

**CIBI PRONTI E SICURI** Organizzata dalla ASL di Milano in collaborazione con TIFQ (Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari), il 9 giugno scorso, si è svolta la giornata tecnica informativa "Ready to Eat. Tutta la tavola "pronta in tavola". Analizzando il prodotto "ready to eat" nel suo complesso, dalla sua definizione alle possibilità di sviluppo, ne sono stati affrontati vantaggi e limiti, esaminando le forme di imballaggio e le proprietà dei materiali adottati, le prescrizioni legislative, la salubrità degli alimenti e la gestione degli avanzi, senza trascurare gli aspetti legati alla prevenzione e al controllo sanitario. L'evento ha voluto dare seguito all'attività che TIFQ e gli organi di controllo desiderano promuovere con i costruttori e i produttori, creando momenti di confronto per garantire la sempre maggiore sicurezza dei consumatori.

La giornata ha visto il coinvolgimento di Assofoodtec (Associazione Italiana Costruttori Macchine, Impianti, Attrezzature per la Produzione la Lavorazione e la Conservazione Alimentare), Assomet (Associazione Nazionale Industrie Metalli non Ferrosi), Federdistribuzione, Unionplast-Federazione Gomma Plastica, e degli organi di Prevenzione Medico e Veterinaria della ASL. Il mondo accademico era rappresentato da due relatori di prestigio (Alessandro Sensidoni, Dip. di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine e Luciano Piergiovanni del DISTAM - Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari Microbiologiche) dell'Università degli Studi di Milano.

**SAFE AND READY MEALS** Organized by Milan's health authorities (ASL) in collaboration with TIFQ (the Institute for Hygienic Quality of Food Equipment), the technical information sharing event "Ready to Eat. Tutta la tavola pronta in tavola" was held on June 9th, in which the ready to eat product was analyzed in its entirety, from defining the term to growth potentials, confronting advantages and limits, examining forms of packaging and the properties of materials adopted, legislative prescriptions, food health properties and leftovers management, without ignoring issues relating to sanitary control and prevention. The day had the objective of following up on the activities which TIFQ and regulating agencies wish to promote among manufacturers and producers, providing encounters in order to guarantee ever-increasing safety to consumers.

The day saw the participation of Assofoodtec, Assomet Federdistribuzione, Unionplast-Federazione Gomma Plastica, and the Medical and Veterinary Prevention agencies of the ASL. Academia was represented by two prestigious speakers (Alessandro Sensidoni of the Food Sciences department of the University of Udine and Luciano Piergiovanni of the University of Milan's DISTAM).