

Sommario:

Sicurezza alimentare in casa di <i>Carla Favaro</i>	pag 1
Il "commento autorevole" Dott. <i>Paolo Aureli</i>	pag 2
Approfondimenti: La sicurezza alimentare	pag 3



Giornale di informazione nutrizionale

N° 03 Dicembre 2007

Sicurezza alimentare in casa

Carla Favaro (Professoressa a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione Università Milano Bicocca, pubblicista)

Perché parlare di **sicurezza in cucina**? Il motivo è semplice: ogni anno nei Paesi industrializzati circa il 30% della popolazione va incontro a malattie da contaminazione microbica degli alimenti, con elevati costi sanitari, assicurativi e previdenziali. Nell'ambiente domestico si verificherebbe dal 30% al 40% e oltre del numero complessivo di **tossinfezioni alimentari**. Evidentemente sono ancora molti coloro che non conoscono le norme igieniche più importanti. Ma forse sono ancora più numerosi coloro che, pur conoscendole, non le rispettano. A titolo di esempio, è risaputo che gli alimenti deperibili, come il latte fresco, vanno conservati alla temperatura indicata in etichetta (4°C), ma **quanti di noi conoscono la temperatura del loro frigorifero?** E quanti, pur consapevoli dell'importanza di lavare bene le mani prima e durante la preparazione degli alimenti (in particolare quelli "delicati" come la carne cruda), lo fanno nel modo giusto? Basti pensare a com'è diffusa l'abitudine di aprire il lavandino con le mani sporche e di richiuderlo, con le mani pulite, senza averlo lavato! Con il possibile rischio di ricontaminazione. Insomma, così come i produttori ed i trasformatori hanno grandi responsabilità nel garantire alimenti sicuri, e le autorità sanitarie nell'effettuare i dovuti controlli, anche il consumatore non è da meno. Eppure, egli spesso sottovaluta il suo ruolo, forse perché, com'è stato evidenziato, si tende a sopravvalutare i rischi che non dipendono da noi e a sottostimare quelli che invece sono sotto il nostro controllo. È necessaria, quindi, una maggiore attenzione, **senza peccare di eccessiva falsa sicurezza**. Con la consapevolezza che, se tutti siamo a rischio per le malattie trasmesse da alimenti, ci sono persone che corrono rischi ancora maggiori se consumano alimenti non sicuri. Questo vale per coloro che sono **affetti da malattie croniche, gli immunocompromessi, le donne in gravidanza, i bambini piccoli, gli anziani**. Ai quali si aggiungono ora altre possibili categorie a rischio per il modificato stile di vita. Basti pensare ai **ragazzi** che sempre più spesso si preparano i piatti da soli o ai **single**, soprattutto maschi (in una indagine condotta negli Stati Uniti, si è osservato che i comportamenti a rischio erano prevalenti negli uomini e stranamente aumentavano col crescere della condizione socio-economica). Altre possibili fonti di rischio sono legate alla comparsa di modalità culinarie, conseguenti alla consistente immigrazione, che si fondano sulle abitudini dei Paesi di provenienza, non sempre idonee a garantire un'efficace prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare. Lo stesso vale per alcune nuove abitudini, come quella di preparare in ambito domestico o artigianale, senza le dovute precauzioni, alimenti sottovuoto o in atmosfera modificata. La sicurezza alimentare è quindi un argomento di grande attualità, di cui si deve parlare. E lo devono fare, in primo luogo, le **istituzioni**: il documento "Alimentazione sicura in ambito domestico: obiettivi e raccomandazioni per la prevenzione e sorveglianza delle tossinfezioni alimentari" dell'Istituto Superiore di Sanità, dal quale abbiamo tratto spunto, rappresenta un importante esempio. Diffondere le norme igieniche che permettono di ridurre il rischio di malattie trasmesse da alimenti è tuttavia un compito da condividere

con il patrocinio di:



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Gli alimenti come fonte di malattia: le parole per dirlo

Per **malattie trasmesse da alimenti** s'intendono le patologie acute che si manifestano nel consumatore dopo l'ingestione di alimenti contaminati. In base alla natura del contaminante si riconoscono due distinti gruppi di patologie:

