

Rischio acrilammide per le imprese alimentari: obblighi e soluzioni

Un nuovo Regolamento Europeo, impone - ad aziende come panifici, pasticcerie, ristoranti, torrefazioni – di adottare misure volte a diminuire il rischio da acrilammide, sostanza classificata come “probabile cancerogeno”, che si forma negli alimenti, in seguito a processi di cottura al forno, alla griglia o in frittura, ad alta temperatura. In fette biscottate e caffè, prodotti di pasticceria, pane, patatine fritte, snacks, biscotti per bambini e tanti altri prodotti di consumo quotidiano, è stata rilevata la presenza di acrilammide. Da qui, la necessità di regolamentare e intervenire sui processi di produzione, per ridurre al minimo la sua formazione.

“Al fine di fare la necessaria chiarezza su questi aspetti – dichiara **Fabrizio Piervenanzi Presidente della Federazione Alimentazione di Confartigianato Imprese Arezzo** - abbiamo ritenuto indispensabile e utile, organizzare un’occasione di informazione e confronto, per fornire soluzioni ai problemi operativi delle Imprese, affinché aggiornino procedure e piani di autocontrollo, come richiesto dal nuovo Regolamento. Il tutto con il supporto di Innovazioni e Tecnologie Srl, azienda specializzata nel settore. Il Seminario sarà naturalmente ad ingresso libero e darà l’opportunità alle Imprese di conoscere nel dettaglio tutte le informazioni utili, atte a ridurre la formazione di acrilamide, uniformandosi al nuovo regolamento”.

Per info ed iscrizioni è possibile contattare la Coordinatrice di Confartigianato Alimentazione Gigliola Fontani (Tel. 0575.314210 - gigliola.fontani@artigianiarezzo.it)