

Username

Password

PASSWORD
DIMENTICATAREGISTRATI A
REEDGOURMET.IT

CUCINA PASTICCERIA GELATERIA PANIFICAZIONE ricerca...

NEWS

PROTAGONISTI

INTERVISTE

RICETTE

LOCALI

EVENTI&CORSI

COMMUNITY

BOOK SHOP

AZIENDE

PRODOTTI

REEDGOURMET.IT NEWS PIÙ ATTENZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

NOTIZIE

Mi piace

0

Tweet

Pin.it



Più attenzione alla sicurezza alimentare



07.06.2013

Ne discuteranno oggi presso la sala congressi di Eataly, durante il convegno "Sicurezza alimentare, filiera agroalimentare, lotta agli sprechi"

Gli scandali delle mozzarelle blu, della carne di cavallo nel ragù di alcuni prodotti preconfezionati e del pane proveniente dai paesi dell'Est e surgelato per anni sembra ormai un lontano ricordo (ma non vuole dire che il problema sia risolto). L'Unione dei consumatori rimarca giustamente che molto spesso le notizie delle contraffazioni degli alimenti passano inosservate come è successo per il recente caso avvenuto a Palermo: oltre duecento persone

intossicate per colpa di una partita di tonno rosso venduta a prezzi bassissimi.

Le istituzioni e i media molto spesso alimentano facili allarmismi, ma poi si dimenticano di comunicare alcune reali emergenze sanitarie e i consumatori a volte non sono correttamente informati dei reali pericoli in tema di sicurezza alimentare.

Molte le domande cui si cercherà di dare risposta. Qualche esempio? I prodotti dei mercati rionali sono sicuri quanto quelli della GdO? E le etichette sono davvero sinonimo di sicurezza alimentare? La forte carenza di materie prime di produzione nazionale può compromettere l'immagine del Made in Italy e favorire il fenomeno della contraffazione? Chi controlla? E' possibile fare rete e coordinare meglio i diciotto soggetti legittimati al controllo della filiera agro-alimentare in Italia?

Ne discuteranno oggi presso la Sala Congressi di Eataly, durante il convegno "Sicurezza alimentare, filiera agroalimentare, lotta agli sprechi. Consumatori consapevoli?", le istituzioni europee, l'EFSA, il Ministero della Salute, le associazioni dei consumatori italiane ed europee, le imprese, Coldiretti, la GdO e i Mercati Generali. Le conclusioni sono affidate a Fabio Picciolini, Presidente di Consumers' Forum.

Alla base della discussione, Consumers' Forum presenta il rapporto "I consumatori e gli alimenti: certezze e paure", in collaborazione con Agostino Macri esperto di sicurezza alimentare.

Il Consumers' Forum è stato pensato anche in vista del fatto che il 2014 è stato proclamato dall'Unione Europea anno europeo contro gli sprechi alimentari. Per questo motivo lancerà nel corso del workshop un concorso per la best practice in tema di imprenditorialità e no food waste. I vincitori saranno premiati nell'appuntamento dedicato edizione 2014.

parole chiave:

CARNE CAVALLO EATALY FILIERA AGROALIMENTARE GDO SCANDALI ALIMENTARI TONNO ROSSO UNIONE CONSUMATORI



Mi piace

7.364

C O M M U N I T Y

Cerco cuoco capo partita per ristorante zona Brescia.

INSERITA DA Umberto 1 risposte

cerco lavoro

INSERITA DA lucien

cuoco creativo

INSERITA DA frank169

commis di cucina e di pasticceria cerca lavoro

INSERITA DA marianna.a

VEDI COMMUNITY

**MENU:**

[CUCINA](#)
[PASTICCERIA](#)
[GELATERIA](#)
[PANIFICAZIONE](#)
[NEWS](#)
[PROTAGONISTI](#)
[RICETTE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI E CORSI](#)
[COMMUNITY](#)
[PRODOTTI](#)
[AZIENDE](#)

REEDGOURMET.IT È IL SITO DELLE
 RIVISTE:



LA REDAZIONE
 PUBBLICITÀ
 COMUNICATI STAMPA
 ABBONATI ALLE RIVISTE
 PRIVACY & COOKIE
 CONTATTACI

