



SETTIMANA DELLA SICUREZZA E DELLA SOSTENIBILITÀ 2015

OPEN WORKSHOP

“Allergeni nel vino e nella ristorazione”

MARTEDI 19 MAGGIO - ORE 10,30 - 12,30
presso SALA CINEMA - Gancia SpA - Corso Libertà, 66 - Canelli

La gestione degli allergeni rappresenta uno degli elementi importanti della sicurezza alimentare in enologia e nella ristorazione, soprattutto alla luce dell'aumento del numero di soggetti interessati e della crescente attenzione del legislatore rispetto ai rischi per la salute.

RELATORI

Dott.ssa Renza Berruti - Azienda Sanitaria Locale di Asti
Dott. Davide Rolla - Asso.Forma

PROGRAMMA

Alla luce del rinnovato quadro normativo (il 13 dicembre 2014 è entrato in vigore il Reg. (CE) 1169/2011), l'obiettivo è quello di rispondere alle esigenze del mercato che sempre più spesso richiede alimenti privi di allergeni o, in ogni caso, facilmente identificabili in modo da poter garantire un acquisto consapevole.

Il workshop analizza quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale relativamente alle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari.

A ciò segue la valutazione dei diversi pericoli connessi agli allergeni per l'impresa alimentare, con particolare riguardo al settore enologico e della ristorazione, al fine di consentire una gestione consapevole delle responsabilità.

- ⊗ Allergeni e intolleranze alimentari nel quadro degli obblighi normativi.
- ⊗ Quali novità in merito agli obblighi e ai requisiti cogenti in tema di allergeni alimentari nel passaggio dalla Direttiva n. 2003/89 al Regolamento n. 1169/2011.
- ⊗ I problemi pratici su come evidenziare la presenza dell'allergene: dalle etichette dei vini ai menu dei ristoranti.
- ⊗ Il ruolo del Manuale di autocontrollo igienico e le altre procedure interne di aziende enologiche e ristoranti.
- ⊗ Le responsabilità connesse agli allergeni e alla cross contamination.
- ⊗ La presenza residuale di componenti proteiche (potenziali allergizzanti) nel vino, precedentemente aggiunte ad uso tecnologico. Come rassicurare il consumatore.

PER PARTECIPARE

Il workshop è libero e aperto a tutti gli interessati, previa iscrizione.

Per ragioni organizzative si prega di iscriversi entro il Venerdì 15 maggio, dando informazione alla Segreteria Asso.Forma oppure alla Segreteria OICCE.

PER INFORMAZIONI



Segreteria ASSO.FORMA
Via G. Borello 1/a (Corso Alessandria 330) - ASTI
tel: 0141 275914 - fax: 0141 590098
e-mail: asso.forma@libero.it



Segreteria OICCE
Corso Libertà, 65/a - CANELLI (AT)
tel: 0141 822607 - fax: 0141 829314
e-mail: info@oicce.it