

CONVEGNO NAZIONALE

ALIMENTI SENZA GLUTINE: REALIZZAZIONE – RESPONSABILITÀ CONTROLLI UFFICIALI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E NELLA RISTORAZIONE

Milano, giugno 2010. L'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria in collaborazione con **SAI Global** ed il Dott. Luca Guercio sta organizzando un "**Tavolo di Lavoro**" sui prodotti senza glutine, dedicato agli operatori del settore alimentare, che si terrà il prossimo 8 ottobre a Milano.

Lo scopo del convegno è quello di garantire una maggiore attenzione e sensibilizzazione nei confronti dei consumatori che presentano **allergie o intolleranze alimentari**. Ogni anno, infatti, le statistiche mostrano dati rilevanti circa l'aumento esponenziale di persone con tali disturbi. E' in questo contesto che si inserisce la **celiachia**: un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale (cereali comunemente utilizzati per la produzione di pane, pasta, dolci ed altri prodotti da forno).

L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un individuo ogni 100/150 soggetti e, secondo queste stime, i potenziali celiaci supererebbero quindi le 400.000 unità. I casi ad oggi diagnosticati sono oltre 85.000 ed ogni anno ci sono 5.000 nuove diagnosi.

La dieta senza glutine condotta con rigore è, fino ad oggi, l'unica terapia che possa assicurare al soggetto celiaco un perfetto stato di salute.

La crescente attenzione verso questi temi ha imposto alle aziende alimentari lo sviluppo di **specifici prodotti** caratterizzati dalla totale assenza di glutine e, allo stesso tempo, ha messo in evidenza la necessità di introdurre **strumenti di controllo** che possano garantire ai consumatori la sicurezza dei prodotti.

Oltre a costituire un **momento di riflessione** sulle tendenze di questo mercato, il "**Tavolo di Lavoro**" farà **chiarezza sull'evoluzione dei controlli in ambito sanitario, sulle certificazioni**, nonché **sulle procedure** e buone pratiche che il **settore Ho.Re.Ca. e della ristorazione collettiva pubblica e privata possono e dovrebbero adottare per evitare contaminazioni crociate**.

Un **approccio multidisciplinare** che avrà per protagonisti gli **stakeholder della filiera alimentare**: produttori, ristoratori, enti di certificazione volontaria e controllori ufficiali.

Il convegno si pone, dunque, in un'ottica diversa rispetto ai molti altri eventi aventi per tema quello della celiachia.

Il **Dott. Silvio Borrello, Direttore del dipartimento Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute**, ha confermato la sua presenza a questa importante iniziativa.

A chi è rivolto:

- ai Responsabili Qualità, Ricerca & Sviluppo, Innovazione & Processi di industrie alimentari che producono o intendono produrre alimenti "Gluten Free", per comprendere i requisiti di legge e quelli volontari ed i controlli ad essa associati;
- ai Responsabili Marketing & Vendite di industrie alimentari, per capire le tendenze e innovazioni del settore di mercato rappresentato dal Gluten Free;
- ai ristoratori che servono prodotti senza glutine o desiderano ampliare la gamma dei prodotti offerti, per identificare i punti critici legati alla manipolazione di prodotti con e senza glutine;
- a tutti coloro che realizzano piani di controllo industriali o rivolti al catering per identificare le recenti novità in ambito di controlli sanitari e volontari da considerare in sede di realizzazione dei piani HACCP;
- a consumatori, insegnanti, studenti, per conoscere le ultime evoluzioni dell'industria del senza glutine ed i controlli che ne garantiscono la sicurezza al consumatore celiaco.

Competenza e professionalità: per l'esposizione dei contenuti del convegno, SAI Global si avvale ad un gruppo di illustri esperti professionisti operanti nel settore della tecnologia, giurisprudenza, certificazione e sicurezza alimentare. Relatori:

Dott. Silvio Borrello, Direttore della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute

Prof. Avv. Vito Rubino, ricercatore di Diritto internazionale – Facoltà di Giurisprudenza dell'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro". Coordinatore sezione di diritto alimentare rivista "Diritto & Diritti".

D.ssa Cristina Valli, Vicepresidente OTA Lombardia e Liguria, libera professionista nella ristorazione scolastico ed ospedaliera.

D.ssa Valentina Torrese, General Manager SAI GLOBAL - ITALY

Dr. Gualtiero Casavola, ispettore ufficiale settore alimenti dietetici ASL Milano 2

Dott. Luca Guercio, libero professionista, consulente per l'industria alimentare ed i settori GDO, Ho.Re.Ca.

Per informazioni**ORGANIZZATORE :**

SAI Global Assurance Services Ltd
Centro Direzionale di Napoli Is F12
80143 Napoli Italy

Phone +39 081 7345421
Fax +39 081 2130894
foodsafetyit@saiglobal.com
www.saiglobal.com