

Secondo la Fao gli sprechi alimentari possono favorire la diffusione della resistenza antimicrobica

Le perdite e gli sprechi alimentari possono contribuire alla diffusione della resistenza antimicrobica (Amr), soprattutto se smaltiti in discariche o a cielo aperto. È quanto evidenzia la Fao in uno studio scientifico intitolato “Risk of antimicrobial resistance spreading via food loss and waste” e pubblicato sulla rivista *Infectious Diseases of Poverty*. Secondo gli esperti, gli scarti alimentari rappresentano un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e geni resistenti agli antibiotici. Residui di farmaci e geni di resistenza sono stati individuati lungo la filiera, in particolare nei prodotti di origine animale ma anche in alcuni vegetali. In alcuni studi, i livelli di geni resistenti negli scarti alimentari sono risultati persino superiori a quelli riscontrati nei fanghi di depurazione o nel letame. La gestione dei rifiuti è quindi un passaggio cruciale. Se non correttamente trattato, il compostaggio può aumentare la presenza di geni resistenti, mentre la digestione anaerobica per la produzione di biogas potrebbe contribuire a ridurli, anche se sono necessari ulteriori studi. Le discariche restano tra i principali fattori di rischio, soprattutto per la possibile contaminazione delle acque e il contatto con animali spazzini. Per la Fao collegare spreco alimentare e resistenza antimicrobica è strategico: ridurre le perdite lungo la filiera può rafforzare anche gli sforzi globali per contenere un fenomeno associato a milioni di decessi ogni anno. Servono però più dati, sottolinea la Fao, soprattutto nei Paesi a basso e medio reddito, dove l'uso di antimicrobici è meno regolamentato e in crescita.