

PFAS e sicurezza alimentare

Alberto Mantovani

FOSAN (Ente di Ricerca per lo Studio degli Alimenti e Nutrizione) - Osservatorio PFAS

alberto.mantovani1956@gmail.com

La contaminazione pervasiva delle filiere agroalimentari è la *via di esposizione principale* alle emissioni ambientali di PFAS per la popolazione generale: alcuni tipi di alimenti, come *uova e pesce*, sono particolarmente vulnerabili in virtù delle dinamiche di diffusione ambientale e bioaccumulo.

La più aggiornata valutazione del rischio (EFSA, 2020) di PFOA, PFOS, PFNA e PFHxS ha messo in evidenza *importanti effetti tossicologici* (soprattutto sullo sviluppo immunitario) comuni alle quattro sostanze, nonché la *preoccupazione per effetti avversi sulla salute* della popolazione europea, soprattutto *bambini*. Nel 2023 l'Unione Europea ha, finalmente, *definito limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale* per i quattro PFAS; di contro, le limitate conoscenze su altri PFAS rappresentano una incertezza importante. Infine, è fondamentale caratterizzare i determinanti di esposizione per gli organismi viventi -piante ed animali- da cui originano i nostri alimenti, sviluppando un approccio *One Health* per la prevenzione dei rischi derivanti dall'esposizione alimentare.