Aflatossine: le nuove linee guida del Ministero della Salute per mangimifici e filiera lattiero-casearia

Il Ministero della Salute ha revisionato le linee guida per prevenire e gestire il rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana e animale (QUI). La prima versione del documento era stata divulgata durante l'emergenza del 2013, quando, a seguito delle condizioni climatiche estreme, si era resa necessaria la definizione di procedure operative straordinarie.

La decisione di operare questo riesame è stata presa considerando che attualmente, a seguito dei cambiamenti

climatici in atto, si assiste ad una maggiore variabilità annuale e regionale delle contaminazioni da micotossine sia a livello nazionale che europeo, e pertanto la contaminazione delle produzioni agricole non può più essere gestita come un evento eccezionale o emergenziale con procedure straordinarie, ma deve essere gestita in modo programmato attraverso il sistema di autocontrollo degli Operatori. Fin qui nessuna grande novità, dato che, con il Regolamento 178/2002 e 852/2004 dopo, già era stata attribuita agli operatori la responsabilità di implementare nel loro processo produttivo un sistema a garanzia della sicurezza degli alimenti immessi sul mercato.

La novità risiede, quindi, unicamente nella volontà di uniformare il comportamento degli operatori affinché dispongano di uno schema di intervento di riferimento da adattare alle diverse realtà produttive e territoriali, e contribuiscano al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare stabiliti a livello europeo.

Leggi l’articolo

Fonte: Ruminantia