

Intossicazioni alimentari

[6 gazzetta.it/alimentazione/05-11-2024/intossicazioni-alimentari-cibi-a-rischio-sintomi-e-come-evitarle.shtml](https://www.gazzetta.it/alimentazione/05-11-2024/intossicazioni-alimentari-cibi-a-rischio-sintomi-e-come-evitarle.shtml)



I tossicologi lanciano l'allarme. Massima attenzione, soprattutto ai prodotti fatti in casa

Giacomo Martiradonna

5 novembre - 08:09 - MILANO

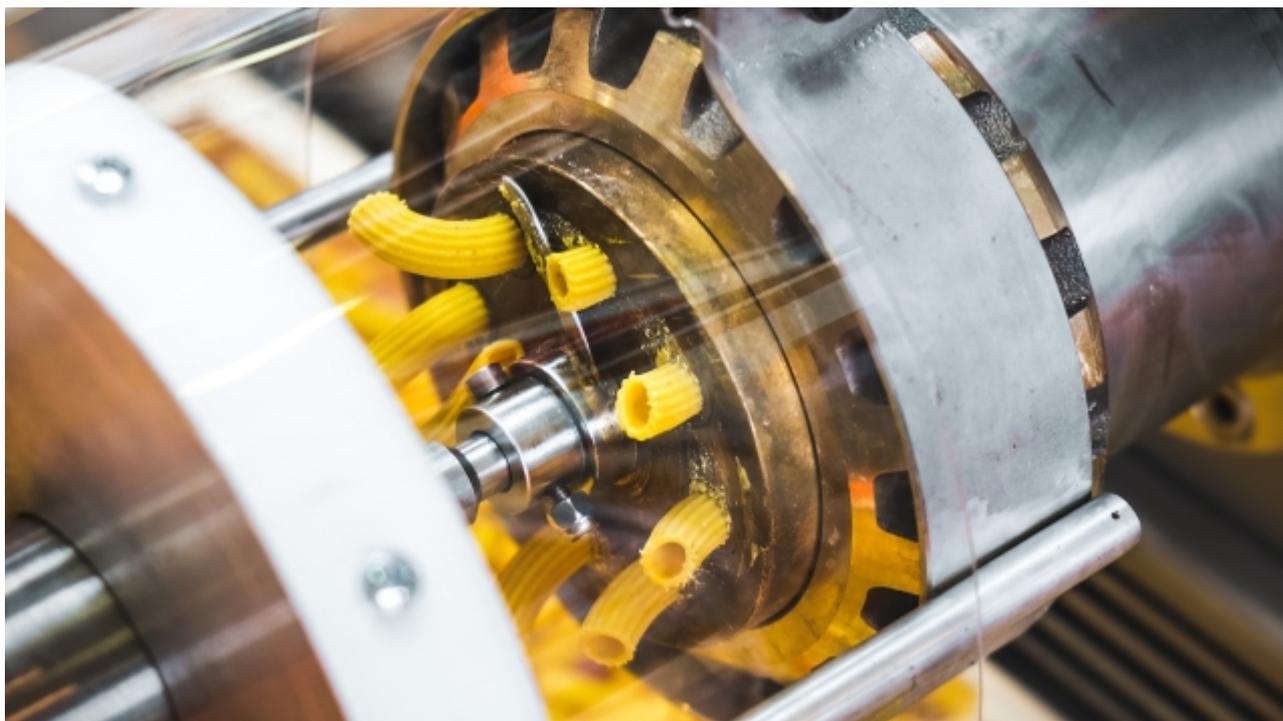
L'**industria alimentare moderna** garantisce la produzione e l'approvvigionamento di un'enorme varietà di prodotti e alimenti provenienti da tutto il mondo, in qualsiasi momento dell'anno. Tuttavia, **una catena produttiva tanto ampia** e l'uso di **additivi e pesticidi** comportano anche dei rischi per la salute dei consumatori. Durante il G7 Salute di Ancona, gli esperti della Società Italiana di Tossicologia (Sitox) hanno messo in guardia sui pericoli associati a **conservanti, pesticidi e sofisticazioni alimentari**. Ecco cosa c'è da sapere riguardo le **intossicazioni alimentari** e come proteggere la propria salute.



la questione del Glifosato

Il **glifosato** è un erbicida largamente utilizzato in agricoltura e molto controverso. L'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) lo ha classificato come "**potenzialmente cancerogeno**", il che crea inevitabili preoccupazioni tra i consumatori.

Tuttavia, altri importanti enti regolatori, come l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e l'Environmental Protection Agency (EPA) degli Stati Uniti, affermano che, se utilizzato nelle dosi prescritte, **non rappresentano un rischio significativo**. C'è quindi da preoccuparsi? No. Gli esperti spiegano che è la dose a fare il veleno e anche sostanze comunemente considerate sicure possono risultare tossiche **a concentrazioni elevate**. Studi come l'Agricultural Health Study non hanno rilevato un legame diretto tra l'esposizione al glifosato e l'aumento del rischio di tumori e, inoltre, l'uso controllato di erbicidi contribuisce a migliorare la resa agricola, riducendo la necessità di tecniche invasive e impattanti per l'ambiente. Se usato correttamente, insomma, il glifosato non deve destare allarme.



Oltre agli **additivi**, un'altra potenziale minaccia, spesso sottovalutata, è quella costituita dalle **intossicazioni alimentari**. Secondo il [Centro Antiveleni IRCCS Maugeri](#) di Pavia, ogni anno si registrano circa **105.000 richieste di consulenza**, molte delle quali legate a intossicazioni dovute al consumo di alimenti contaminati. Tra i casi più frequenti? I funghi, specialmente quelli velenosi raccolti per errore, con esito talvolta fatale. Ma ci sono anche casi di **contaminazione accidentale** degli spinaci con stramonio, una pianta tossica, o la presenza di **alcaloidi tropanici nei piselli**.

Capitolo a parte poi per le **conservas casalinghe** che possono nascondere il rischio di **botulismo**, un'intossicazione potenzialmente letale causata dal batterio *Clostridium botulinum*. Ogni anno si verificano decine di casi di intossicazione legati a prodotti fatti in casa, per via di procedure di sterilizzazione imperfette o modalità di conservazione inadeguate.

quali alimenti scegliere?

Il consiglio è semplice: adottare una dieta basata su **alimenti di stagione e poco processati**. I prodotti di stagione, infatti, garantiscono un miglior apporto nutritivo e una maggiore freschezza rispetto a quelli conservati a lungo. Frutta e verdura di stagione inoltre aiutano a ridurre l'impatto ambientale della filiera alimentare, perché hanno bisogno di minori trattamenti chimici. E ridurre il consumo di **alimenti altamente processati** limita l'esposizione a conservanti, coloranti e altri additivi.

Parti con un gruppo di sportivi come te, scopri i viaggi di Gazzetta Adventure e Tribala all'insegna dello sport e del divertimento nel mondo

Bere caffè a stomaco vuoto fa male?



Gazzetta|ACTIVE

l'importanza dei Controlli

Per fortuna, la sicurezza alimentare in Italia è garantita da **controlli rigorosi** effettuati dalle autorità competenti, come i NAS (Nuclei Antisofisticazione e Sanità) e l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICRF). Organismi che prevencono o identificano le frodi alimentari, impongono il ritiro immediato dei prodotti non conformi e assicurano il **rispetto degli standard qualitativi di legge** nei prodotti in commercio. Un lavoro di squadra, assieme a istituzioni, scienza e industria, che ha un preciso scopo: **tutelare** la salute pubblica e preservare la fiducia nei consumatori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA