

Sicurezza alimentare: le Nazioni Unite hanno approvato nuove norme

Data: 7 agosto 2012 | Autore: Redazione



Sicurezza alimentare: le Nazioni Unite hanno approvato nuove norme. I consumatori beneficeranno di nuove regole in particolare su melamina, frutti di mare, meloni, fichi secchi ed etichettatura. Lo Sportello dei diritti propone l'istituzione di una black list delle società che non hanno gli standard di sicurezza alimentare

L'ONU ha approvato nuove norme sulla sicurezza alimentare, compreso il livello massimo di melamina che potrà contenere il latte liquido per neonati al fine di proteggere la salute dei consumatori in tutto il mondo. Altre misure adottate comprendono nuovi standard di sicurezza alimentare dei prodotti a base di pesce, meloni, fichi secchi.

Inoltre nei prossimi anni si lavorerà per realizzare un meccanismo di regolamenti più efficaci, standard legali e aiuti tecnologici migliori e un sistema di gestione dell'industria alimentare che possa garantire standard di sicurezza più affidabili come le etichettature dei prodotti alimentari.

La sicurezza alimentare diventerà anche, per la prima volta, un fattore di valutazione delle annuali performance dei governi. [MORE]

Il problema più comune è la qualità del cibo che non rispetta gli standard qualitativi e di sicurezza. I prodotti legati al latte, olio alimentare, cibo stagionale e bevande non alcoliche, sono fra quelle più

soggetti alla sofisticazione alimentare e tra quelli dove e' stata riscontrata la peggiore qualita'.

Come per la melamina che può essere letale ad alte concentrazioni e che è stata usata illegalmente per aumentare il contenuto proteico apparente nei prodotti alimentari, compresi quegli per i lattanti e nel latte in polvere. Il latte contaminato con la melamina ha causato morte e malattia nei bambini. Due anni fa, la Commissione del Codex ha adottato un livello di melamina massimo di 1 mg/kg in polvere per lattanti e di 2,5 mg/kg per altri alimenti e mangimi. La Commissione ha ora indicato un limite massimo di 0,15 mg/kg di melamina in liquido latte per lattanti.

Le aflatoxine, un gruppo di micotossine prodotte da muffe, sono tossiche e sono note per essere cancerogene. Possono essere trovate in una varietà di prodotti come frutta secca, noci, spezie e cereali a livelli elevati se il prodotto non è ben conservato. La Commissione ha ora accettato un sicuro limite massimo di 10 mg/kg per i fichi secchi, insieme a informazioni dettagliate su come dovrebbe essere effettuata una campionatura di test.

Un problema di salute pubblica emergente riguarda la popolarità aumentata di fette di melone pretagliata. La polpa del frutto esposta può diventare un terreno fertile per batteri. Questo è stato collegato a life-threatening come la salmonella ed a epidemie di listeria.

La Commissione raccomanda che meloni pretagliati dovrebbero essere avvolti o confezionati e refrigerati appena possibile e distribuiti a temperature di 4 °C o meno. Raffreddamento e stoccaggio a freddo è stato consigliato appena possibile dopo il raccolto, mentre le lame di coltello usato per tagliare dovrebbero essere disinfettate regolarmente.

L'igiene alimentare, in particolare per i molluschi, cozze e ostriche, frutti di mare sono diventate una preoccupazione per la sicurezza alimentare. La Commissione ha adottato una serie di misure igieniche preventive volte al controllo food-borne viruses. I virus sono generalmente più resistenti che i batteri e quelli trasmessi per via fecale-orale possono persistere per mesi nei molluschi bivalvi, suolo, acqua e sedimenti. Essi possono sopravvivere alla congelazione, refrigerazione, radiazioni UV e disinfezione ma sono sensibili al calore.

Comuni malattie virali tossinfezioni alimentari sono causate da norovirus e il virus dell'epatite A. La Commissione ha rilevato che il principale pericolo per la produzione di molluschi, come ostriche e cozze, è stata la contaminazione biologica delle acque in cui crescono.

Codex ha raccomandato ai produttori di alimenti in tutto il mondo l'etichettatura nutrizionale obbligatoria contenuta sui loro prodotti per garantire che i consumatori siano più informati; La Commissione Codex Alimentarius, nell'incontro dal 2-7 luglio, è stata frequentata da 600 delegati in rappresentanza di 184 paesi oltre l'Unione europea.

Giovanni D'Agata presidente e fondatore dello "Sportello dei Diritti", per migliorare la sicurezza degli alimenti, lungo tutta la filiera propone l'istituzione di un database pubblico con la lista delle società che hanno superato gli standard di sicurezza alimentari e quelle che invece sono sulla black list. Oltre a ricompense previste per i consumatori che denunciano quelle società che non rispettano gli standard di sicurezza alimentare, come coloro che mettono sul mercato prodotti scaduti.

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

