

I contaminanti nella catena alimentare

I livelli di contaminanti negli alimenti e mangimi sono di solito troppo bassi per risultare nocivi ai consumatori e agli animali. Possono tuttavia **provocare effetti** come le **intossicazioni alimentari** e la loro **presenza** o il loro **accumulo nel tempo** può avere ripercussioni sulla salute animale e umana.

CHE GENERE DI CONTAMINANTI ALIMENTARI CI SONO NEI **CIBI** E NEI **MANGIMI**?



Tossine naturali

Da funghi, alghe o piante, comprese alcune piante infestanti e il plancton marino

Metalli e sostanze inorganiche

Piombo, mercurio e sostanze come nitrati o fluoro

Medicinali veterinari non autorizzati

Il loro uso è vietato negli animali da produzione alimentare

Contaminanti ambientali

Prodotti chimici industriali e di consumo presenti nell'aria, nel suolo e nell'acqua

Contaminanti da processo

Si formano durante i processi di trasformazione come la cottura ad alta temperatura

IN CHE MODO I **CONSUMATORI** E **GLI ANIMALI** VENGONO **TUTELATI**?



LA RACCOLTA DATI

Gli Stati membri ci informano se i cibi sono contaminati e in che misura



LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Gli scienziati stimano l'esposizione dell'uomo e degli animali ai contaminanti nonché i potenziali rischi



LA GESTIONE DEL RISCHIO

Dati e pareri mettono a disposizione la base scientifica per le decisioni di chi deve gestire il rischio

Visita la pagina EFSA di approfondimento: www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/contaminantsfoodfeed

efsa.europa.eu

© Autorità europea per la sicurezza alimentare, 2017. La riproduzione è autorizzata, tranne che per fini commerciali, con citazione della fonte.

ISBN 978-92-9199-915-6 | DOI: 10.2805/811523 | TM-04-17-039-IT-N

 **efsa** 
European Food Safety Authority