

Le conseguenze dei controlli

Grazie ai controlli di routine sugli alimenti è stato possibile individuare problematiche dovute a tecnologie obsolete o errate, utilizzate dall'industria alimentare: ad esempio l'utilizzo di vapori caldi per essiccare le **sanse di oliva** comportava alte concentrazioni di **IPA** negli oli ottenuti. In seguito ai controlli e alle sanzioni effettuate, è stata cambiato il procedimento produttivo con conseguente calo del livello di sostanze tossiche.

Un altro esempio è il caso dell'**ITX**, un coadiuvante tecnologico per la stampa di imballaggi per alimenti (tipo **TETRAPACK**): una volta riscontrata la molecola negli alimenti è stata corretta la procedura di stampa dei cartoni e il problema è stato risolto.

