



PROGETTO

RESIDUI NEL PRANZO PRONTO

PROTOCOLLO PER LA RICERCA DEI RESIDUI DI FITOFARMACI

Il Progetto Residui nel Pranzo Pronto si prefigge di verificare e quantificare la presenza di fitofarmaci negli alimenti consumati durante un pranzo.

Il Laboratorio che partecipa al progetto dovrà individuare la mensa scolastica o aziendale (sono escluse a priori le mense che utilizzano prodotti biologici o biodinamici) e nei giorni prestabiliti eseguire il campionamento.

Sono richieste informazioni e rilevazioni da effettuare, al fine di poter elaborare i risultati delle analisi anche in funzione del tipo di pasto analizzato.

Un pranzo italiano tipo è costituito generalmente da:

1° piatto

2° piatto con contorno di verdura cruda o cotta

frutta.

Si considera inoltre il pane e 250 ml di vino (normalmente il vino non viene fornito nelle mense e quindi si utilizza un vino acquistato in negozio).

Delle varie portate si deve analizzare solamente la parte commestibile con l'eventuale preparazione:

esempio 1 – eliminare l'osso dalla braciola o costata;

esempio 2 – condire la verdura cruda con sale, aceto e olio

esempio 3 – eliminare la buccia delle banane;

esempio 4 – eliminare la buccia e il torsolo delle mele.

Per ogni pranzo occorre determinare i residui nel:

1° piatto, 2° piatto parte animale (vedi nota), 2° piatto con contorno parte vegetale, frutta, pane e vino.

NOTA: l'analisi del 2° piatto parte animale è riservata ai Laboratori che eseguono le determinazioni anche sui prodotti di origine animale.



Per ogni prelievo del pranzo vi sono cinque campioni da analizzare (sei se consideriamo il 2° piatto parte animale):

1° CAMPIONE - 1° piatto

2° CAMPIONE - 2° piatto con contorno parte vegetale

3° CAMPIONE - frutta

4° CAMPIONE - pane

5° CAMPIONE - vino

I campioni devono essere immediatamente resi omogenei con l'apparecchiatura a disposizione in Laboratorio. I campioni omogeneizzati se non vengono analizzati subito, si devono conservare in congelatore (-18°C).

Il metodo da utilizzare per la ricerca dei residui è quello in uso nel Laboratorio.

Si deve puntare ad un limite minimo di determinazione pari a 1 µg/kg (0,1 µg/kg potrebbe essere raggiungibile per alcune sostanze attive).



PROTOCOLLO PER LA RICERCA DEI METALLI

Si propone di determinare i metalli nei campioni preparati per la ricerca dei residui di fitofarmaci.

La ricerca è limitata al Piombo, Mercurio e Cadmio, metalli pesanti contemplati dal Regolamento (CE) n. 466/2001.

Il metodo da utilizzare è quello in uso nel Laboratorio sia per la mineralizzazione che per la determinazione strumentale.

Si deve puntare ad un limite minimo di determinazione pari a 10 µg/kg.



INFORMAZIONI RELATIVE ALLA COMPOSIZIONE DEL PRANZO	
	Esempio
ARPA - APPA - ASL	APPA Trento
Dipartimento/Laboratorio	Trento
Referente	Michele Lorenzin
Data di prelievo	08-feb-05
Data di inizio analisi	08-feb-05
Data di fine analisi	
Tipologia della mensa	Mensa aziendale
1° Piatto	
Descrizione	pasta vegetariana
Composizione	spaghetti, sugo di pomodoro, zucchine, melanzane
Peso in grammi	159
2° Piatto e contorno	
2° Piatto	
Parte origine animale	
Descrizione	braciola di maiale
Peso lordo in grammi	268
Peso in grammi parte commestibile	153
Contorno	
Descrizione	insalata mista
Composizione/preparazione	carote, radicchio rosso, lattuga verde aggiunta di sale, aceto e olio extravergine di oliva
Peso totale in grammi	260
Frutta	
Descrizione	banana
Preparazione	eliminazione buccia
Peso lordo in grammi	265
Peso in grammi parte commestibile	201
Pane	
Peso totale in grammi	70
Vino	
Volume totale in ml	250