- quello delle **intossicazioni alimentari**, comprendente le malattie provocate:
 - da composti chimici organici naturalmente presenti (ad es. quelli di funghi, delle piante velenose etc),
 - da composti organici ed inorganici aggiunti accidentalmente (es. nitriti, mercurio, piombo, etc) o fraudolentemente (es. glutammato, ipervitamina A, etc)
 - dalle tossine prodotte da microrganismi (ad esempio l'istamina negli sgombridi, la saxitossina nelle cozze, la tetrodotossina nel pesce palla, l'enterotossina stafilococcica nei dolci alla crema, la tossina botulinica nelle conserve vegetali poco acide di produzione domestica, etc) che vengono rilasciate dai microrganismi durante la loro moltiplicazione o a seguito di disfacimento del corpo della cellula batterica;
- quello delle **infezioni alimentari** che comprende tutte le manifestazioni cliniche che sopravvengono quando si ingeriscono alimenti contaminati da germi vivi capaci cioè

> segue

Per domande, consigli o suggerimenti:
lattendibile@assolatte.it

anche con gli **insegnanti**, gli **operatori sanitari**, e ancor più i **media** (televisione, giornali) i quali, alla luce dei risultati delle indagini domestiche sulla sicurezza alimentare, **sembrano essere la forza principale per indurre cambiamenti**.

Mani pulite, ma non solo

Fermo restando che tutte le regole sono ugualmente importanti (per la loro elencazione si rimanda al sopra citato documento), quali sono le operazioni più spesso trascurate? Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, l'adeguata cottura degli alimenti ed il loro riscaldamento, come pure l'idoneo approvvigionamento, sono attività più spesso eseguite in modo corretto. Invece, le operazioni sulle quali si compiono i maggiori errori, e che devono quindi diventare oggetto di particolare attenzione, sono quelle che riguardano la **appropriata conservazione degli alimenti, l'igiene di coloro che preparano i pasti e la pulizia della cucina**. E sono forse quelle che siamo più convinti di far bene!

Sull'argomento "sicurezza in ambito domestico", ed in particolare su alcuni aspetti che riguardano i prodotti lattiero caseari, abbiamo interpellato il dottor Paolo Aureli (Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari dell'Istituto Superiore di Sanità), autore del commento autorevole di questo numero.

Il "commento autorevole"

Dottor Paolo Aureli (Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari, Istituto Superiore di Sanità)

"Ancora oggi i consumatori sono poco consapevoli che gli alimenti veicolano microrganismi. Questo può spiegarsi con il fatto che si tratta di organismi viventi di così piccole dimensioni da risultare "invisibili" ad occhio nudo. Eppure della loro presenza si ha una quotidiana evidenza: basti pensare che i sapori o gli odori sgradevoli di alcuni alimenti, l'alterata consistenza o la comparsa di formazioni cotonose su altri è proprio dovuta alla moltiplicazione dei microrganismi. Dunque, si deve sempre tener conto che sulle materie prime alimentari possono vivere organismi microscopici che hanno bisogno di nutrienti per il loro sostentamento e questo causa la modifica delle caratteristiche organolettiche delle materie prime o dei prodotti alimentari finiti. Lo studio di questi fenomeni, iniziato un paio di secoli fa, ha permesso di capire, però, che grazie all'attività microbica era possibile ottenere una smisurata varietà di alimenti (oggi ad esempio sono circa 4.000 i prodotti alimentari derivati dalla azione dei batteri lattici), di migliorarne le proprietà nutrizionali e la digeribilità; e più recentemente di scoprire che proprio essi con la loro presenza possono esercitare un benefico effetto sulla salute umana riducendo il rischio di talune malattie.

Ma non tutti i microrganismi sono "amici" dell'uomo: ce ne sono tanti, la maggioranza, che deteriorano la qualità dei suoi alimenti o ne attentano la salute (causa di tossinfezioni alimentari). **Lo studio dei fattori che favoriscono la moltiplicazione dei microrganismi responsabili del deterioramento e delle infezioni/intossicazioni alimentari ha permesso di elaborare appropriate ed efficaci strategie di prevenzione e controllo al punto che i prodotti alimentari industriali raramente sono causa di allerta alimentari**. Purtroppo, non si può dire la stessa cosa degli alimenti preparati o consumati a livello domestico, malgrado siano state promosse numerose iniziative da enti pubblici o privati per la divulgazione delle misure igieniche più appropriate per preparare/manipolare alimenti sicuri in casa. Ci si dimentica così che gli alimenti deperibili o cotti non vanno lasciati a temperatura ambiente per più di una o 2 ore; che le superfici di lavoro vanno pulite con detersivi prima di iniziare la manipolazione degli alimenti specialmente se in casa vivono animali; che il latte crudo è meglio consumarlo dopo appropriato riscaldamento (senza arrivare alla bollitura!); che gli alimenti, una volta aperta la confezione, non hanno la durata indicata in etichetta; che i formaggi ad alto tenore di umidità non vanno tenuti

di moltiplicarsi a livello intestinale (ad esempio colite emorragica da hamburger, da carni poco cotte, da insaccati, gastroenterite da *C. perfringens* da carni riscaldate troppo a lungo etc).

