



FASPI FEDERAZIONE PROVINCIALE DI PADOVA (PD)

Sede: PIAZZA DE GASPERI N. 32 – 35131 PADOVA

Uffici operativi: VIA STEFANO DALL'ARZERE N. 19B - 35132 PADOVA

TEL. 049 86 41 729 FAX 049 87 64 487 EMAIL faspipadova@gmail.com

Confsal

"Giornata di informazione sui Diritti del Cittadino in Tema di Allergeni"

26/10/2015

Arachidi, latte, senape, pesce, glutine..., le sostanze che provocano allergie o intolleranze alimentari devono essere indicate nei menù di ristoranti e bar, di gelaterie e gastronomie.

Il “**foglietto informativo**”, come per i farmaci, **non è sufficiente**. L'obbligo di segnalare le fonti di allergia e intolleranza alimentare riguardano tutti gli operatori del settore alimentare come previsto dal regolamento europeo entrato in vigore il 13 Dicembre 2014.

Il **regolamento europeo 1169 del 2011** prevede infatti che i clienti andranno informati in modo inequivocabile e in forma scritta della presenza di tutte quelle sostanze responsabili di intolleranze alimentari e che possono causare reazioni avverse, dal latte al pesce, dal frumento alle uova ai crostacei, eventualmente presenti nei piatti serviti o nei prodotti finiti.

Si apre però un nuovo fronte di dibattito.

Molti ristoranti, bar, pasticcerie, pizzerie, gastronomie... **non offrono ancora la lista di ingredienti nei menù.**

Di allergia si può morire e il 10% dei consumatori italiani è allergico, anche in forma grave, ad alcuni alimenti: non si può non aumentare la loro tutela.

Occorre prestare quindi la massima attenzione e adottare tutte le misure più idonee per prevenire la possibilità di shock da allergia. L'adozione e l'applicazione del Regolamento europeo 1169/2011 renderà la vita più sicura per tutti i consumatori allergici.

TEMI TRATTATI:

Cos'è un allergene

Quali sono i maggiori allergeni

Cosa fare in caso di allergia alimentare

Cosa chiedere agli esercenti che operano nel settore alimentare

LUOGO DELL'EVENTO:

Padova – Via Stefano Dall'Arzere n. 19B

ORARI DELLA DIVULGAZIONE:

09:00 – 10:30

11:00 – 12:30

14:30 – 16:00

FASPI FEDERAZIONE PROVINCIALE DI PADOVA (PD) è convinta che con la formazione del cittadino, anche gli stessi operatori ne beneficeranno.

Più informazioni ai consumatori di Padova, risalto della qualità degli alimenti, maggiore tracciabilità degli stessi e **manuale degli allergeni renderanno più sicura la vita del cittadino.**

All'incontro interverranno:

Dott.ssa Biologa Serena Modonesi