

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.

