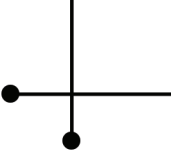




SICUREZZA ALIMENTARE

*Il cibo è nutrimento, piacere, gusto, casa, famiglia, arte, affetto, amore. Per il cibo si litiga, si combatte, si fa pace, si lavora; e soprattutto il 'Cibo è Vita', per noi e per il Pianeta.
Quando si parla di sicurezza alimentare si intende prima di tutto la buona qualità di un cibo, sotto il profilo igienico e sanitario.*



I Geometri progettano, supportano e svolgono attività di affiancamento per la realizzazione e la manutenzione degli involucri edilizi destinati alla produzione, alla trasformazione e al consumo degli alimenti.

La sicurezza alimentare parte infatti proprio dalla progettazione igienica, compresi gli impianti di trasformazione dei prodotti, prima ancora che dai campi.

L'obiettivo principale della progettazione igienica è quello di ridurre o eliminare il rischio che un'apparecchiatura, o l'ambiente di produzione in generale, diventi una fonte di contaminazione del prodotto; questo comporta anche un vantaggio ambientale perché, ad esempio, un'apparecchiatura facile da pulire, per ottenere il livello di igiene richiesto, richiederà minori quantità di acqua, energia e sostanze chimiche (alcali, acidi e agenti disinfettanti) e produrrà meno rifiuti organici, minori emissioni di CO2 e gas di combustione dei carburanti.

Per salvaguardare i necessari requisiti di salubrità del prodotto è necessario, inoltre, utilizzare metodologie, strumenti e comportamenti obbligatori che per legge vanno sotto il nome di H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) in conformità ai requisiti del Codex Alimentarius.

Ripartire dalla progettazione igienica per un'azienda alimentare, con l'aiuto dei Geometri, significa riuscire a realizzare produzioni più salubri, più ecosostenibili e meno costose, per un mercato sempre più aperto e selettivo.

