PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4188 di Venerdì 02 marzo 2018

Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola

Martedì 10 aprile a Brescia AiFOS affronta i temi dell'igiene e della sicurezza alimentare a tutela dei consumatori in una giornata di studio realizzata in collaborazione con Pro Brixia.

Il tema della **sicurezza alimentare** è sempre più al centro dell'attenzione dei consumatori e delle imprese, per le quali costituisce anche importante elemento di competitività sui mercati internazionali.

Per approfondire l'argomento nelle sue molteplici sfaccettature, anche con riferimento alla tutela degli operatori coinvolti nella filiera alimentare, l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (AiFOS) ha organizzato - in collaborazione con l'azienda speciale della camera di commercio, Pro Brixia - una giornata di studio e approfondimento dal *titolo* "***Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola***". L'iniziativa si svolgerà a **Brescia martedì 10 aprile** all'interno del **Brixia Forum** di via Caprera, 5 e si articolerà in una sessione mattutina dedicata al Congresso Nazionale che vedrà la partecipazione di illustri esponenti del settore, ed una pomeridiana, focalizzata su 5 workshop paralleli monografici con specifici approfondimenti tecnici.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[ACAS802] ?#>

La sicurezza della filiera alimentare e la salute dei cittadini

«Quello della sicurezza alimentare ? commenta **Giovanna Prandini**, Presidente di Pro Brixia ? è un tema che impatta sempre di più nella vita quotidiana, soprattutto per la rilevante attinenza alla salute dei cittadini.

Mai come oggi abbiamo urgenza di tracciare le filiere produttive, di evidenziare in etichetta le informazioni che consentano al **consumatore di scegliere consapevolmente**: possiamo riconoscere valore ai prodotti Made In Italy solo se abbiamo conoscenza del valore aggiunto che la legislazione alimentare e agricola italiana garantisce diversamente a quanto accade in altri Paesi meno rigorosi.

Con l'organizzazione del I° Convegno Nazionale ' Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola', abbiamo inteso mettere al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica l'importanza della sicurezza dell'intera filiera alimentare».

Ciascuno di noi ha il diritto di mangiare **cibi sani e sicuri**. Tutti coloro che lavorano a contatto con gli alimenti, in qualunque ambito della filiera agro-alimentare, hanno il dovere di garantire questa sicurezza. E per garantire la sicurezza del cibo è necessario mettere in atto specifiche misure procedurali durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione e l'immissione sul mercato o la fornitura al cliente.

La tutela e gli obblighi degli operatori

La sicurezza e l'igiene nella filiera alimentare sono importanti sia per la tutela degli operatori coinvolti che per la tutela di coloro che con gli alimenti vengono in contatto, a partire da noi consumatori. È dunque dovere di tutti gli operatori garantire una corretta **igiene e sicurezza del cibo**, dove con "**igiene**" si intendono le misure necessarie per assicurare la sicurezza del cibo e dei lavoratori della catena di produzione.

«La tematica della sicurezza alimentare ? dichiara il Presidente AiFOS, Prof. **Rocco Vitale** - vede coinvolti diversi aspetti sia normativi/giuridici che tecnici e specifici. In un Paese, come l'Italia, che si presenta al mondo forte delle sue eccellenze nel settore enogastronomico, è fondamentale che i professionisti della sicurezza prendano coscienza di queste tematiche. Ed è ancor più importante prepararli ad una corretta trasmissione di questi contenuti agli addetti di settori quali l'accoglienza turistica, la ristorazione, il vitivinicolo, l'agroalimentare e molti altri ancora».

Ricordiamo che, fondata a Brescia nel 2003, l'Associazione **AiFOS** ha recentemente celebrato il suo quindicesimo anniversario ricordando l'assidua attività di formazione e sensibilizzazione svolta su tutto il territorio nazionale che le ha consentito di ergersi come realtà di riferimento per migliaia di professionisti del settore.

Il **10 aprile 2018** a **Brescia**, all'interno del Brixia Forum di via Caprera 5, si terrà dunque la giornata di studio e approfondimento "**Exposicuramente: la sicurezza alimentare dalla terra alla tavola**", un evento che gode della sponsorizzazione di Centrale del Latte di Brescia Spa, eccellenza locale attenta ai temi oggetto della giornata di studio.

Il link per avere informazioni, visualizzare il programma e iscriversi...

I crediti di aggiornamento professionale

Ricordiamo che l'evento (quota di partecipazione ?60,00, ridotto studenti universitari ?30,00) potrà essere valido per l'aggiornamento di RSPP/ASPP/Formatori per la sicurezza/RLS.

I partecipanti alle attività riceveranno:

- n. 3 crediti di aggiornamento per il Convegno Nazionale;
- n.2 crediti di aggiornamento per i corsi monografici del pomeriggio.

Segnaliamo, infine, che le spese di partecipazione a convegni, congressi e simili o a corsi di aggiornamento professionale, nonché le spese di viaggio e soggiorno, sono integralmente deducibili - entro il limite annuo di 10.000 euro - come previsto dall'articolo 9 della Legge 22 maggio 2017, n° 81 (cosiddetto "Jobs Act dei lavoratori autonomi").

Per informazioni e iscrizioni:

Sede nazionale AiFOS - via Branze, 45 - 25123 Brescia c/o CSMT, Università degli Studi di Brescia - tel.030.6595031 - fax 030.6595040 www.aifos.it - convegni@aifos.it

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it