

INDAGINE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

6 Giugno 2024





LA PERCEZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI

3

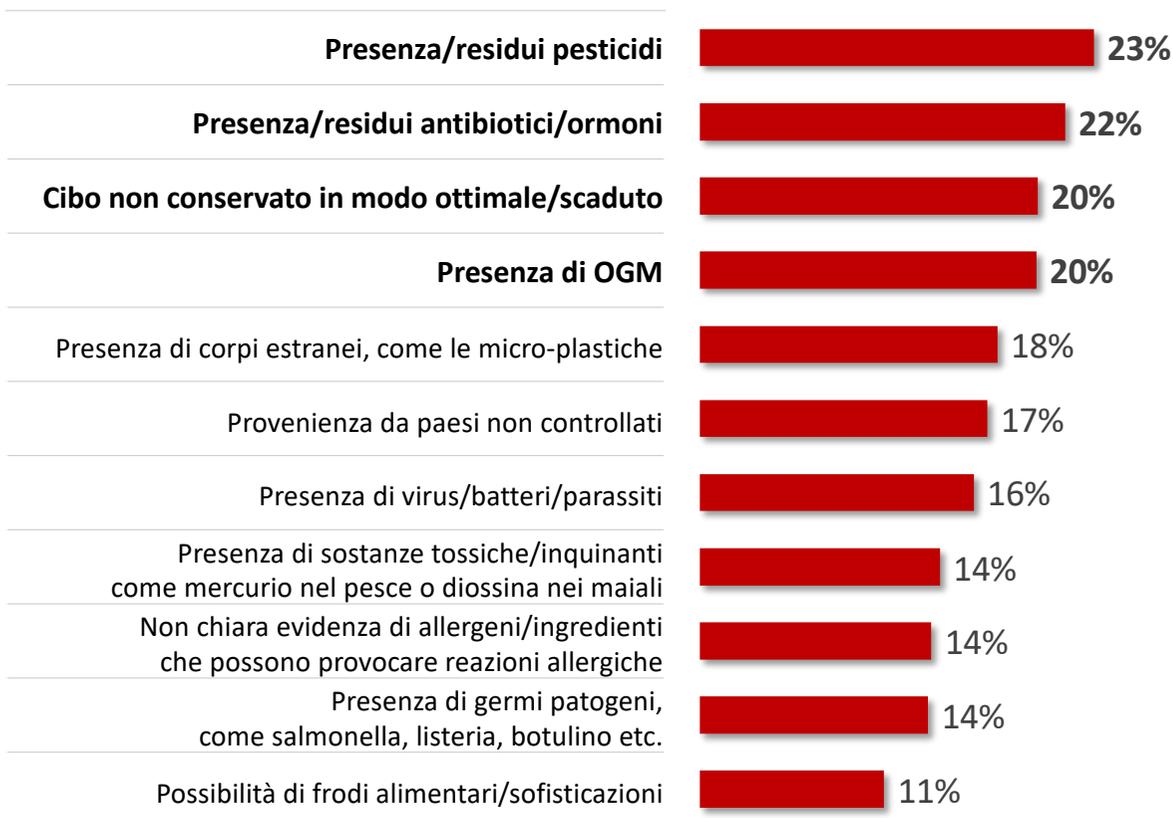
IL VENTAGLIO DEI RISCHI PERCEPITI È PIUTTOSTO ARTICOLATO



Le risposte dei consumatori spaziano tra pesticidi, antibiotici, cattiva conservazione, OGM, corpi estranei, provenienza, parassiti, tossine, allergeni, etc..

RISCHI PERCEPITI

Parliamo di consumo di prodotti alimentari. Quali sono i principali rischi che percepisce in tema di sicurezza alimentare?



4

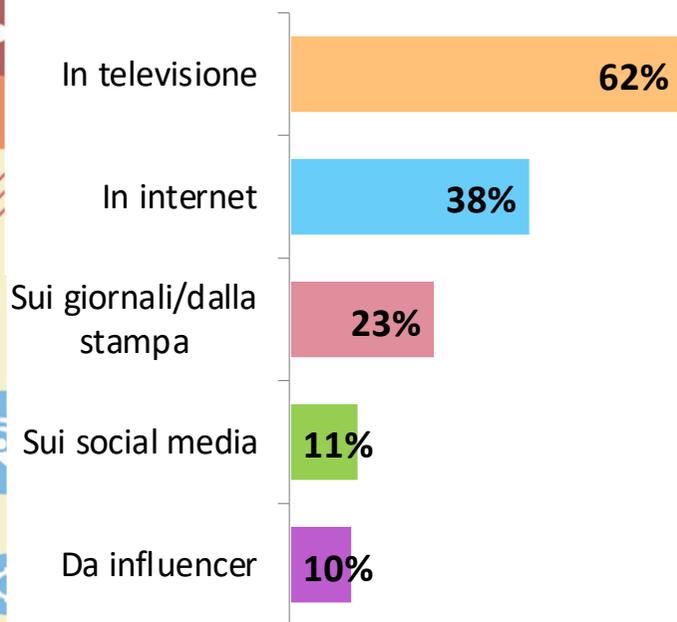
LE FONTI DI INFORMAZIONE SUI RISCHI ALIMENTARI

La televisione risulta il media più divulgativo e anche quello più accreditato. Il resto passa da Internet, con un livello di fiducia medio, e dalla stampa, con un riconoscimento di credibilità lievemente superiore al Web



