

Le indagini svolte dal Ministero della Salute su un vasto campione di prodotti attestano bassissimi livelli di irregolarità, 1,6% al di sotto della media europea. Il cibo che mettiamo ogni giorno nel carrello è sempre più sicuro. È quanto sembrano confermare i dati del report del Ministero della Salute sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti. Secondo l'indagine, effettuata per l'anno 2016 su ortofrutta, cereali, olio, vino, semi, spezie, baby food, prodotti di origine animale e derivati, su un campione di oltre 11 mila referenze solo 92 hanno presentato residui chimici superiori ai limiti consentiti dalla legge: un livello di irregolarità dello 0,8%, al di sotto della media europea dell'1,6%. Il "Controllo dei Residui di Prodotti Fitosanitari" svolto dalla Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione è uno degli strumenti con cui le autorità tutelano la salute del consumatore. Lo screening viene effettuato sia su prodotti importati che su quelli italiani diretti al consumo interno o all'export. Alle indagini partecipano: Agenzie Regionali Protezione Ambientale, Laboratori di Sanità pubblica, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Ministero della Salute, Comando Carabinieri per la Tutela della Salute e i risultati vengono inviati all'European Food Safety Authority (EFSA).