

## Senza i monouso rischi per la salute?

Lo sostiene il prof. David McDowell dell'Università di Ulster. I consumatori non puliscono i contenitori riutilizzabili in modo adeguato, lasciando proliferare batteri e virus.

22 ottobre 2018 08:43

In vista del prossimo voto al Parlamento europeo della proposta di Direttiva UE sulla limitazione degli articoli monouso in plastica, giungono dalle diverse parti in causa appelli e giustificazioni pro e contro l'introduzione di divieti e limitazioni all'utilizzo di questi prodotti.



A difesa dei prodotti monouso, Pack2Go Europe porta all'attenzione il parere di David McDowell, professore emerito di studi alimentari all'Università di Ulster e presidente in carica del comitato consultivo britannico per la sicurezza alimentare, secondo il quale il prospettato divieto di prodotti monouso in plastica non terrebbe debitamente conto dei rischi per la salute dei consumatori.

Secondo McDowell, l'utilizzo di tazze, bottiglie e altri contenitori riutilizzabili - che il consumatore non è in grado di igienizzare in modo adeguato -, nonché il trasporto di alimenti in sacchetti riutilizzabili, comporterà un aumento della diffusione di batteri come escherichia coli, campylobacter, listeria, norovirus e altri virus di origine alimentare che causano gastroenteriti acute.



Le preoccupazioni per la salute vengono da uno studio condotto da McDowell, dal quale emerge che, in assenza di cambiamenti radicali, importanti e senza precedenti nelle abitudini dei consumatori, il divieto o la limitazione dell'accesso agli imballaggi per alimenti e bevande e articoli connessi condurrà ad una maggiore persistenza e circolazione dei patogeni di origine alimentare all'interno della catena alimentare umana e aumenterà i rischi delle patologie di origine alimentare nella nostra comunità.

“Anche se pensano di farlo bene, di solito, i consumatori non puliscono i contenitori riutilizzabili in modo adeguato, lasciando permanere batteri e virus che nessuno vorrebbe avere vicino al proprio cibo - spiega il ricercatore britannico -. Poi portano in giro questo materiale pericoloso dentro a borse riutilizzabili insieme ad altri articoli, che presentano anch'essi un alto rischio di contaminazione incrociata. Se poi i consumatori portano questi contenitori presso i negozi di cibo d'asporto, caffetterie per essere riempiti, oppure li utilizzano nei distributori automatici o fontane d'acqua, c'è un rischio grave e concreto che i contaminanti siano trasferiti sugli alimenti

di altre persone. Questo è esattamente ciò che dovremmo cercare di evitare".

Uno studio citato dal Professore McDowell riferisce un aumento del 25% dei ricoveri ospedalieri per patologie di origine alimentare e un analogo incremento dei decessi associati alle infezioni di origine alimentare in diverse contee della California, dopo che è stato introdotto il divieto di usare i sacchetti per la spesa usa e getta che sono stati sostituiti con quelli riutilizzabili di "maggiore durata".



L'allarme è stato raccolto in Italia da Pro.mo, il gruppo che riunisce in Unionplast i produttori italiani di stoviglie monouso in plastica: "Le preoccupazioni espresse dal prof. McDowell sull'uso dei contenitori riutilizzabili non sembrano sfiorare i detrattori della plastica, che vedono nella sua eliminazione la soluzione di tutti i mali del mondo - commenta il Presidente di Pro.mo, Marco Omboni -. Da tempo sosteniamo che non esistono prodotti buoni e cattivi, ma prodotti adatti alle diverse situazioni. Non è pensabile utilizzare stoviglie monouso nei ristoranti, ma è impensabile usare stoviglie riutilizzabili in occasione di grandi eventi".



"Questo è il momento per la UE di adottare un approccio precauzionale nei confronti di salute e igiene - sostiene Mike Turner, presidente di Pack2Go Europe - I cittadini europei non si aspettano che i politici e i funzionari pubblici giochino con il loro benessere". "La proposta europea sui monouso dovrebbe adottare un approccio positivo e non punitivo, fissando obiettivi di raccolta che accelererebbero una

maggiore e migliore raccolta e riciclo degli articoli usati per alimenti e bevande - continua Turner . Ciò aiuterebbe a raggiungere una situazione 'vantaggiosa per tutti': meno rifiuti ed economia circolare per tutti i prodotti".

© Polimerica - Riproduzione riservata