



difesadelcittadino.it
I tuoi diritti prima di tutto

MDC NEWS - Bisettimanale del Movimento Difesa del Cittadino

Editore Movimento Difesa del Cittadino

Dir. Resp. Francesco Luongo

In redazione: Gerry Mottola, Federica Deplano, Barbara Gualtieri, Giorgio Durante

Web: info@mdc.it - www.difesadelcittadino.it

Redazione: Roma, Via Casilina n.3/T - Tel. 064881891 Fax. 0642013163

Stampa in proprio-R.T. Roma n. 502/00 Anno XXI - n. 9 del 29.05.2020 - Finito di stampare il 28.05.2020

Seguici su...



IN PRIMO PIANO



CONSUMER ANGELS
OGNI GIORNO ACCANTO A TE

Speciale Newsletter Progetto "Consumer Angels"

"*Consumer Angels*" è un progetto finanziato dal **Ministero dello Sviluppo Economico** (ai sensi del **D.D. del 07/02/2018**) e realizzato dal **Movimento Difesa del Cittadino** in partenariato con il capofila **Unione Nazionale Consumatori** e il partner **U.Di.Con.** L'intento del progetto è di proporsi come "angeli custodi" dei consumatori: le iniziative in tal senso consistono in attività di informazione, assistenza e di contatto con la cittadinanza attraverso strumenti efficaci e innovativi, volti a migliorare il grado di consapevolezza sui diritti dei consumatori fornendo loro gli strumenti per metterli in atto nel modo più semplice e immediato.

A seguire, le news del progetto.



LE ALTRE NEWS



MDC plaude all'iniziativa di ENEA di lanciare una banca dati su sicurezza degli alimenti, in quanto pienamente in linea con gli obiettivi del progetto "*Consumer Angels*".

La delicata tematica sulla sicurezza degli alimenti, già da tempo al centro delle campagne informative di MDC, ed in particolare dell'innovativo progetto "*Consumer Angels*", finanziato dal Mise con il DM 07/02/2018, in collaborazione con UNC e UDICON, è tornato alla ribalta proprio in questi giorni, in relazione alle numerose fake-news circolate in rete, ed aventi ad oggetto il rapporto cibo-coronavirus.

Solo qualche giorno fa, infatti, l'ENEA (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico) ha lanciato una banca dati online, la "*Science approved*", che raccoglie le false news alimentari a tema [coronavirus](#) per consentire a ricercatori, imprese e consumatori una corretta informazione sulla sicurezza degli alimenti. Progetto corposo cui hanno lavorato 2.200 ricercatori di 18 Paesi europei, coinvolti nell'infrastruttura di ricerca Metrofood-Ri (Infrastructure for Promoting Metrology in Food and Nutrition), coordinata da Enea.

Proprio sul portale di Metrofood-Ri, sono stati raccolti e resi disponibili documenti ufficiali, pubblicazioni scientifiche, raccomandazioni e buone pratiche, dove si possono comprendere i legami tra il [coronavirus](#) e l'alimentazione, lungo tutta la filiera alimentare, dalla produzione primaria al consumo finale.

Il tutto accompagnato dall'invito della Dr.ssa Claudia Zoani di Enea, secondo la quale

"seguire una dieta salutare ed equilibrata ricca di nutrienti e sostanze nutraceutiche; applicare buone pratiche di preparazione, conservazione e consumo; mantenere le proprietà nutrizionali degli alimenti ed evitare contaminazioni; effettuare acquisti oculati e seguire appropriate procedure di conservazione per evitare sprechi alimentari, sono tutti comportamenti che possono fare la differenza in questa sfida".



Informare e divulgare le giuste notizie è il primo passo per sensibilizzare il consumatore sulle sue scelte e rendere così l'intera catena di produzione alimentare sempre più sicura e attenta agli sprechi.

Invito questo pienamente condiviso anche da MDC - che sostiene da sempre, tanto più oggi con il progetto "Consumer Angels" - la necessità di garantire la massima sicurezza degli alimenti, in tutta la filiera produttiva, evitando al contempo inutili sprechi, ma anzi informando il consumatore - inteso come giovane, anziano, famiglia - sull'importanza di acquistare e preferire prodotti a basso impatto ambientale, a prediligere la filiera corta, a scegliere prodotti sani e salutarissimi, prestando attenzione alle etichette ed al luogo di produzione, e ciò al fine di rendere la spesa un momento sempre più consapevole e attento.

Come ha dichiarato il **Presidente MDC, Francesco Luongo** *"in un momento così delicato per le nostre aziende, duramente colpite dal blocco delle attività, è un dovere di ogni cittadino e consumatore, quello di operare scelte attente e oculate, che non possono prescindere da un'informazione chiara, trasparente e completa. MDC infatti crede fermamente in questo innovativo progetto, "Consumer Angels", in quanto solo disponendo delle corrette informazioni, il cittadino può avere un quadro completo e ampio, e così agire non sulla spinta di emozioni e sull'impulso del momento, ma razionalmente e in piena sicurezza. Disporre delle giuste informazioni consente infatti a ciascuno di noi di riconoscere un prodotto di qualità da uno scadente e quindi, automaticamente, indurre la catena e la filiera produttiva ad alzare il livello di qualità e dunque a garantire standard di sicurezza degli alimenti sempre più elevati. Se le nostre aziende vogliono ripartire bene ed in fretta, dovranno rassicurare il consumatore, informato e formato, che i propri prodotti sono stati realizzati con materie prime di eccellenza, nella piena sicurezza di tutte le fasi, fino alle nostre tavole."*



Ma cosa vuol dire esattamente sicurezza degli alimenti?

Tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione devono rispettare - sulla base di numerose normative nazionali ed europee - requisiti di igiene tali da garantire la salubrità degli alimenti e l'assenza di contaminazioni che possano esporre i consumatori al rischio di tossinfezioni alimentari.

Ogni fase della filiera, dunque, dalla produzione alla commercializzazione e alla somministrazione di alimenti e bevande, deve garantire massimi standard di sicurezza, oltre alla loro costante rintracciabilità, al fine di permettere, in caso di emergenza, ritiri dal mercato di lotti specifici di prodotti.



A chi è rimessa la "sicurezza degli alimenti"?

Tuttavia, per ridurre il rischio di intossicazioni alimentari è opportuno che gli stessi consumatori adottino una serie di regole di igiene nelle fasi di manipolazione, preparazione e conservazione dei prodotti, agendo altresì in maniera attenta e informata anche quando consumano alimenti in locali pubblici, facendosi parte attiva se dovessero registrare anomalie, irregolarità o compromissione degli stessi cibi.

Sulla sicurezza degli alimenti vigilano inoltre le Aziende Sanitarie Locali (**ASL**), attraverso i competenti servizi veterinari e di igiene e sicurezza degli alimenti e nutrizione; le autorità amministrative e di polizia giudiziaria preposte; e, alle frontiere, gli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e USMAF), in coordinamento con l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Infine, ma certo non per importanza, vi è il ruolo svolto a livello mondiale dalla Fao che, congiuntamente con l'Oms, ha creato un "Codex Alimentarius" (programma per sviluppare standard e linee guida orientate a proteggere la salute dei consumatori) e dell'Esfa (Authority europea unica per la sicurezza alimentare) che ha dettato una serie di procedure unificate per garantire la qualità alimentare in tutti i paesi membri.



Movimento Difesa del Cittadino | Contattaci

This email was sent to <<E-mail>>
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
Movimento difesa del cittadino · Via Casilina 3/T · Roma, RM 00185 · Italy