



UNC
CONSUMATORI.IT

CONSUMATORI 2.0: ecco la guida sulla sicurezza alimentare

18 Luglio 2014

Comunicato stampa dell'Unione Nazionale Consumatori

Nell'ambito del progetto "Consumatori 2.0" l'UNC ha realizzato una guida sulla sicurezza alimentare per aiutare i consumatori a scegliere e conservare correttamente gli alimenti e a migliorare il proprio rapporto con il cibo.

Roma, 18 luglio 2014 - "Sapevate che è importante evitare il contatto tra cibi diversi, come ad esempio verdura e carni fresche, sia quando vengono conservati a temperatura ambiente, sia nel frigo? E' solo uno fra i tanti consigli che potrete leggere nella nuova '[Guida alla sicurezza alimentare](#)' realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori". E' quanto dichiara Massimiliano Dona, Segretario generale dell'Unione Nazionale Consumatori, illustrando la guida ideata dall'Associazione nell'ambito del progetto "Consumatori 2.0 - Radicamento e interattività", svolto con il finanziamento del Ministero dello Sviluppo Economico, ai sensi del decreto 21/03/2013, e realizzato dall'UNC insieme con Movimento Difesa del Cittadino, capofila del progetto, Assoutenti, Codacons e Confconsumatori.

"Elaborato da Agostino Macrì, esperto UNC per la sicurezza alimentare, e arricchito dalla presentazione di Eugenio Del Toma, Primario emerito di dietologia e diabetologia, l'opuscolo -spiega Massimiliano Dona (**seguì @massidona su Twitter**)- racchiude le informazioni sulla sicurezza alimentare, sottolineando innanzitutto come questa debba essere ovviamente garantita da produttori e distributori, ma anche dai consumatori che devono essere educati su come conservare e consumare correttamente il cibo, anche quando lo acquistano *on line*".

"Inoltre -prosegue il Segretario generale dell'UNC- grazie al focus sulle patologie alimentari è possibile riconoscere e imparare a fronteggiare malattie come l'anoressia e la bulimia, o anche le meno note drunkoressia e ortoressia, e saperne di più su allergie e intolleranze alimentari. In particolare per queste ultime -continua Dona- è fondamentale la corretta lettura delle etichette, non solo per conoscere la data di scadenza e il contenuto calorico degli alimenti, ma anche e soprattutto la loro composizione, così da evitare le sostanze che potrebbero creare pericoli".

"La guida non manca infine di porre l'accento sul ruolo della pubblicità, potente mezzo di comunicazione, talvolta utilizzato in modo ingannevole dalle aziende disoneste. Come

difendersi? Non facendosi abbindolare dai messaggi suadenti di quella parte di pubblicità che sembra aver rinunciato a dare informazioni veritiere sui prodotti. Perché invece i consumatori -conclude Massimiliano Dona- non vogliono rinunciare a essere più consapevoli e ad alimentarsi in modo sano e corretto!”.

Per ulteriori informazioni sulle attività previste dal progetto, ricordiamo di consultare il sito internet www.consumatoriduepuntozero.it.