

Sicurezza alimentare Nasce lo sportello di Confesercenti

Salvatore SERGIO COSTA

Obiettivo: informazioni tempestive su norme Esperti a confronto oggi in Camera di Commercio Il tema della sicurezza alimentare è uno dei principali argomenti di interesse tra i consumatori. Le famiglie, oggi, sono sempre più attente a sapere cosa si mangia, dove e come si produce, con quali prodotti e con quali procedimenti, come si conserva e come arriva sulle tavole. E Tracciabilità e sicurezza alimentare è il tema del convegno promosso da Confesercenti Lecce che prenderà il via questa mattina a partire dalle 10 presso la sala consiliare della Camera di Commercio in viale Gallipoli. L' incontro odierno, sarà anche l' occasione per presentare lo Sportello sicurezza alimentare fortemente voluto da Confesercenti per assistere e supportare le imprese del terziario, in particolare quella delle categoria alimentare, nelle attività di gestione e commercializzazione dei prodotti. «Abbiamo sempre sostenuto che il tema della sicurezza alimentare è certamente una delle principali questioni delle imprese che operano nel settore e sicuramente una importante le va di sviluppo», afferma il presidente di Confesercenti Lecce Luigi Muci. Confesercenti Lecce, in questa maniera, vuole promuovere un percorso mirato a soddisfare le esigenze delle piccole e medie imprese del commercio, della ristorazione, del turismo e dei servizi, delle aziende artigiane di trasformazione e del catering, mettendo così in campo un servizio innovativo sulle questioni legate alla sicurezza alimentare. Lo Sportello Sicurezza Alimentare vuole essere un riferimento per le politiche di tutela e permette di mettere in comunicazione tra di loro gli esperti del sistema associativo, spiegano da Confesercenti, rafforzando il dialogo e la collaborazione all' interno del sistema delle piccole e medie imprese che operano nel comparto dell' alimentazione. Grazie a questo nuovo strumento è possibile mettere in atto processi di informazione tempestiva sulle problematiche e sulle normative del settore, attraverso l' elaborazione e lo scambio di metodologie e di interventi che



possono così portare benefici alle imprese che aderiscono. Ma a chi è rivolto lo Sportello sicurezza alimentare di Confesercenti Lecce? A produttori, trasformatori, titolari di negozi alimentari, ristoranti, pizzerie, bar, pub, pasticcerie, macellerie, pescherie, forni. La consulenza e l'assistenza offerta agli operatori del comparto alimentare è del tutto gratuita ed i servizi offerti da specialisti del settore sono quelli relativi al sistema Haccp (autocontrollo, rintracciabilità. Moca, allergeni, acrilammide), Certificazione di processo e di prodotto, etichettatura ne tabelle nutrizionali, Scia sanitaria, studio di Shelfe Life degli alimenti, formazione, legislazione di settore. Lecce lo Sportello sicurezza alimentare si trova a Lecce in via Candido 2, mentre a Casarano in via Torricelli 72 ed a Maglie in via Diaz 2/d. Ad aprire i lavori del convegno saranno il presidente di Confesercenti Lecce Luigi Muci ed il presidente della Camera di Commercio Alfredo Prete. A seguire ci saranno gli interventi della biologa Milena Di Biase, che presenterà lo Sportello sicurezza alimentare, del presidente di Coop Pescatori, Claudio Longo, del dirigente veterinario Asl Lecce Anna Elisabetta Persano, della tecnologa alimentare e consulente Fiesa (Federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione) Simona Lauri, della biologa nutrizionista Patrizia Zecca. A coordinare la giornata di lavori sarà il direttore di Confesercenti Lecce Antonio Schipa.