Questi due descrittori sono quelli che negli ultimi anni hanno preso il posto del generico termine di **tossinfezione alimentare**, utilizzato a lungo nella trattazione delle malattie trasmesse dagli alimenti. Le nuove denominazione delle malattie alimentari non vanno, però, considerate in maniera netta in quanto molti germi infettanti sono anche tossinogeni ed alcuni batteri tossinogeni possono anche manifestare la loro virulenza a seguito di un evento infettivo.

Non pecchiamo di eccessiva sicurezza

Pulizia: sembra facile...

Se, per pulire superfici porose, utilizziamo uno strofinaccio imbevuto di acqua saponata, è assai probabile che rimuoviamo solo una parte dei microbi, mentre i rimanenti possono venire distribuiti più uniformemente o essere trasferiti, attraverso lo straccio, ad altre superfici, magari indenni.

Il modo giusto è:

1. utilizzare carta da cucina "usa e getta" idonea al contatto con alimenti,
2. in mancanza, utilizzare il canovaccio su un'unica superficie e riutilizzarlo solo dopo averlo ben lavato

Raffreddare nel modo giusto

Brodi, budini, piatti pronti vanno sì raffreddati rapidamente, ma non per questo devono essere messi ancora fumanti, in frigorifero, perché si correrebbe il rischio di innalzare eccessivamente la temperatura interna dell'elettrodomestico. La soluzione è quindi quella di **attendere alcuni minuti** (10-15 se il volume è piccolo altrimenti 30-60 min avendo cura, nel caso del brodo, di rimescolarlo per favorire la dispersione del calore), **fino al raggiungimento di una temperatura più vicina a quella dell'ambiente**.

La giusta temperatura di conservazione non può essere valutata senza idonei termometri. La sensazione di freddo al contatto o segni visibili di congelamento non sono indici, rispettivamente, né di una corretta temperatura di refrigerazione (+2/+4°C) né di surgelamento (-18°C).

Verdure: una cosa da non fare

Non è una buona abitudine conservare in frigorifero le verdure utilizzando il sacchetto di plastica, perché questo fa da termoisolante, e quindi rallenta la penetrazione del freddo, inoltre verdura e frutta marciscono prima perché l'eccesso di umidità condizionato dall'involucro plastico facilita la crescita dei microrganismi, in particolare, a quelle temperature, delle muffe.

segue >

in contenitori chiusi per tempi prolungati altrimenti ammufliscono; che l'ingiallimento della superficie della mozzarella che fuoriesce dal liquido di governo non indica un pericolo. Per contro, non ci si deve allarmare troppo buttando i residui delle confezioni aperte dopo uno o due giorni, come davanti ad una certosa che si presenta particolarmente spalmabile dopo qualche giorno di conservazione in frigorifero.

In conclusione, **dobbiamo aumentare gli sforzi per migliorare l'informazione e la adozione di corretti atteggiamenti nei consumatori per garantire anche a livello domestico alimenti sicuri.**"

Approfondimenti tratti dal libro Bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari **La sicurezza alimentare**

I principi generali e gli strumenti della sicurezza

Il tema della Sicurezza Alimentare è riemerso in tutta la sua importanza, gravità e attualità in seguito alle crisi della diossina e della BSE (1996-2000).

Questi avvenimenti hanno messo in luce una serie di lacune nella prevenzione e nel controllo e, soprattutto, la mancanza di sistemi e strumenti di coordinamento a livello internazionale nei confronti della Sicurezza Alimentare.

Si è capito come non fosse più possibile ragionare in termini di confini nazionali ma, in seguito all'abbattimento delle barriere doganali e la creazione di un mercato unico sempre più allargato e globalizzato, fosse indispensabile dotarsi di strumenti sopranazionali comuni. Tutto ciò allo scopo di consentire una rapida e focalizzata identificazione e localizzazione dei casi di contaminazione alimentare e la possibilità di ritirare dal mercato il prodotto contaminato per assicurare il più elevato livello di protezione della salute del cittadino e la tutela degli interessi economici e sociali di tutti gli interlocutori e attori del settore alimentare. Nel 2000 viene pubblicato il Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare, messo a punto dalla Commissione delle Comunità Europee.

