

LIVE WEBINAR

REGISTRATI

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_98mJKdb4ThyfGot_20YB1A

Webinar gratuito per i soci SIDiLV 2023 - 2024 e per i soci AIVI

Gli allergeni alimentari: attività di controllo ufficiale e di ricerca a tutela del consumatore allergico

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Lucia Decastelli



SOCIETÀ ITALIANA DI DIAGNOSTICA
DI LABORATORIO VETERINARIA

PROGRAMMA SCIENTIFICO

14.00 - 14.10
SALUTI DEL PRESIDENTE

14.10 - 14.20
INTRODUZIONE
Attività svolte da CRENARIA e dalla rete nazionale degli IZZSS
Lucia Decastelli, CReNaRiA

14.20-15.00
Normativa in materia di Allergeni alimentari: esempi pratici
Manila Bianchi, CReNaRiA

15.00-15.30
Le tecniche analitiche per la ricerca di allergeni nascosti negli alimenti.
Elisa Barcucci, Sandra Fragassi, CReNaRiA

16.00- 16.30
Allergeni non dichiarati: le non conformità nel controllo ufficiale
Manila Bianchi, CReNaRiA

16.30-17.00
Progetti di ricerca in materia di allergeni alimentari
Clara Tramuta, CReNaRiA

17.00-17.30
Comunicazione del rischio: Allergeni e integratori.
Marina Bagni, Ministero della Salute



5 FEBBRAIO 2024
14.00 – 17.30

INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione al Webinar è gratuita
per i soci SIDiLV 2023 - 2024
e per i soci AIVI

REGISTRATI QUI

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_98mJKdb4ThyfGot_20YB1A



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
VET INTERNATIONAL

Via C. Farini, 81 - 20159 Milano
Tel. 02/66802323
sidilv@vetinternational.eu
www.sidilv.org

PRESENTAZIONE DEL CORSO

Gli allergeni alimentari sono sostanze di natura proteica, che se ingeriti dai consumatori sensibilizzati possono scatenare reazioni avverse, in alcuni casi limitate a singoli organi e apparati (rush cutanei, rossori, gonfiori) ma in casi più gravi sintomi sistemici come ad esempio lo shock anafilattico. Al fine di tutelare il consumatore allergico, la normativa comunitaria che disciplina il diritto all'informazione in materia degli alimenti (Regolamento UE 1169/2011) individua 14 classi di allergeni che devono essere evidenziati nell'elenco degli ingredienti, affinché possano essere facilmente individuabili dai consumatori sensibili.

Le autorità competenti organizzano piani di controllo per verificare la presenza di allergeni non dichiarati nelle etichette al fine di ritirare eventuali lotti dal commercio che possano rappresentare un grave problema per la salute dei consumatori allergici.

CReNaRiA, il centro di riferimento nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze, con sede presso l'IZS di Torino, lavora in rete con gli altri istituti zooprofilattici condividendo metodi analitici per le analisi ufficiali e sviluppando progetti di ricerca per migliorare le performance delle tecniche ad oggi esistenti.

Il seminario presenterà i risultati delle attività ufficiali relative alla ricerca di allergeni non dichiarati in etichetta, con i dati reperiti a livello europeo e nazionale e racconterà inoltre le attività dei progetti di ricerca rivolti, da un lato, alla messa a punto di metodiche innovative e, dall'altro, alla sensibilizzazione dei consumatori per una corretta interpretazione delle informazioni in etichetta.

RELATORI E MODERATORI

Marina Bagni, Ministero della Salute

Loredana Baldi, Presidente SIDiLV

Elisa Barucci, CReNaRiA

Manila Bianchi, CReNaRiA

Lucia Decastelli, CReNaRiA

Sandra Fragassi, CReNaRiA

Clara Tramuta, CReNaRiA