

Ricerca corrente IZS VE 12/18

Microplastiche negli alimenti. Messa a punto e validazione di metodi analitici per la loro determinazione e identificazione in alimenti e applicazione a campioni reali

Responsabile scientifico: Roberto Piro

Esiste un interesse globale per l'impatto dei rifiuti di plastica presenti nei mari e nei corsi d'acqua sugli habitat naturali e la fauna selvatica, nonché sulla sicurezza alimentare.

In particolare a preoccupare la comunità scientifica sono le microplastiche e le nanoplastiche. Le microplastiche, che hanno dimensioni variabili tra 0,1 e 5000 μm , possono essere prodotte come tali o possono essere generate dalla frammentazione della plastica. Lo stesso può avvenire per le nanoplastiche, che hanno dimensioni variabili tra 0,001-0,1 μm . Attualmente non esiste una legislazione per le microplastiche e le nanoplastiche come contaminanti negli alimenti.

Nel 2016 l'EFSA ha pubblicato un primo parere relativamente a tale problematica, sottolineando l'importanza di predisporre metodi di controllo e piani di monitoraggio per l'individuazione di questi contaminanti negli alimenti, con particolare attenzione ai prodotti ittici.

Nel 2017 la FAO ha reso disponibile un documento tecnico che descrive lo stato dell'arte relativo alla diffusione delle microplastiche nel mondo acquatico, sottolineando la rilevanza della problematica sia in termini di salute degli organismi acquatici, sia selvatici sia di allevamento, sia sulle possibili ricadute sulla sicurezza alimentare.

Tale problematica non investe solo la sicurezza alimentare umana, ma anche può diventare rilevante in quella animale.