Nel Libro, tenendo conto degli insegnamenti delle crisi alimentari appena superate, viene delineato un programma di attività da attuarsi negli anni immediatamente successivi, in grado di rispondere in modo efficace alle nuove esigenze di Sicurezza Alimentare.

Le difficoltà emerse nella gestione delle crisi riguardavano in modo particolare alcune carenze quali l'assenza di un'Autorità Sanitaria sopranazionale, l'incompletezza di normative igienico sanitarie europee, la mancanza di strumenti per individuare in modo completo, preciso e rapido l'origine di contaminazione in modo da circoscrivere la situazione e contenere e limitare i danni per il consumatore e le ripercussioni economico-sociali per tutti gli operatori del settore. La risposta al bisogno di Sicurezza Alimentare per il consumatore di fronte a queste crisi profonde e ripetute non si è fatta attendere.

La Commissione Europea ha reagito organizzandosi e iniziando a legiferare tenendo conto delle esigenze dei consumatori e di tutte le componenti del Settore Alimentare.

I sistemi di sorveglianza del lattiero caseario

I sistemi di sorveglianza sul latte rappresentano da decenni strumenti di poliedrica efficacia, utili per garantire la sicurezza del consumatore in primo luogo, ma anche la qualità organolettica delle produzioni che, riflettendosi in modo direttamente proporzionale sul reddito, ne assicurano a loro volta selezione, controllo e miglioramento qualitativo.

Un prodotto ottenuto da una materia prima con caratteristiche qualitative definite, misurate, volute e rispondenti a requisiti definiti è anche un prodotto sicuro dal punto di vista igienico.

Condizione indispensabile, per poter garantire lungo la filiera produttiva la sicurezza dei prodotti derivati, è che la tecnologia di trasformazione, sia essa semplice, come a esempio il trattamento termico del latte, o complessa dal punto di vista microbiologico, come a esempio la trasformazione in formaggio, avvenga nel pieno rispetto dei requisiti igienico sanitari e delle condizioni di trasformazione identificate, documentate e verificate.

Microonde: una nota d'attenzione

La cottura a microonde potrebbe non essere efficace come quella tradizionale per la prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Infatti, la temperatura raggiunta inizialmente dalle varie parti del prodotto non risulta omogenea (è legata alla presenza più o meno abbondante di acqua). **Solo attendendo un tempo sufficiente si raggiunge una certa omogeneità termica, il cui livello, tuttavia, se la potenza erogata dal forno è bassa, potrebbe risultare insufficiente.**

Latte & C

Occhio all'etichetta

E' opportuno seguire sempre le condizioni di conservazione riportate in etichetta: alcuni prodotti, come latte, latte fermentato e yogurt, formaggi freschi, richiedono la refrigerazione a 4°C per la conservazione casalinga che è garantita solo finché la confezione è sigillata.

D'estate...

Il latte è un prodotto particolarmente vulnerabile: soprattutto nei mesi estivi e nelle località più calde è quindi consigliabile, per il trasporto fino a casa, l'impiego di una borsa termica.

Latte caldo o freddo?

È solo una scelta di gusto, se ha già subito un trattamento industriale di risanamento, come avviene per la gran parte del latte che consumiamo. Nel caso del latte crudo, l'operazione di bollitura è invece sicuramente consigliabile. Anzi, sarebbe raccomandabile non limitarsi a scaldare il latte finché inizia a "salire" (infatti, in casa, a temperatura ambiente, questo fenomeno si verifica a una temperatura di soli 80°C.). Per ottenere in casa un latte "sicuro" dal punto di vista igienico sanitario dovremmo mantenere per alcuni secondi (circa 30) il riscaldamento, abbassando la fiamma del fornello e rompendo con un cucchiaino la pellicola proteica superficiale. Per quanto riguarda il latte crudo disponibile in commercio, in quanto rispondente ai requisiti legali per il consumo diretto, non esistono in Italia, a differenza di altri Stati, indicazioni specifiche riguardo all'indicazione del trattamento termico consigliato. Ad esempio le Autorità Federali della Confederazione Svizzera raccomandano di scrivere in etichetta, se il prodotto è confezionato, o di informare adeguatamente i consumatori, se il prodotto è sfuso, che "il latte crudo deve essere riscaldato ad almeno 70°C prima del consumo".

Formaggi: come conservarli?

