

In arrivo nuovi standard di sicurezza per fichi secchi e meloni a fette

La Commissione del Codex Alimentarius – gestita congiuntamente dalla Fao e dalla Organizzazione Mondiale della Sanità – ha definito nuovi standard di sicurezza e qualità nella commercializzazione degli alimenti. Più restrittive rispetto al passato, le misure recentemente approvate sono finalizzate a garantire la sicurezza dei consumatori di tutto il mondo.

Tra le novità, la revisione dei limiti per la concentrazione di aflatossine nei fichi secchi (le aflatossine sono un gruppo di micotossine prodotte da muffe tossiche e soprattutto cancerogene, che possono trovarsi anche in livelli elevati soprattutto nella frutta secca, cereali e spezie quando il prodotto non è correttamente conservato). La Commissione ha fissato un nuovo limite massimo di sicurezza fissato in 10 microgrammi/Kg per i fichi secchi, definendo anche i dettagli necessari per l'esecuzione del test di campionamento.

Un altro problema legato alla sanità pubblica è quello dalla crescente diffusione delle fette di melone pre-tagliate, nel specie durante il periodo estivo, quando aumentano i consumi di questo frutto. La Commissione raccomanda che i meloni pre-tagliati vengano confezionati, imballati e refrigerati nel più breve tempo possibile, così come debbono essere distribuiti a temperature non superiori ai 4 gradi centigradi; è inoltre fondamentale che i coltelli utilizzati nella preparazione del frutto vengano regolarmente disinfettati.