

Baby food e sicurezza alimentare

Come vengono prodotti gli alimenti per i nostri bambini? Chi norma e **controlla gli ingredienti** e l'eventuale presenza di sostanze nocive?

A cura della dottoressa Daniela Maurizi – danielamaurizi.it

Esiste una grande varietà di alimenti per bambini, con composizioni diverse. Questi prodotti possono essere arricchiti con micronutrienti (ferro, vitamina D), acidi grassi polinsaturi (per esempio acido alfa-linolenico ALA) e altre sostanze (per esempio la taurina); possono inoltre contenere diversi zuccheri (lattosio, saccarosio, maltosio, glucosio), talvolta miele e, in alcuni casi, aromi (vaniglia). Gli alimenti sono catalogati per fasce di età in:

- **formule per lattanti:** per bambini nei primi mesi di vita
- **formule di proseguimento:** prodotti destinati all'alimentazione dei lattanti dopo il sesto mese di vita
- **latti di crescita:** per bambini di 1-3 anni

Questi alimenti non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da mettere a rischio la salute dei lattanti e dei bambini. A tal fine sono condotti regolarmente studi, da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), per valutarne la sicurezza.

La loro produzione è regolamentata

da normative rigorose che impongono il rispetto di numerosi requisiti. In particolare, la normativa definisce:

- composizione nutrizionale
- criteri di sicurezza tossicologica (limiti per i residui di fitosanitari e contaminanti più severi di quelli stabiliti per gli adulti)
- assenza di OGM