Il modo migliore per conservare i formaggi in casa: in frigorifero, sistemandoli nella zona meno fredda, chiusi singolarmente in contenitori di vetro in modo che non si mescolino gusti e aromi.

Un panino con formaggio portato da casa: quanto dura?

Come regola generale, le preparazioni gastronomiche miste vanno tenute a temperatura ambiente dopo la preparazione al massimo per 1-2 ore, altrimenti vanno refrigerate.

Il formaggio “buono” diventa quindi non solo l’obiettivo di produzione del casaro e di acquisto del consumatore, ma anche di chi deve garantire al consumatore stesso “un elevato standard di sicurezza alimentare”.

La conoscenza scientifica della qualità merceologica e igienico sanitaria del latte, ottenuta attraverso la sorveglianza della sua produzione, può allo stesso modo infatti garantire che le stesse condizioni che hanno permesso al formaggio di “diventare buono”, assicurino che il formaggio non possa essere vettore di pericoli microbiologici e chimici pericolosi per il consumatore.

Se ad esempio ci troviamo di fronte a un’ottima forma di Grana Padano o di Provolone, piuttosto che di Parmigiano Reggiano o di Pecorino o di qualunque altro formaggio che sia sottoposto a un lungo periodo di stagionatura, siamo altrettanto certi che nel latte non erano presenti sostanze inibenti, quali antibiotici o altri antibatterici, che altrimenti non avrebbero permesso la naturale fermentazione e maturazione del formaggio.

Allo stesso modo, se il prodotto non presenta difetti significa che la trasformazione del latte in formaggio è avvenuta “come da ricetta” e, quindi, che sono state rispettate tutte quelle fasi previste per tradizione o per innovazione tecnologica che hanno determinato il raggiungimento di specifici parametri di processo. Questi sono indicatori misurabili quali a esempio temperatura, pH ed SH (parametri di misurazione dell’acidità), Aw (parametro che indica la quantità di “acqua libera” in un prodotto disponibile per la moltiplicazione dei batteri), concentrazione salina e sviluppo di flora lattica tipica il cui rispetto impedisce la sopravvivenza di germi patogeni per la salute del consumatore. La conoscenza delle informazioni e delle caratteristiche di ogni prodotto è cruciale nella moderna concezione di “analisi del rischio sanitario”, ovvero in quel processo decisionale che permette di valutare su basi oggettive e su informazioni di carattere scientifico il livello di rischio cui può essere esposto un individuo, un gruppo di individui o una popolazione nel consumo di un alimento.

Dal latte al prodotto finito è possibile, attraverso i sistemi di sorveglianza, raccogliere e aggiornare in modo continuo una grande quantità di informazioni utili allo scopo.

I sistemi di sorveglianza nel settore lattiero-caseario attivati in Italia da almeno due decenni permettono di affermare che le conoscenze nel settore sono avanzate, approfondite e specialistiche e che il loro utilizzo nel contesto comunitario, così come richiesto dal Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare, permette di valutare in modo oggettivo gli interventi necessari per poter garantire nel tempo la “Salute del Consumatore”.

I controlli ufficiali nel settore lattiero-caseario

I controlli nel settore lattiero caseario svolti a livello territoriale, devono essere fatti in maniera tale che la natura, la frequenza, i punti e le modalità di controllo permettano di verificare, nel miglior modo possibile, il rispetto delle norme di sanità e benessere animale e salute pubblica.

In primo luogo, tali controlli devono essere fatti tenendo conto di specifiche disposizioni comunitarie, nazionali o regionali, quali ad esempio i piani di profilassi per il mantenimento dello statuto rispetto ad alcune malattie animali, quali la brucellosi e la tubercolosi o per la ricerca di residui nel latte sulla base del Piano nazionale residui o di programmi regionali, per tener conto di particolari situazioni locali. Nella fase di programmazione delle attività del controllo ufficiale dovranno essere presi in considerazione, sia in allevamento che negli stabilimenti di trasformazione del latte, gli specifici rischi legati sia agli animali e alla gestione degli allevamenti, sia ai prodotti ed aziende di lavorazione. È evidente che, nella fase di programmazione dei controlli sia necessario fare una analisi dettagliata delle informazioni disponibili legate alla tipologia di allevamento, impresa alimentare, prodotto sulla base dei controlli ufficiali svolti in precedenza, ai sistemi di autocontrollo messi in essere dall’operatore alimentare, ecc.

