



Progetto **inf OTAM** MOLISE



Ambito **Informazione & Formazione Permanente**

Prot. int. OTAM – C.F.

Date – CB **07 giugno 2022**



Giornata mondiale della sicurezza alimentare 2022

CIBO PIÙ SICURO, SALUTE MIGLIORE

La Giornata mondiale della sicurezza alimentare il 7 giugno 2022

Pone grande attenzione e mobiliterà azioni per prevenire, rilevare e gestire i rischi di origine alimentare e migliorare la salute umana.

• **MISSION TECNOLOGO ALIMENTARE italiano**

- *Mettere al servizio del Pubblico Interesse competenze multidisciplinari per garantire il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza degli alimenti, per la protezione e la salvaguardia dei consumatori nel rispetto delle leggi vigenti, per la conferma della deontologia professionale e della sostenibilità dei processi produttivi e distributivi, per una rinnovata ricerca scientifica e sviluppo agroalimentare e per tutte le attività fondanti di Educazione e Cultura della Sicurezza Alimentare.*

Pagina _____



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI - REGIONE MOLISE

Sede Legale c/o Via G. Carducci, 88-Q
86100 Campobasso (Molise) - fax 0874-31.81.49

E-mail Segreteria organizzativa: info@otamolise.it

Sede Operativa c/o Università degli Studi del Molise
Area Ordini Professionali - Aula Distaam

Sito web: www.otamolise.it PEC: otamolise@legalmail.it



Progetto **Inf OTAM MOLISE**



Ambito **Informazione & Formazione Permanente**

Prot. int. OTAM – C.F.

Date –CB **07 giugno 2022**

Cosa si intende per sicurezza ed igiene degli alimenti

La **sicurezza alimentare** rappresenta la **garanzia che un cibo non risulti pericoloso per la salute**, dopo che è stato preparato e consumato. Questa definizione risale al **Codex Alimentarius** quale organismo fondato dalla FAO e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Quando si parla di sicurezza degli alimenti, ci si riferisce alla **qualità igienico-sanitaria** del cibo. Se questo requisito viene meno è probabile che possano esserci dei **rischi per la salute** del consumatore.

Infatti, la sicurezza alimentare pone le basi proprio sull'**igiene degli alimenti**.

Questa, secondo il **Codex Alimentarius**, è l'insieme delle condizioni e delle **misure necessarie a garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti**.

E' per questo che diventa utile se non necessaria la costante e continua opera del **tecnologo alimentare** pronto a garantire in ogni fase della catena alimentare la sua specifica azione e di servizio professionale a garanzia della collettività.

1. Garantire la sicurezza: i governi devono garantire alimenti sicuri e nutrienti per tutti

I governi nazionali sono fondamentali nel garantire che tutti abbiano la possibilità di consumare alimenti sicuri e nutrienti. I responsabili politici possono promuovere sistemi agricoli e alimentari sostenibili, favorendo la collaborazione multisettoriale tra sanità pubblica, salute animale, agricoltura e altri settori. Le autorità di sicurezza alimentare possono gestire i rischi per la sicurezza alimentare lungo l'intera catena alimentare, anche durante le emergenze. I Paesi possono conformarsi alle norme internazionali stabilite dalla Commissione del Codex Alimentarius.

2. Produrre in sicurezza: i produttori agricoli e alimentari devono adottare buone prassi

Le pratiche di coltivazione in agricoltura devono garantire a livello mondiale una sufficiente fornitura di alimenti salubri, smorzando al contempo gli effetti del cambiamento climatico e riducendo al minimo l'impatto ambientale per il futuro. Mentre i sistemi di produzione alimentare si trasformano per adattarsi a nuove condizioni, gli agricoltori devono vagliare con attenzione le modalità ottimali per affrontare i potenziali rischi al fine di garantire la sicurezza degli alimenti.

1 a g i u n a _____



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI - REGIONE MOLISE

Sede Legale c/o Via G. Carducci, 88-Q
86100 Campobasso (Molise) - tel. 0874-31.81.49

E-mail Segreteria organizzativa: info@otamolise.it

Sede Operativa c/o Università degli Studi del Molise
Area Ordini Professionali - Aula Distaam

Sito web: www.otamolise.it PEC: otamolise@legalmail.it



Progetto **inf OTAM MOLISE**



Ambito **Informazione & Formazione Permanente**

Prot. int. OTAM – C.F.

