

CONO
SCERE

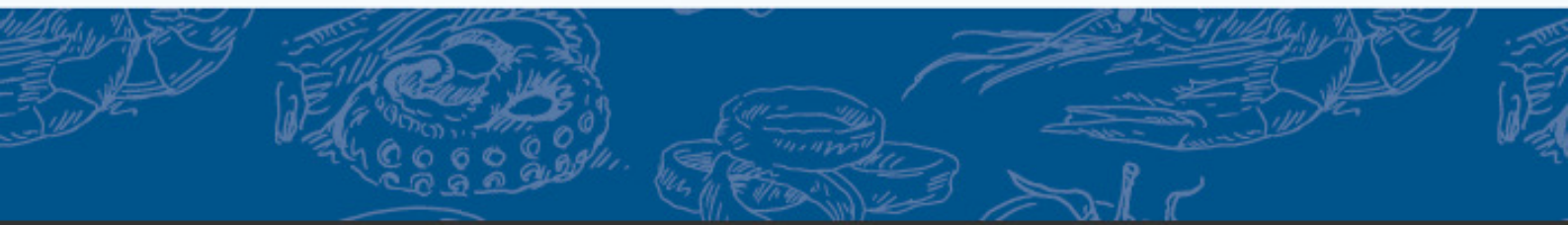
LA SICUREZZA ALIMENTARE

*Un asso
nella manica
del consumatore*

INDICE

1. Introduzione	3
2. Fattori di rischio legati all'alimento	4
2.1 Le tossinfezioni alimentari	4
2.1.1 Veicoli di trasmissione dei germi	5
2.2 Gli allergeni alimentari	6
3. Evoluzione delle competenze istituzionali in materia alimentare	8
3.1 La normativa cogente	8
3.1.1 Il regolamento 178/2002	9
3.1.1.1 I principi di precauzione e trasparenza	10
3.1.1.2 Tracciabilità e rintracciabilità	11
3.1.2.3 Il sistema di allarme rapido	12
3.1.2.4 Gestione del rischio di allergeni	12
3.1.2 Il "pacchetto igiene"	14
3.1.2.1 Il regolamento 853/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"	15
3.1.2.2 Il sistema HACCP	16
3.2 La normativa volontaria	17
3.2.1 I sistemi di gestione aziendale	17
3.2.2 Gli standard di riferimento della grande distribuzione organizzata (GDO)	18
4. L'etichetta come strumento per la tutela dei consumatori	19
4.1 Denominazione di vendita ed ingredienti	22
4.2 Indicazioni aggiuntive	23
4.3 Termini di scadenza	24
4.4 I marchi di qualità.....	24
4.5 Consigli per un corretto acquisto.....	25





1. INTRODUZIONE 1. ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

Negli ultimi decenni si sono registrati enormi sviluppi sia per quanto concerne i metodi di produzione e lavorazione degli alimenti sia in merito ai controlli necessari per assicurare il rispetto di standard accettabili di sicurezza. Dunque, al fine di garantirne gli standard elevati, l'attuale normativa europea sulla sicurezza alimentare deve essere costantemente aggiornata. In merito a tale argomento la politica internazionale ed europea ha fornito le linee guida per l'emanazione di normative cogenti e volontarie al fine di dotare il settore agroalimentare di strumenti idonei affinché la salute del consumatore sia al sicuro dai pericoli lungo tutte le fasi di preparazione dell'alimento.

Tuttavia, sebbene la protezione della salute deve avere carattere prioritario nello sviluppo di una politica mirata alla sicurezza alimentare, si deve anche tenere conto delle ripercussioni economiche, sociali ed ambientali della produzione e del consumo di alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare.

In questo lavoro si affronteranno i motivi per cui è importante consumare alimenti sicuri sia sul lato microbiologico sia su quello allergenico, per i soggetti suscettibili; in seguito si spiegheranno le iniziative del legislatore comunitario e nazionale al fine di garantire la sicurezza alimentare ai consumatori ed, infine, si forniranno informazioni preziose in merito a come il consumatore può scegliere attivamente i prodotti da consumare grazie ad una lettura consapevole dell'etichetta riportata sulle confezioni. In questo capitolo si tratteranno anche i marchi di qualità, i quali consentono al consumatore di riconoscere i prodotti d'eccellenza ed al produttore di distinguersi grazie alla qualità del prodotto offerto al fine di fornire una risposta valida a consumatori sempre più aggiornati su ciò che è "sano" e "di qualità".

