

P.A.N. 19 Febbraio

Prevenzione *Inquinanti*:
dall'ambiente, alla tavola ai nostri
ormoni

- Cosa si sa, cosa fare -

Alberto Mantovani,

Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale*,

Istituto Superiore di Sanità

sito web “interferenti endocrini”

<http://www.iss.it/inte/>

Direttivo “Associazione G.Dossetti: I Valori”

****E un grazie a Sara Virgilio !***

EMERGENZE che si susseguono e la cui produzione agroalimentare è **vittima**

- Cronico sversamento incontrollato di scorie industriali contaminazione dei pascoli e degli alimenti
Brescia-Caffaro, Valle del Sacco (RM)
Siti industriali a rischio
ed impatto su agricoltura e pesca (Augusta, Gela..)
- Cronica incapacità delle strutture comunitarie di dare attenzione alla produzione e gestione dei rifiuti (diossine, metalli pesanti, ftalati, PBDE, IPA..) Campania (*e non solo..?*)

MOLTO C'E'ANCORA DA SCOPRIRE MA..

..Intanto sappiamo che la contaminazione è solo un problema “ecologico” ed “estetico”

(come se già questo non fosse importante..)

Dati dell'Istituto Superiore di Sanità

(Rapporti IstiSan 2008) **dimostrano la correlazione geografica fra rischio di malattie ed inquinamento da rifiuti**

A Seveso (*la madre di tutti gli inquinamenti*) la piena gravità degli effetti si è apprezzata dopo 15 anni
(v. I lavori dei colleghi Bertazzi e Mocarelli)

PROVIAMO A CONOSCERE PER AGIRE E PREVENIRE

Alcuni punti fermi:

- Il vero problema non è correre a tappare le falle più visibili del sistema.

E' valutare e capire la esposizione quotidiana della popolazione generale, compresi i gruppi più vulnerabili

(bambini: effetti endocrini, neurologici, immunitari..)

- Gli organismi produttori di alimenti (*animali e piante*) sono esseri viventi.

La qualità nutrizionale e sicurezza degli alimenti dipende anche dal contesto ambientale in cui tali organismi vivono

- **Valutazione del rischio:**

base per innovare la normativa e indirizzare programmi di monitoraggio non più “a tappeto” ma mirati

(lo dice l'Europa)

QUALI CONTAMINANTI CHIMICI NEI NOSTRI ALIMENTI ?

Usando l'accetta..

possiamo identificare tre tipi di fattori di rischio

SOSTANZE USATE NELLE PRODUZIONI AGROZOOTECNICHE

(PESTICIDI, ADDITIVI DEI MANGIMI, FARMACI..)

- Uso autorizzato a determinate modalità in seguito alla valutazione di un corposo dossier.
- “Autorizzato” *non vuol dire che non ci possano essere problemi.*
- Nuove conoscenze scientifiche possono portare a nuove valutazioni (es. *suscettibilità dei bambini agli effetti endocrini di certi pesticidi*).
- Applicare -e sostenere con strumenti e conoscenze- la nuova visione dell'autocontrollo: *HACCP anche per il rischio tossicologico*
- Vigilanza ed informazione sull'uso corretto nonché su imprevisti effetti indesiderati
- Uso di massa: “*riciclaggio ambientale*” (nei corpi idrici, con l'uso di liquami zootecnici come fertilizzanti.. nei pascoli).

POTENZIARE L'APPROCCIO “DAI CAMPI ALLA TAVOLA”.

I CONTAMINANTI CHIMICI “ NOTI ”

La base di dati su *effetti ed esposizione* è oramai considerevole ed è sufficiente ad un'analisi del rischio per la popolazione generale

Esistono normative e piani di controllo

- contaminanti persistenti (DDT e simili, diossine, PCB)
- metalli pesanti (piombo , cadmio, mercurio)

Eppure continuano ad esservi emergenze

- aree con prolungati smaltimenti di rifiuti tossici, contaminazione di ingredienti dei mangimi: (*rischio per l'acquacoltura !*)

Applicare le normative

- continuare a tenere alta la guardia, considerando i potenziali rischi a lungo termine

(sviluppo neurologico, salute riproduttiva, suscettibilità al cancro..)

