

Genova, La conservabilità degli alimenti: corso di formazione della Asl 3

di **Comunicato**

26 Settembre 2011 - 14:05



Genova. La conservabilità degli alimenti è il tema del corso di formazione “Shelf life: istruzioni per l’uso”, organizzato da ASL3 Genovese, Confindustria Genova e Ordine provinciale dei Medici Veterinari, in programma a Genova domani e dopodomani.

Al corso, aperto agli operatori del settore e accreditato ECM per biologi, chimici, medici chirurghi e veterinari, prenderanno parte esperti di fama nazionale, sia nella prima giornata, ospitata presso la sede genovese di Confindustria, sia nella seconda, che si svolgerà presso la Struttura Complessa Aggiornamento e Formazione a Quarto.

La “shelf life” di un alimento può definirsi come l’intervallo di tempo durante il quale l’alimento mantiene un livello di sicurezza e qualità accettabile. La definizione del tempo di conservabilità è vincolo normativo e regolamentare, ma nello stesso tempo è un parametro che ha importanti conseguenze dal punto di vista commerciale. Questo il motivo principale dell’importanza di un confronto tra chi effettua i controlli sugli alimenti e i produttori oggetto del controllo.

I parametri di sicurezza alimentare previsti dalle norme vigenti devono essere esaminati con un approccio scientifico e sistematico spesso non disponibile nelle aziende produttrici di media o piccola dimensione. Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione di ASL3, oltre a validare le decisioni assunte dagli operatori del settore, hanno il compito di

interpretare i percorsi seguiti, individuando eventuali errori e/o omissioni e suggerendo, di conseguenza, le opportune correzioni. In particolare nella filiera dei prodotti di pronto consumo, ovvero che non sono soggetti a trasformazione o cottura prima del consumo, è necessario seguire rigorosi criteri per stabilire la durata della conservabilità al fine di tutelare il consumatore finale.

Tuttavia anche le altre filiere, seppure non siano sottoposte a regolamenti così stringenti, richiedono periodici e accurati controlli sulla conservabilità dai quali peraltro possono derivare benefici di tipo commerciale ed economici.

Ufficio stampa Asl 3