

SPORTELLO SICUREZZA ALIMENTARE (SpoS.A.)



Dott.ssa Bianca Maria Varcasia
(Tecnologa Alimentare OTACL)

Ciampino, 24 ottobre 2024

Di cosa parleremo:

➤ Che cos'è lo Sportello Sicurezza Alimentare



➤ A chi è rivolto lo sportello



➤ L'obiettivo e finalità dello sportello



➤ Le modalità operative



➤ I risultati attesi



Che cos'è lo Sportello Sicurezza Alimentare?

- È uno sportello virtuale creato a seguito del protocollo d'intesa stipulato dalla volontà di collaborazione tra l'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio e il Comune di Ciampino
- È un servizio gratuito di primo orientamento ed informazione fornito da un team di tecnologi alimentari con lo scopo di informare, guidare e supportare in merito a quanto legato al mondo delle produzioni alimentari

A chi si rivolge lo Sportello Sicurezza Alimentare?

- Si rivolge ai cittadini, alle imprese agro-alimentari, alle scuole, agli enti pubblici e privati per fornire informazioni sulle tematiche relative a:
 - sicurezza alimentare
 - etichettatura
 - spreco alimentare
 - sana e corretta alimentazione
 - processi di produzione



ORIENTAMENTO E INFORMAZIONE

- La sicurezza alimentare (autocontrollo, rintracciabilità, materiali a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto alimenti, etc.);
- L'etichettatura (studio dei contenuti inseriti in etichetta e dell'etichettatura nutrizionale sulla base della normativa vigente);
- L'etichettatura ambientale (chiarimenti sulle informazioni da inserire sull'imballaggio per la corretta raccolta da parte dell'utilizzatore finale, favorendo il processo di riutilizzo, di recupero e riciclaggio degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio);
- Lo spreco alimentare (sensibilizzazione sulla riduzione degli sprechi alimentare, delle biodiversità e risorse naturali ad essi associati);
- I processi di produzione
- La sana e corretta alimentazione



Modalità operative

Le metodologie utilizzate:

- Istituzione sportello virtuale
- Presentazioni Power Point ed eventuale materiale divulgativo
- Organizzazione seminari ed eventi



I risultati attesi:

- promuovere e diffondere la cultura della sicurezza alimentare attraverso l'informazione e la formazione
- offrire ai cittadini uno strumento per essere dei consumatori sempre più consapevoli e responsabili nelle loro scelte
- salvaguardare l'ambiente per garantire un futuro sostenibile e sano
- sensibilizzazione del cittadino verso una migliore conoscenza dei concetti di corretta e sana alimentazione





ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
CAMPANIA E LAZIO



CON LA SPERANZA
DI NON AVERVI
ANNOIATO !!!!!



GRAZIE PER L'ATTENZIONE