALABRIA | N' campioni | analizzati | 5 | 0 | 1 | 3 | 23 | 31 | 121 | 250 | 43 | 21 | 28 | 1 | 0 | 4 | 12 | 12 | 156 | 37 | 46 | 30 | 14 |
| | | irregolari | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 6 | 6 | 5 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 1 | 4 |
| CAMPANIA | N' campioni | analizzati | 12 | 0 | 5 | 9 | 101 | 142 | 128 | 225 | 90 | 125 | 73 | 4 | 0 | 15 | 22 | 188 | 129 | 5 | 1 | 109 | 10 |
| | | irregolari | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 |

RIEPILOGO NAZIONALE

| CODICI | CLASSI ALIMENTI | Totale | Irregolari | Salmonella | Listeria Monoc. | Altre | Micotossine | Metalli pesanti | Altre | COMPOSIZIONE | ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE | ALTRO | TOTALE INFRAZIONI |
|--------|-----------------|--------|------------|------------|-----------------|-------|-------------|-----------------|-------|--------------|-------------------------------|-------|-------------------|
|--------|-----------------|--------|------------|------------|-----------------|-------|-------------|-----------------|-------|--------------|-------------------------------|-------|-------------------|

18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|--------------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|
| 32 00 33 00 | Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia) | 1.151 | 22 | - | - | 1 | 1 | - | 2 | 16 | 2 | - | 22 |
| TOTALE | | 1.151 | 22 | - | - | 1 | 1 | - | 2 | 16 | 2 | - | 22 |

- **IMPOSSIBILE PERSEGUIRE IL RISCHIO ZERO**

- **L'OBIETTIVO E' IL RISCHIO ACCETTABILE**

Prodotti per l'infanzia

Pregi

- **Maggior controllo ingredienti e materie prime**
- **Maggiore accettabilità da parte dei bambini**
- **Minor rischio contaminazione domestica**

Difetti

- **Maggior costo**
- **Alimentazione globalizzata (no tradizione e regionalità)**
- **Manipolazione qualità organolettiche**

Prodotti da agricoltura tradizionale

Pregi

- **sviluppano meglio le qualità organolettiche**
- **avvicinano più rapidamente alla dieta della famiglia, facilitando l'accettazione di nuovi sapori**
- **costi più contenuti**

Difetti

- **maggiore probabilità di contaminazione**
- **maggiore responsabilità del genitore nella scelta**

Prodotti da agricoltura Biologica

Pregi

- **preservano le tradizioni**
- **assenza di pesticidi, fitofarmaci e additivi chimici per la produzione**
- **migliore qualità agroalimentare (maggior contenuto di sostanze antiossidanti)**

Difetti

- **costo maggiore**
- **minore disponibilità**

Consigli per gli acquisti

- **Le Istituzioni preposte controllano la filiera solo in parte (dal campo al punto vendita)**
- **Il consumatore dal punto vendita alla tavola**



Consigli per gli acquisti

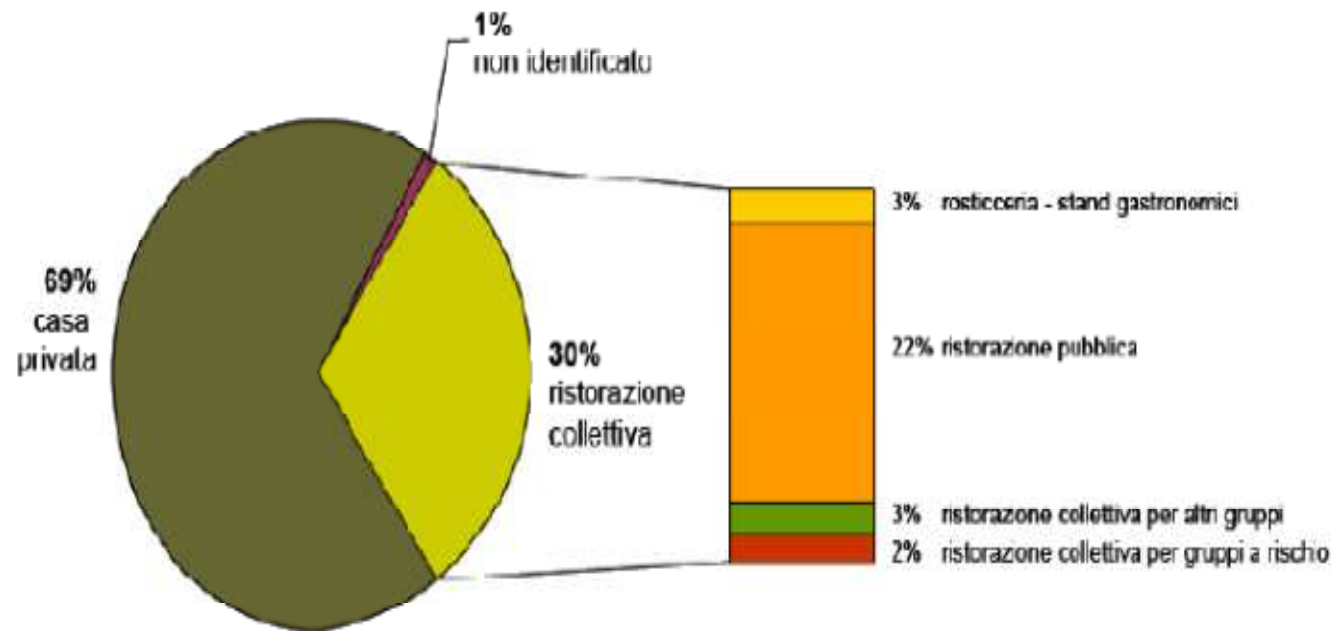


Figura. 3. Focolai epidemici di tossinfezione alimentare in Emilia-Romagna dal 1988 al 2001 (distribuzione % per luogo di origine)

