

# La sicurezza è il gusto più importante.

Sirt TORINO



## Per informazioni:

Settore Conciliazione e Regolazione del mercato  
Camera di commercio di Torino  
Via San Francesco da Paola 24  
Tel. 011 5716970  
[tutela.consum@to.camcom.it](mailto:tutela.consum@to.camcom.it)



**PROGETTO  
ECOIMPRESE**

Il Progetto Ecoimprese nasce per identificare e coordinare tutte le iniziative realizzate dalla Camera di commercio di Torino per aumentare la sensibilità delle imprese e dei consumatori verso i temi legati al settore ambientale ed energetico.



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

# Prodotti alimentari? Vai sul sicuro.



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



**La qualità di un prodotto alimentare** non dipende solo dalla sua qualità nutrizionale e organolettica, ma anche dalle sue qualità igieniche.

Ecco alcune informazioni utili per un consumo consapevole e per conoscere i principi su cui si fonda la normativa a tutela della sicurezza alimentare.

### Il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

È il sistema fondamentale su cui si fonda la gestione della **sicurezza alimentare**, nato dall'esigenza di garantire la salubrità dell'alimento attraverso l'analisi delle singole fasi del processo produttivo.

In questo modo si individuano i rischi e si possono adottare le necessarie precauzioni.

L'individuazione dei rischi è infatti solo il primo passo, a cui deve seguire la definizione di un sistema di controllo.

Per garantire l'efficacia nel tempo di questo metodo, è necessario un periodico e continuo riesame del sistema.

### La tracciabilità

Il termine è ormai conosciuto dai consumatori, grazie anche alle campagne condotte dai produttori e dai distributori al fine di accrescere la fiducia nei propri prodotti.



**La tracciabilità è il passaggio di informazioni lungo la filiera** "dal campo alla tavola", e consente il controllo del prodotto dalla nascita attraverso tutte le fasi di trasformazione.

Dalla tracciabilità discende la **rintracciabilità**, la possibilità cioè di individuare, in ogni momento, il prodotto, e dunque eventualmente attuare in modo mirato il ritiro dal mercato di prodotti non conformi, facilitando la gestione delle emergenze.

### L'etichetta

È la fonte principale di informazioni che il consumatore ha a disposizione per scegliere al meglio ciò che compra.

#### Quali indicazioni deve fornire?

Il nome del prodotto, la quantità, le condizioni di conservazione e la scadenza.

Inoltre, almeno negli alimenti confezionati, ritroviamo l'etichetta nutrizionale, che indica il valore nutritivo di un alimento, ma soprattutto gli ingredienti presenti nel prodotto finito, cioè tutte le sostanze, additivi compresi, utilizzate nella fabbricazione o nella preparazione.

Questo aspetto è importantissimo se pensiamo alla crescita delle allergie e delle intolleranze alimentari in questi anni.



### Gli allergeni

In questa materia le norme sono molto dettagliate, per tutelare al meglio i consumatori.

**Le allergie colpiscono circa il 2% degli adulti e fino all'8% dei bambini** e gli ingredienti considerati potenzialmente allergizzanti sono in continuo aumento.

Inoltre esistono pericoli anche semplicemente dovuti a possibili contaminazioni e non agli ingredienti contenuti nel prodotto: questo dovrà essere chiaramente indicato in etichetta.

### I controlli

Accanto al sistema di **autocontrollo dei produttori** vi è il sistema dei controlli ufficiali effettuato dalle **ASL**, dai **NAS** e da **altre istituzioni**.

Ai fini dell'effettiva sicurezza dei prodotti alimentari, è importante che lo stesso consumatore non sia uno spettatore passivo, ma verifichi quotidianamente il rispetto delle regole che garantiscono la qualità igienica dei prodotti.

