Valutazione del rischio microbiologico, linee guida Fao Oms

Fao e Oms hanno redatto il documento "Microbiological risk assessment: guidance for food" per fornire un quadro strutturato sulla valutazione dei rischi microbiologici negli alimenti, aggiornando e riunendo in un unico volume i 3 precedenti documenti di orientamento (MRA 3, MRA 7 e MRA 17)

Le linee guida sono state sviluppate per la comunità globale di scienziati e valutatori del rischio, gestori del rischio o altri responsabili del processo decisionale e/o della comunicazione del rischio in modo che possano:

1) identificare i problemi e le caratteristiche chiave di un rischio microbiologico;

2) riconoscere le proprietà di una valutazione del rischio basata sulle migliori pratiche;

3) evitare alcuni errori comuni nella valutazione del rischio;

4) eseguire valutazioni del rischio che rispondano alle esigenze dei gestori del rischio.

La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici

E' pubblicato sul n° 3/2017 di Argomenti l'articolo "La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici" di di M. Fortunato, O. De Luca, G. Colavita.

I pericoli che possono interessare gli alimenti e i fattori di rischio che li favoriscono sono molteplici. Tutte le materie prime, sia di origine vegetale sia animale, possono veicolare microrganismi patogeni, tossine, residui di prodotti fitosanitari, farmaci, additivi, contaminanti ambientali ecc.. Per gli alimenti di origine vegetale, sovente il consumatore ha la percezione di un minor livello di rischio rispetto agli alimenti di origine animale, soprattutto per quanto riguarda i pericoli di natura biologica.

Sostanzialmente anche il legislatore comunitario ha ritenuto porre maggiore attenzione agli alimenti di origine animale, considerati più a rischio, prevedendo per essi tutta una serie di norme specifiche per l'autocontrollo e il controllo nelle diverse filiere.

Evidentemente però, nel concetto di "one safety" viene meno la separazione tra controllo degli alimenti di origine animale e alimenti di origine vegetale, definendosi un approccio di sicurezza alimentare globale, sempre più in stretta relazione anche con l'ambiente.

Scarica l'articolo integrale in pdf