Ecco dove trovare informazioni attendibili sulla sicurezza degli alimenti

Ministero della salute

www.ministerosalute.it

È l’organo centrale del Servizio Sanitario Nazionale.

Ministero delle politiche agricole, alimentari forestali

www.politicheagricole.it/SicurezzaAlimentare/
Elabora e coordina le linee politiche agricole, forestali, agroalimentari e per la pesca a livello nazionale, europeo e internazionale.

Istituto superiore di sanità

www.iss.it

Organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale

Europa: sicurezza dei prodotti alimentari dalla fattoria alla tavola

http://europa.eu/pol/food/index_it.htm

Qui si può trovare tutta la legislazione comunitaria: dalla sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi per animali ai sistemi di allarme rapido

EFSA

<http://www.efsa.com/Italian>

È l’Autorità europea per la sicurezza alimentare

I nuovi regolamenti non fissano la periodicità dei controlli in materia tassativa, prevedendo però una valutazione del rischio. Un'impresa che opera correttamente, che abbia dato all'Autorità competente la dimostrazione di aver adottato e gestito correttamente un piano HACCP, richiede una minor attenzione rispetto ad altre che sono state oggetto di rilievi di non conformità da parte degli organi ufficiali di controllo.

È necessario tener ben presente che in un sistema pubblico, in cui le disponibilità finanziarie sono sempre più ridotte, le risorse destinate ai controlli ufficiali non possono essere investite per tenere sotto sorveglianza imprese alimentari non virtuose e che abbiano fatto rilevare casi di non conformità; infatti, l'art. 28 del Reg. (CE) n. 882/2004 prevede che le spese per i controlli supplementari siano a carico di coloro che non hanno rispettato gli standard o le norme nazionali o comunitarie.

Per quanto riguarda il latte ed i prodotti a base di latte, gli organi di controllo, sulla base di quanto previsto dai Regolamenti (CE) nn. 882 ed 854/2004, dovranno procedere a regolari verifiche a livello di allevamenti, stabilimenti di raccolta, trattamento e trasformazione, che gli operatori del settore alimentare rispettino le prescrizioni fissate Regolamenti (CE) nn. 852 ed 853/2004.

Il Comitato Scientifico de L'attendibile:

Dottor Paolo Aureli

(Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari Istituto Superiore di Sanità)

Professor Carlo Cannella

(Presidente Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Professore ordinario di Scienza dell'Alimentazione presso la 1^a Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università "La Sapienza" di Roma)

Avvocato Carlo Correrà

(Professore di Legislazione degli Alimenti presso la Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli)

Professor Eugenio Del Toma

(Presidente Onorario Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica)

Avvocato Massimiliano Dona

(Segretario generale Unione Nazionale Consumatori)

Professoressa Carla Favaro

(Professoressa a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, Università Milano Bicocca, pubblicista)

Professor Enrico Finzi

(Presidente di Astra Ricerche)

Professor Ferdinando Romano

(Direttore scientifico Accademia Nazionale di Medicina, Professore Ordinario di Igiene Università "La Sapienza" di Roma)

Fonte:

Libro Bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari.

Analisi delle conoscenze scientifiche e considerazioni sul valore del consumo di latte e derivati.

Progetto editoriale

Assolatte con la partecipazione di:

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), anche in qualità di coordinatore degli Autori;

Istituto Superiore di Sanità (ISS);

Società Italiana di Gastroenterologia (SIGE);

Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI);

Società Italiana di Pediatria;

Società Italiana di Medicina Interna (SIMI);

Ministero della Salute.

L'attendibile

È la newsletter mensile di Assolatte (Associazione che rappresenta le imprese che operano nel settore lattiero caseario). L'attendibile si propone come strumento d'informazione sulle tematiche legate al latte yogurt formaggi e burro dal punto di vista nutrizionale, culturale, storico, economico, normativo e di sicurezza alimentare.

La newsletter

si avvale della collaborazione di un Comitato Scientifico.

La ristampa

delle informazioni contenute in questa newsletter è consentita e gratuita. È gradita la citazione della fonte.

Direttore editoriale:

Adriano Hribal

Coordinamento redazionale:

Carla Favaro

Coordinamento editoriale:

Carmen Besta

Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA

Per ulteriori informazioni:

Assolatte - redazione L'attendibile
via Adige, 20 › 20135 Milano
tel. 02.72021817 › fax 02.72021838
e-mail: lattendibile@assolatte.it
internet: www.assolatte.it

**Nel prossimo numero si parlerà di ipertensione arteriosa:
come combatterla a tavola.**