Consigli per gli acquisti

- **Acquistare prodotti specifici per l'infanzia**
 - **Adottare responsabilmente accorgimenti per mantenere la qualità degli alimenti durante la spesa ed il trasporto a casa.**

Consigli per gli acquisti

- **Variare più possibile la dieta**
- **Verificare la data di scadenza (da consumare entro il... o preferibilmente entro il...)**
- **Ricorrere, quando è possibile, ai prodotti a filiera corta (Italia o UE) e in questo caso spesso anche biologici.**

Consigli per gli acquisti

- **Acquistare verdura fresca in piccole quantità**
- **Lavare frutta e verdura accuratamente (aggiungendo nel primo lavaggio del bicarbonato)**
- **Sbucciare la frutta (se impossibile lavare)**
 - **Acquistare prodotti di stagione**

Consigli per gli acquisti

ORTAGGI

INDICE PRODOTTI
NORMALIZZATI IN SEDE CEE

La stagione indicata è quella
di produzione italiana

Agli
Porri
Radicchi estivi
Radicchi invernali
Sedano a coste
Spinaci
Patate
Carciofi
Finocchi estivi
Finocchi invernali
Cavolfiori
Cavoli Bruxelles
Cavoli cappuccini e verzotti
Cicoria Witloof
Melanzane
Piselli da sgranare
Asparagi
Cetrioli
Pimenti o peperoni dolci
Pomodori
Zucchine
Fagiolini
Carote
Lattughe, indivie ricce e scarole

Da Agosto a Gennaio
Da Settembre a Marzo
Da Aprile a Ottobre
Da Dicembre a Marzo
Da Ottobre a Marzo
Da Ottobre a Marzo
Sempre
Da Ottobre a Marzo
Da Aprile a Settembre
Da Ottobre a Marzo
Da Settembre a Aprile
Da Settembre a Aprile
Da Settembre a Aprile
Da Settembre a Aprile
Da Giugno a Settembre
Da Aprile a Giugno
Da Aprile a Giugno
Da Aprile a Agosto
Da Maggio a Settembre
Sempre
Da Aprile a Settembre
Da Maggio a Settembre
Sempre
Sempre

Consigli per gli acquisti

FRUTTA

INDICE DI STAGIONALITÀ DI PRODOTTI
NORMALIZZATI IN SEDE CEE

La stagione indicata è quella
di produzione italiana

Mandarini Clementini Mandaranci
Arance
Mele e pere da tavola
Fragole
Ciliegie
Albicocche
Cocomeri
Susine
Pesche
Castagne
Limoni
Cachi
Uva da tavola
Kiwi
Banane

Da Ottobre a Gennaio
Da Ottobre a Marzo
Da Settembre a Giugno
Da Aprile a Giugno
Da Giugno a Luglio
Da Maggio a Luglio
Da Giugno a Agosto
Da Giugno a Settembre
Da metà Da Ottobre a Novembre
Sempre
Da Ottobre a Novembre
Da Agosto a Dicembre
Settembre
Sempre

Consigli per gli acquisti

Evitare di acquistare

- **Cartoni, films plastici, bottiglie aperti o rotti**
- **Scatole o barattoli di conserve gonfi o ammaccati o arrugginiti**
 - **Uova rotte**
- **Latte, yogurt ed altri cibi che devono essere conservati refrigerati o congelati, tenuti fuori frigo**

Consigli per gli acquisti

- **Cibi refrigerati, congelati o surgelati, tenuti al di sopra dei limiti di carico dei frigoriferi o a temperature non idonee**
- **Surgelati ricoperti da uno strato di brina che indica che hanno subito sbalzi termici**
- **Presenza di aria in confezioni con films plastici sottovuoto**
- **Prodotti ammuffiti, con colori alterati, o infestati da parassiti**

Consigli per gli acquisti



Anisakis simplex

Cibi crudi o
pesce poco cotto
(alici, merluzzo, platessa,
sogliola, salmone, aringa,
rana pescatrice)

- Dolori addominali violenti
simulanti appendicite acuta

Consigli per gli acquisti



Conclusioni

- **I prodotti per la prima infanzia sono normati in modo più restrittivo e specifico**
- **I prodotti biologici certificati sono al riparo da contaminanti sintetici (almeno nella produzione)**
- **Anche i prodotti tradizionali sono normati in maniera garantista e monitorati**

Obiettivi futuri (1)

- **definire limiti accettabili più rigidi, considerando l'effetto combinato delle varie sostanze e l'impatto dei residui di contaminanti sui bambini, più vulnerabili per peso ed età;**
- **intensificare i controlli, sia in campo sia nei prodotti in commercio;**



Obiettivi futuri (2)

- **incentivare la rotazione delle colture e l'utilizzo di altri metodi di prevenzione dei parassiti, come l'uso di predatori naturali**
- **incentivare la ricerca, per valutare gli eventuali rischi sul lungo periodo dell'ingestione di residui di contaminanti con l'alimentazione e per valutare l'impatto combinato di più sostanze assorbite insieme nel tempo**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

