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), detergenti (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 nessario, 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, identificndo le lacune conoscitive