

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

2° Congresso nazionale

**Le micotossine
nella filiera agro-alimentare**

Istituto Superiore di Sanità
Roma, 16-18 ottobre 2006

RIASSUNTI

A cura di
Marina Miraglia, Valentina Minardi e Carlo Brera
Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari

ISSN 0393-5620
ISTISAN Congressi
06/C8

SISTEMA REGIONALE DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI MICOTOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI IN EMILIA ROMAGNA

Cecilia Bergamini (a), Simonetta Menotta (b), Lucia Nocera (c), Marco Tamba (b), Laura Vicinelli (c)

(a) Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente dell'Emilia Romagna, Bologna

(b) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna, Bologna

(c) Servizio Veterinario Igiene Alimenti, Regione Emilia Romagna, Bologna

La presenza di micotossine nei prodotti alimentari ha imposto l'adozione di modalità e criteri di controllo armonizzati in ambito regionale. Si è ritenuto di predisporre a partire dal 2004 un programma coordinato per la sorveglianza del livello di contaminazione da micotossine delle granelle e delle farine dei cereali destinati all'alimentazione umana e zootecnica, dei mangimi per gli animali e delle produzioni lattiero casearie e di altri prodotti di origine vegetale destinati all'alimentazione umana.

Ai fini di una visione complessiva del problema in tutta la filiera alimentare, l'Assessorato regionale alle Politiche per la salute e l'Assessorato regionale all'agricoltura hanno fornito indicazioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali, le verifiche sull'autocontrollo delle aziende produttive, nonché linee guida rivolte ai produttori ed agli stocicatori per prevenire il rischio micotossine.

I controlli sono stati espletati dai Servizi Veterinari e SIAN dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL, avvalendosi dei laboratori di ARPA Emilia Romagna per i campioni di alimenti vegetali destinati al consumo umano, e dell'IZS Lombardia ed Emilia Romagna per gli alimenti zootecnici, il latte ed i derivati del latte.

Nel corso del 2004 sono stati effettuati complessivamente circa 350 campioni di alimenti alla produzione e al commercio, 250 campioni di alimenti per uso zootecnico, e sono state sottoposte mensilmente a monitoraggio 300 aziende di bovini da latte al fine di rilevare percentuali di contaminazioni mensili superiori all'1% di aflatossina M₁ permettendo di verificare da maggio a dicembre circa 2300 aziende su un totale di 6.000 aziende presenti sul territorio regionale.

Nel 2005, anche sulla base dei risultati ottenuti nell'anno precedente, sono stati sensibilmente ridotti i campioni, in particolare il numero di aziende di bovini da latte campionate è stato portato a 100 mensili, consentendo tuttavia di rilevare le irregolarità al fine di apportare le opportune azioni correttive.

Oltre all'aflatossina M₁ sono state ricercate nelle matrici di origine vegetale anche l'aflatossina B₁ e totali, l'ocratossina A e, a partire dal 2006, anche le fusariotossine.