

La prevenzione per il lavoratore

I lavoratori possono essere esposti alle Aflatossine, contenute in polveri/matrici biologiche, per inalazione e per contatto con la cute. Esempi di attività lavorative a rischio: agricoltura cerealicola, impianti di stoccaggio e smistamento (Porto di Ravenna, Consorzi Agroalimentari), mulini, mangimifici, allevamenti animali, compostaggio rifiuti (durante raccolta, trasporto, immagazzinamento, trasformazione, analisi di vegetali contaminati). Non esistono nella normativa italiana valori limite di esposizione professionale relativi alle Aflatossine. Il datore di lavoro ha deve di ridurre l'esposizione ai livelli più bassi tecnicamente possibili attraverso:

Misure di prevenzione collettiva

- > Evitare la formazione di Aflatossine nel prodotto a partire dalla preparazione del terreno fino allo stoccaggio
- > Risanare le granaglie dalla muffa
- > Disporre aspirazioni ambientali adeguate
- > Garantire una buona ventilazione generale e ricambi d'aria
- > Movimentare le granaglie con mezzi muniti di cabina chiusa ventilata

Misure di protezione individuale

- > Maschere (FFP3) o respiratori elettroventilati
- > Guanti per la protezione da rischi chimici e biologici (EN 374-2-3)
- > Occhiali protettivi, visori a mascherina avvolgente o visiera
- > Tute intere monouso

L'azienda deve provvedere alla pulizia degli indumenti e a fornire armadietti a doppio scomparto per riporre separatamente indumenti sporchi e puliti.



Informazioni più approfondite possono essere richieste ai Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende UUSLL

A cura dei Dipartimenti di Sanità Pubblica di Bologna, Ferrara, Piacenza, Ravenna e Reggio Emilia



Aflatossine

conoscenza e prevenzione



Cosa sono



Dove si possono trovare



I danni per la salute



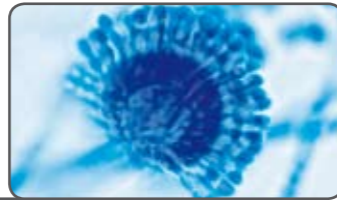
La prevenzione per il cittadino



La prevenzione per il lavoratore

Cosa sono

Le Aflatossine sono delle sostanze chimiche tossiche prodotte da funghi (muffe) che possono svilupparsi su numerose derrate agricole esercitando un'azione tossica sull'uomo e sugli animali, principalmente attraverso l'ingestione di cibi contaminati. Su 17 conosciute 5 Aflatossine sono considerate rilevanti sia per diffusione sia per tossicità: B1, B2, G1, G2, e M1.



Dove si possono trovare

Le Aflatossine si sviluppano su numerosi substrati vegetali ricchi in carboidrati, come l'amido, dei quali si nutrono i funghi produttori. I prodotti più frequentemente contaminati dalle Aflatossine, sono: semi oleosi, frutta a guscio, frutta secca, tutti i cereali e loro prodotti derivati, latte crudo, o trattato termicamente, destinato alla fabbricazione di prodotti, spezie e miscele di spezie.



I danni per la salute

Gli esseri umani possono essere esposti ad Aflatossine:

- > **direttamente**, attraverso il consumo di alimenti contaminati o entrando in contatto con aria e materiali contaminati (polveri, granaglie, ...)
- > **indirettamente**, attraverso il consumo di prodotti provenienti da animali alimentati con mangimi contaminati (latte e derivati).

Le Aflatossine possono avere effetti tossici e cancerogeni. Il principale organo bersaglio noto è il fegato. Sia gli effetti tossici (epatite acuta) che quelli cancerogeni (carcinoma epatico) sono stati descritti prevalentemente in popolazioni la cui alimentazione di base è di vegetali ricchi in carboidrati, come il mais.

Sui possibili effetti conseguenti all'inalazione di polveri contaminate da Aflatossine non vi sono ancora evidenze scientifiche sufficienti



La prevenzione per il cittadino

La legge stabilisce i limiti di Aflatossine negli alimenti che devono essere rispettati per garantire la sicurezza dei consumatori. Gli organi di controllo (Azienda USL, NAS) verificano il rispetto delle norme lungo tutta la filiera alimentare "dal campo alla tavola". A garanzia del rispetto di questi limiti la Regione Emilia Romagna ha attivato un piano di sorveglianza del livello di contaminazione da Aflatossine di prodotti di origine vegetale destinati all'alimentazione umana. I controlli effettuati dai Dipartimenti di Sanità Pubblica delle aziende USL riguardano campioni di frutta secca, semi oleaginosi, cereali, cacao, caffè, vino, succhi e puree di frutta, spezie, erbe aromatiche ed officinali. Il piano di sorveglianza prevede, inoltre, il controllo di tutta la filiera agro/zootecnica: allevamenti, caseifici e mangimifici; i campionamenti riguardano latte, formaggi, mangimi e cereali per l'alimentazione animale.

Anche il consumatore può adottare misure preventive:

- > non assumere cibi con presenza di muffa (in particolare la frutta secca come le arachidi, i fichi secchi, le nocciole e i pistacchi, ecc.)
- > non utilizzare spezie conservate in casa da lungo tempo
- > prediligere alimenti stagionali e di origine locale
- > non utilizzare prodotti di origine incerta.



