

Per proteggere la nostra salute abbiamo bisogno di strumenti e metodi affidabili che consentano di valutare se il cibo che mangiamo è sicuro e di ottima qualità.

Stanno emergendo nuovi metodi analitici che offrono tempi rapidi e facilità di esecuzione sia per l'industria che per le autorità di controllo. Come complemento ai metodi tradizionali, questi nuovi metodi rapidi consentono di testare in loco la qualità e sicurezza d'uso degli alimenti. Tuttavia, essi non sono ampiamente affermati, il loro breve tempo di validità significa nuovi costi ed esistono problematiche legate alla loro efficienza e alle procedure di validazione.

Perché i consumatori, come pure l'industria alimentare, ne possano beneficiare, è essenziale che siano sviluppate procedure per la valutazione di nuovi metodi che tengano conto della loro accuratezza, ripetibilità, riproducibilità e robustezza.

Uno dei nostri obiettivi principali è di ottenere un consenso per le procedure di validazione e gli standards nell'analisi degli alimenti.

Prestazione dei metodi analitici

Legislazione

Assicurazione della qualità e del controllo

Impatto economico

Campionamento

Tracciabilità

Incertezza

Armonizzazione

Domande generali a cui MoniQA cerca di rispondere:

- I metodi soddisfano le aspettative?
- È stata valutata la loro incertezza?
- Le procedure di campionamento sono state definite?
- I metodi sono sufficienti per il controllo di qualità e sicurezza in termini di tracciabilità?
- I limiti di rivelabilità soddisfano i requisiti legislativi?
- È stato stimato il costo del metodo?

Le priorità della Rete di Eccellenza MoniQA in materia di qualità e sicurezza d'uso collegate ai metodi analitici

I metodi analitici interessano un ampio raggio di problematiche collegate alla qualità e sicurezza d'uso degli alimenti. MoniQA ne ha selezionate sette per un'analisi più dettagliata. Inoltre, le problematiche socio-economiche saranno considerate come un fattore trasversale in tutti i gruppi di lavoro.

Additivi alimentari e prodotti nocivi di neoformazione negli alimenti

Gli additivi alimentari (coloranti, conservanti, antiossidanti e dolcificanti, ecc.) sono aggiunti agli alimenti per scopi tecnologici. I prodotti nocivi di neoformazione sono sostanze che possono formarsi durante i processi produttivi quali il riscaldamento (es. acrilamide, acidi grassi trans e nitrosamine).

Leaders: Vasso Oreopoulou (NTUA), GR

Co-leader: Kim Anh To (HUT), VN

Validazione dei metodi qualitativi

Per metodi qualitativi si intendono quei metodi che forniscono una risposta misurabile ad una data domanda. MoniQA punta a fornire le linee guida per la validazione dei metodi qualitativi.

Contaminanti microbiologici

La presenza di batteri, funghi, virus, parassiti ed altri microrganismi causa il deterioramento di prodotti alimentari e potrebbe avere implicazioni sulla salute dei consumatori.

Leader: Wolfgang Kneifel (BOKU), AT

Co-leader: Sue Paulin (ESR), NZ

Contaminanti chimici

I contaminanti chimici costituiscono un ampio gruppo di composti che possono essere raggruppati in tre gruppi:

1. residui di pesticidi
2. residui di farmaci veterinari
3. contaminanti ambientali

Leaders: Richard Fussel (CSL), UK
Saskia Sterk (RIVM), NL
Martin Rose (CSL), UK

Co-leaders: Philippe Delahaut (CER), BE
Claudia Schulz (Eurofins), DE

Micotossine e ficotossine

Le micotossine sono metaboliti tossici dei funghi filamentosi, mentre le ficotossine sono tossine prodotte dalle alghe ed entrambe possono contaminare il cibo.

Leader: Hans van Egmond (RIVM), NL

Co-leader: Michele Solfrizzo (CNR-ISPRA), IT

Allergeni alimentari

Le allergie alimentari e le reazioni avverse sono fonte di grande preoccupazione per i consumatori allergici, l'industria e alimentare e le autorità incaricate dell'applicazione della legge.

Leader: Bert Popping (Eurofins), DE

Co-leader: Clare Mills (IFR), UK

Autenticità del cibo

Questa problematica si riferisce alla verifica del fatto che un prodotto alimentare corrisponda alla sua descrizione (in alcuni casi definita dalla legislazione).

Leader: Marina Carcea (INRAN), IT

Co-leader: Halina Turleskja (NFNI), PL