

Microplastiche e nanoplastiche nei prodotti ittici. Quali rischi per l'uomo?



È stata pubblicata a giugno 2016, da parte del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'EFSA, una relazione sulla presenza di particelle di microplastica e nanoplastica negli alimenti, in particolare nei prodotti ittici

Il CONTAM ha provveduto a effettuare un riesame della letteratura scientifica attualmente disponibile in materia e a valutare il rischio di esposizione per l'uomo attraverso il consumo di alimenti contaminati.

Il Ceirsa, Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza alimentare della Regione Piemonte- ASL TO 5, propone [una sintesi del Documento "EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain – Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus seafood"](#).

Tenuto conto del fatto che i dati attualmente presenti su concentrazioni, tossicità e tossicocinetica sono estremamente ridotti e riguardano esclusivamente le microplastiche, mentre la comunità scientifica non dispone ancora di informazioni per quanto riguarda le nanoplastiche, dal documento Efsa emerge un rischio di esposizione per l'uomo alle microplastiche in seguito al consumo di pesce basso, dal momento che nella

maggior parte dei casi stomaco e intestino dei pesci vengono eliminati.

Il rischio può invece risultare maggiore quanto riguarda i molluschi bivalvi e i crostacei, di cui viene consumato il tratto gastroenterico.

In ogni caso l'Efsa in conclusione raccomanda un'ulteriore implementazione e standardizzazione dei metodi analitici per il rilevamento delle micro e nanoplastiche per al fine di valutare la loro presenza e quantificarla negli alimenti. Si rendono inoltre necessari ulteriori studi volti ad approfondire la tossicocinetica e tossicità di tali composti sia negli organismi marini che nell'uomo.

A cura della segreteria SIMeVeP