- verificare se non vadano aggiornate, ad es., per proteggere gruppi vulnerabili come i bambini

(agire a monte sulle tecnologie “a rischio”)

Ma chi ci preoccupa di più sono i potenziali rischi emergenti

Pur senza immotivati allarmismi, va data maggiore attenzione verso quei gruppi di sostanze

- sinora relativamente trascurate (anche se presenti nel nostro ambiente, negli alimenti, e nei nostri organismi da non pochi anni !)
- dati scientifici motivano l'attenzione nei confronti degli effetti e/o dell'esposizione

Parliamo in primo luogo degli
“interferenti endocrini”
(<http://iss.it/inte>)

“INTERFERENTI ENDOCRINI”

Composti in grado di **alterare l'equilibrio endocrino** e di porre potenziali rischi specifici per **fasce di consumatori vulnerabili** come i bambini e le donne in gravidanza, o anche con stili alimentari carenti o squilibrati
(*base di dati EDID* su <http://www.iss.it/inte>)

- Contaminanti “classici” (PCB, diossine, arsenico..),
- Pesticidi ed antiparassitari (es. dicarbossimidi)

Soprattutto

SOSTANZE INDUSTRIALI ad es.
plastiche (ftalati, bisfenolo), detersivi (alchilfenoli),
biocidi (organostannici) o ignifughi (PBDE).

“INTERFERENTI ENDOCRINI”

Sostanze industriali

Gli studi sperimentali indicano “tossicità” inferiore, ad es. a pesticidi o diossine

MA

- scarsità di dati utilizzabili per il controllo degli alimenti**
- vasta diffusione**
- Capacità di bioconcentrazione (ad es. alchifenoli e organostannici nei prodotti ittici) e per alcuni (PBDE) capacità di bioaccumulo come i ben più noti PCB**

“INTERFERENTI ENDOCRINI”

Sostanze industriali (cont.)

- Sostanze non considerate nei programmi di controllo ufficiali
- Dati analitici sulla presenza di residui restano di scarsa utilità per la tutela del consumatore **in mancanza di valori guida**, (es. concentrazioni massime ammissibili in specifici alimenti)
- Invece l'informazione dell'opinione pubblica aumenta (ad es. Corriere della Sera, 10/2/08)
- Sono verosimili nel prossimo futuro **“allarmi”** cui le autorità comunitarie e nazionali dovranno fornire risposte adeguate.

Finalmente un documento ufficiale italiano

**Comitato Nazionale Biosicurezza e Biotecnologie
(CNBB, organo della Presidenza del Consiglio)**

**“Sorveglianza dell’Esposizione
a Interferenti Endocrini”**

scaricabile dalla homepage

<http://www.iss.it/inte/>

Interferenti endocrini ed altri contaminanti negli alimenti

Fanno male nelle attuali condizioni ?

Probabilmente sì

**(soprattutto considerando la crescente
dipendenza alimentare da Paesi in cui la tutela
degli alimenti e dell'ambiente non ha gli
standard europei)**

Ma la domanda giusta è

*Cosa fare per prevenire e controllare i possibili
rischi ?*

Aumentare le conoscenze per una prevenzione basata sull'evidenza

RACCOGLIERE più dati (es., alimenti, epidemiologia..) ma anche UTILIZZARE i dati che ci sono ed integrarli fra loro

- **MENO controlli, ma nei PUNTI e sui PARAMETRI critici**
- **APPLICARE le normative esistenti e RINNOVARLE, se necessario, tempestivamente**
- **DIFFONDERE la consapevolezza fra gli operatori (del SSN, ma anche economici..) ed cittadini (ed i politici ed i media..)**
- **Una sana applicazione del PRINCIPIO DI PRECAUZIONE: valutare le possibili opzioni per SCEGLIERE quelle a minor rischio, identificando le lacune conoscitive**