

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 <u>SICURA</u>, 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"

Sicura: la sicurezza alimentare a convegno 1/2

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it

Sicura: la sicurezza alimentare a convegno 2/2