Date –CB **07 giugno 2022**

3. Preservare la sicurezza: gli operatori del settore devono accertarsi che gli alimenti siano sicuri

I controlli preventivi possono risolvere la maggior parte dei problemi di sicurezza alimentare. Tutti coloro che partecipano alla manipolazione degli alimenti - dalla trasformazione alla vendita al dettaglio - devono garantire il rispetto di programmi come l'*HACCP*, un sistema che individua, valuta e controlla i pericoli importanti per la sicurezza alimentare, dalla produzione primaria al consumo finale. Inoltre, lavorazione, immagazzinaggio e conservazione corretti aiutano a mantenere il valore nutrizionale e la sicurezza dell'alimento, oltre a ridurre eventuali perdite dopo il raccolto.

4. Controlli sulla sicurezza: tutti i consumatori hanno diritto ad alimenti sicuri, sani e nutrienti

I consumatori sono il motore del cambiamento. Devono essere messi nelle condizioni di compiere scelte alimentari sane per se stessi e coadiuvare l'attuazione di sistemi alimentari sostenibili per il pianeta. Data la complessità dei sistemi di sicurezza alimentare, i consumatori devono avere accesso a informazioni tempestive, chiare e affidabili sui rischi nutrizionali e sanitari legati alle proprie scelte alimentari. Alimenti non salubri e scelte alimentari non sane aumentano l'onere globale delle malattie.

5. Fare squadra per la sicurezza: la sicurezza alimentare è una responsabilità comune

I diversi gruppi che condividono la responsabilità della sicurezza alimentare - governi, organismi economici regionali, organizzazioni delle Nazioni Unite, agenzie di sviluppo, organizzazioni commerciali, gruppi di consumatori e produttori, istituti accademici e di ricerca ed enti privati - devono lavorare di concerto sulle questioni che riguardano noi tutti, a livello globale, regionale e locale.

Ogni individuo ha diritto ad avere accesso ad alimenti sicuri e nutrienti a sufficienza.

Ancora oggi nel mondo quasi una persona su dieci si ammala dopo aver consumato cibo contaminato. Se il cibo non è salubre, i bambini non sono in grado di apprendere e gli adulti non sono in grado di lavorare. E quindi non può esserci sviluppo umano.





Progetto **Inf OTAM MOLISE**



Ambito **Informazione & Formazione Permanente**

Prot. int. OTAM – C.F.

Date –CB **07 giugno 2022**

Must del tecnologo alimentare

- La **food safety culture** è la grande novità del regolamento Europeo, già nota nel campo delle certificazioni volontarie GFSI e del Codex (General Principles of Food Hygiene);
- Lo **spreco alimentare**: tale tematica trova sempre più spazio a livello europeo. Confronto tra ciò che emerge dalla FAO, la linea guida EFSA sulla shelf life degli alimenti ed il nuovo regolamento Europeo;
- Gestire le **cross contamination da allergeni in alimenti**.
- Informare e formare il consumatore: **Cultura della Sicurezza Alimentare ed Etichettatura dei P.A.**

📄 **L'etichettatura di un prodotto alimentare** ha un ruolo strategico in quanto informa il consumatore sulle caratteristiche del prodotto che sta acquistando consentendogli di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze e finalità:

- *fornire una corretta informazione sulle caratteristiche del prodotto;*
- *non indurre in inganno il consumatore su caratteristiche e/o proprietà che il prodotto non possiede;*
- *valutare correttamente il rapporto tra la qualità del prodotto e il prezzo di vendita;*
- *garantire la correttezza delle operazioni commerciali nonché la libera circolazione dei prodotti alimentari sui mercati comunitari e internazionali;*
- *promuovere commercialmente il prodotto.*

Dott. EMILIO IVANO GERMANO
Presidente OTAMolise
Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise
e-mail: presidente@otamolise.it

Pagina _____



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI - REGIONE MOLISE

Sede Legale c/o Via G. Carducci, 88-Q
86100 Campobasso (Molise) - fax 0874-31.8149
E-mail Segreteria organizzativa: info@otamolise.it

Sede Operativa c/o Università degli Studi del Molise
Area Ordini Professionali - Aula Distaam

Sito web: www.otamolise.it PEC: otamolise@legalmail.it