

CNSA: Rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati

✘ La Direzione generale per l'igiene, la sicurezza alimentare e la nutrizione (DGISAN), ha rivolto alla Sezione sicurezza alimentare del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA), la richiesta di parere sull'eventuale rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati

I funghi spontanei forniscono un micro-habitat eccellente per la proliferazione di diversi insetti fornendo loro cibo e riparo. La contaminazione avviene negli ambienti naturali di crescita ed è un fenomeno inevitabile e incontrollabile da parte dell'uomo. Tutti i funghi commestibili più pregiati, con l'eccezione dei finferli, sono particolarmente predisposti all'attacco di larve di ditteri micetofilidi; in particolare i porcini, i chiodini e gli ovoli risultano sempre più o meno attaccati.

Le larve dei ditteri tendono ad abbandonare il fungo durante l'essiccazione, in modo variabile in base a diversi fattori: l'umidità del fungo, lo spessore delle fette, la dimensione delle larve, le modalità di essiccazione e i sistemi di conservazione.

I funghi (freschi e conservati) sono ampiamente consumati in Italia e pertanto sono oggetto di attenzione sia degli addetti preposti al controllo igienico delle derrate alimentari sia di specifici gruppi di studio. Benchè non esistano chiare

evidenze di pericoli diretti per la salute umana nel caso di assunzione di larve micetofilidi e la normativa stabilisca dei limiti di accettabilità della presenza di “tramiti” (gallerie), sarebbe più opportuno stabilire dei limiti relativi alla presenza delle larve stesse.

In ogni caso, per la qualità del prodotto resta di fondamentale importanza il ruolo dell'operatore del settore alimentare (OSA), relativamente al rispetto del proprio sistema HACCP ed all'attuazione di misure di prevenzione, quali, in particolare: il controllo della materia prima, la selezione dei fornitori, la disponibilità di personale specificatamente formato al controllo e l'adozione di accorgimenti atti a rallentare o ad interrompere il ciclo biologico degli infestanti.

Infine, è importante considerare l'aspetto allergizzante della tropomiosina presente nel tegumento esterno delle larve, non tanto per il consumatore, poichè la tropomiosina è termolabile, quanto per gli addetti alla lavorazione dei funghi, poichè la via inalatoria e il contatto cutaneo costituiscono le principali vie di esposizione. A tal riguardo si ritiene opportuno che l'OSA fornisca adeguate istruzioni ai lavoratori che manipolano i funghi e fornisca loro un idoneo equipaggiamento di protezione costituito da mascherine, guanti ed occhiali, al fine di minimizzare il rischio di un'esposizione diretta.

[Parere CNSA n. 21 – Rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati](#)

Fonte: Ministero della salute