

Sicurezza e legalità in campo alimentare, successo per il seminario organizzato da Sinca Confartigianato con AST e NAS dei carabinieri

Un centinaio di persone, tra operatori del settore, imprenditori e cittadini, ha preso parte al seminario **‘Informare per Conoscere, Educare e Competere – l’importanza della Sicurezza Alimentare: norme e controlli di settore’** organizzato dalla Sinca, società del sistema Confartigianato Imprese Ancona – Pesaro e Urbino, con il patrocinio del **Comune di Falconara M.ma**, presso l’Auditorium “Oriana Fallaci”.

“La sicurezza alimentare è un argomento fondamentale dal punto di vista sanitario, ma anche sociale ed economico ed interessa tutti, imprese e cittadini” ha sottolineato Giordano Giampaoletti responsabile territoriale di Confartigianato salutando i presenti.



A coordinare i lavori **Alice Testaferri**, referente dell'**Area Alimentare di Sinca**, società di consulenza tecnico-specifica del Sistema Confartigianato Imprese di Ancona Pesaro e Urbino.

“La formazione per noi di Sinca è di primaria importanza. In molti campi, ma soprattutto in quello alimentare, senza formazione non si può prevenire il rischio ed è per questo che cerchiamo di accompagnare in ogni fase gli operatori guidandoli in quella che troppo spesso si configura come una giungla normativa in cui è complicato muoversi”, ha detto Testaferri. “Una corretta informazione e formazione su quelle che sono le norme relative alla sicurezza alimentare è indispensabile per prevenire situazioni di rischio ed emergenze, ma anche per fare scelte consapevoli e responsabili”.

Tra i relatori il direttore del **Servizio Igiene degli Alimenti**

di Origine Animale SIAOA Dott. Fabrizio Conti, il direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione SIAN, dott.ssa Luana Tantucci, la dott.ssa Lucia Rinaldi Dirigente Medico Veterinario del SIAOA e la dott.ssa Laura Masini, Dirigente Biologo del SIAN. Per il **Nucleo Antisofisticazione e Sanità (NAS) Carabinieri di Ancona**, sono intervenuti il comandante Tenente Alfredo Russo e il vice-comandante, Luogotenente Michele Maraglino.

Le tematiche affrontate hanno riguardato i principi sui quali si basa **la sicurezza alimentare finalizzata anche alla tutela della salute pubblica e alla lotta all'illegalità**.

Lorenzo Leone, collaboratore dell'Area Bandi e Credito di Confartigianato, ha presentato i bandi regionali attivi a favore delle imprese come strumento di opportunità.

I relatori hanno poi risposto agli innumerevoli quesiti posti dai presenti che hanno mostrato un forte interesse.

"Il Sistema Confartigianato come comparto Alimentare opera su due fronti", sottolinea **Giulia Mazzarini, responsabile del settore**, "da una parte segue le imprese per tutto ciò che riguarda la **formazione, l'informazione e la sicurezza**, dall'altra **promuove le imprese** stesse per aiutarle ad essere competitive e per valorizzare tipicità e territorio".