Sicurezza alimentare: rischi dagli utensili da cucina Made in China.

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



LECCE 24 NOV. 2011 -Alcune analisi a seguito di sequestri ne avrebbero rivelato la potenziale cancerogenicità Dall'analisi dei dati del Rasff sulla sicurezza alimentare (Sistema di allerta rapido europeo) giungono preoccupanti avvisi in merito agli articoli da cucina (pentole, coltelli, utensili) provenienti dalla Cina e da Hong Kong e rilevati come non conformi alle disposizione vigenti in Italia e nei vari Stati Europei [MORE]che per Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei Diritti", dovrebbero far riflettere le autorità doganali sul necessario aumento dei controlli chimico-fisici di tali prodotti già alla frontiera.

Di recente la polizia doganale di Tolosa ha sequestrato più di 55.000 utensili da cucina potenzialmente cancerogeni. Spatole, mestoli, cucchiai provenienti dalla Cina, avrebbero contenuto una quantità troppo elevata di ammine aromatiche primarie, sostanze che migrano nel cibo una volta riscaldate ed a contatto con esso. Con il calore, è noto, aumenta il tasso di migrazione di elementi dannosi, quasi tutti potenzialmente cancerogeni.

Negli oggetti sequestrati, il tasso di ammine aromatiche primarie era fino a

66 volte maggiore rispetto a al massimo consentito dalle normative europee in materia.

Il caso più clamoroso registrato in Italia riguarda una pentola per friggere proveniente da Hong Kong in cui è stata evidenziata una migrazione di sostanze pari a 1000 mg/Kg: ciò significa che per ogni chilo di alimento cucinato in quella pentola, un grammo di sostanze potenzialmente nocive venivano cedute al cibo e quindi ingerite dal consumatore.

Il sistema di allerta europeo ha inserito di recente anche il manganese tra i parametri relativi alle valutazioni di tossicità.

Quando la cessione di sostanze è elevata si verificano problemi di salute, tanto che viene segnalata in medicina una tipologia di avvelenamento cronico, derivante da esposizione prolungata a quantità consistenti.

Il cromo è uno dei costituenti principali degli acciai di molti utensili, ed è impiegato in leghe di ferro, nichel e cobalto. Anche per questo materiale sono stati rilevati, talvolta, risultati sbalorditivi: in alcuni casi si è rilevata una migrazione di cromo pari a 50 milligrami per chilo di alimento, contro un limite ammesso di 0.1 mg/Kg (500 volte sopra il limite previsto). Nella fattispecie, di solito, si tratta di coltelli e forbici in acciaio per alimenti, sempre di provenienza cinese.

giovani segnalata (ovvero segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sicurezza-alimentare-rischi-dagli-utensili-da-cucina-made-in-china/21001