

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 8 - numero 1569 di venerdì 13 ottobre 2006

Sicura: la sicurezza alimentare a convegno

Alimentazione: produzione, controllo e consumo si confrontano a Modena. 200 relatori, 30 incontri, 1.200 partecipanti per un importante appuntamento di carattere tecnico - scientifico.

Pubblicità

E in programma dal 18 a 20 ottobre prossimi la terza edizione di SICURA, convention sulla sicurezza alimentare in programma a ModenaFiere. La manifestazione è promossa con il sostegno della Camera di Commercio di Modena, in collaborazione con la Regione Emilia Romagna - Aziende USL di Modena e Bologna, e Aziende USL di Reggio Emilia, Parma e Piacenza. Tre giorni di confronto fra tutti gli attori della "filiera alimentare" - operatori della sanità, mondo della produzione e della distribuzione, consumatori, ma anche operatori dei media ? nel corso dei quali sono previsti oltre 30 incontri, cui prenderanno parte 200 relatori, 1200 partecipanti, e numerosi giornalisti specializzati.

A Sicura si discuterà dei temi più "scottanti" e attuali nel campo della sicurezza alimentare: la sicurezza dei "contenitori alimentari", un settore poco conosciuto e poco regolamentato; la difficoltà di applicazione del sistema di allerta rapido previsto dall'Unione Europea per favorire il ritiro dal commercio degli alimenti nocivi; le metodologie di produzione degli alimenti senza glutine per celiaci; il progetto di integrazione dell'assortimento delle macchine distributrici con prodotti freschi, etici e dieteticamente equilibrati; la nutrizione dei bambini in una società multietnica; la questione delle micotossine nei cereali, sulla quale Sicura si avvarrà dell'importante contributo degli esperti del Ministero della Sanità; i nuovi inquinanti alimentari, che allarmano i controllori e rappresentano un pericolo per i consumatori; i nuovi regolamenti europei sulla valutazione delle aziende alimentari in base al rischio e sulle nuove tecnologie.

Fra le novità 2006 un'importante iniziativa pubblica, la Tavola rotonda "Emergenze alimentari tra informazione e disinformazione" che metterà a confronto, in un unico dibattito, i produttori alimentari, il controllo sanitario, il ruolo dell'istituzione pubblica, i rappresentanti dei consumatori e il mondo dell'informazione. Le problematiche legate alle modalità di comunicazione del rischio in occasione delle emergenze alimentari saranno esaminate attraverso l'analisi dei casi ben noti che hanno "accompagnato" i consumatori italiani negli ultimi decenni (metanolo, Bse, diossina, "aviaria"). La tavola rotonda, che chiuderà i lavori della Convention, è in programma venerdì 20 ottobre alle 17.30: per l'occasione SICURA apre le porte ai consumatori utenti dell'informazione.

Saranno anche focalizzate alcune tematiche come la comunicazione delle emergenze alimentari, le prospettive per la distribuzione automatica nelle scuole, e saranno anticipati i risultati di un'importante ricerca sulle problematiche del packaging alimentare.

Per approfondimenti:

"Troppi dubbi sulla sicurezza degli imballaggi"

Franca Braga , Supervisore ricerche alimentari Altroconsumo

"Il rischio di una cattiva comunicazione del rischio"

Giuseppe Fattori , Responsabile Coordinamento Nazionale Marketing Sociale, AUSL Modena

"Nuove strategie di prevenzione dell'obesità con la distribuzione automatica"

Francesca Mostardini , Global Packaging Project Manager Pack Co srl

"Sicurezza e qualità dei materiali destinati al contatto con alimenti: i punti critici della legislazione italiana"

www.puntosicuro.it