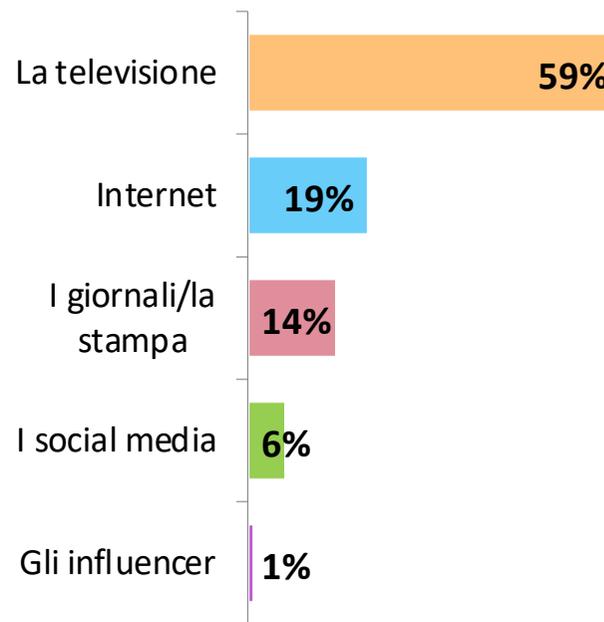
FONTI RICORDATE

Dove le è capitato di sentire parlare di rischi alimentari?



FONTI AFFIDABILI

E quale, per lei, è la fonte di informazione più affidabile/credibile per parlare di sicurezza alimentare/rischi alimentari?



Indice di fiducia*



*rapporto accreditate e utilizzate

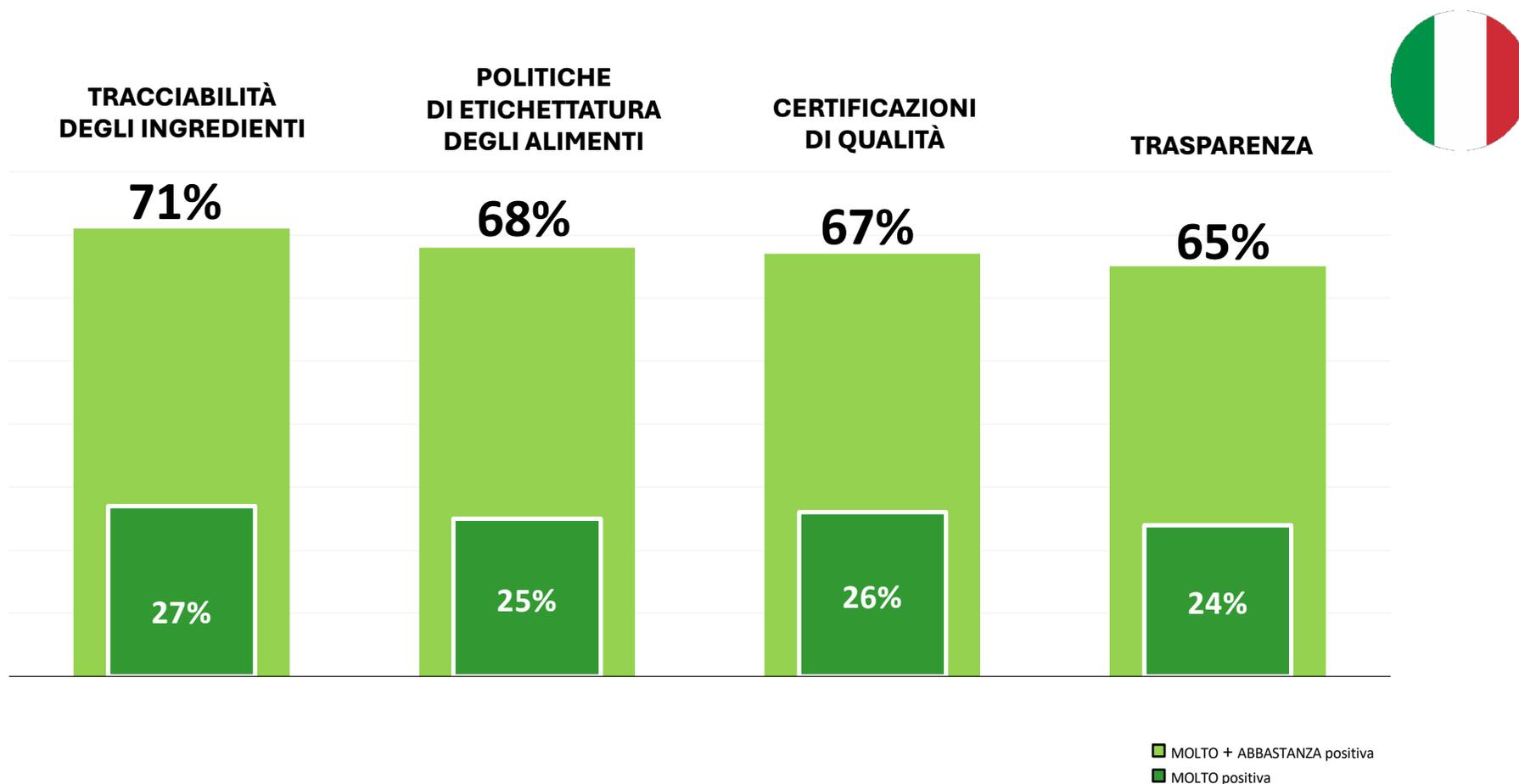


**INDUSTRIA
ALIMENTARE
ITALIANA**

6



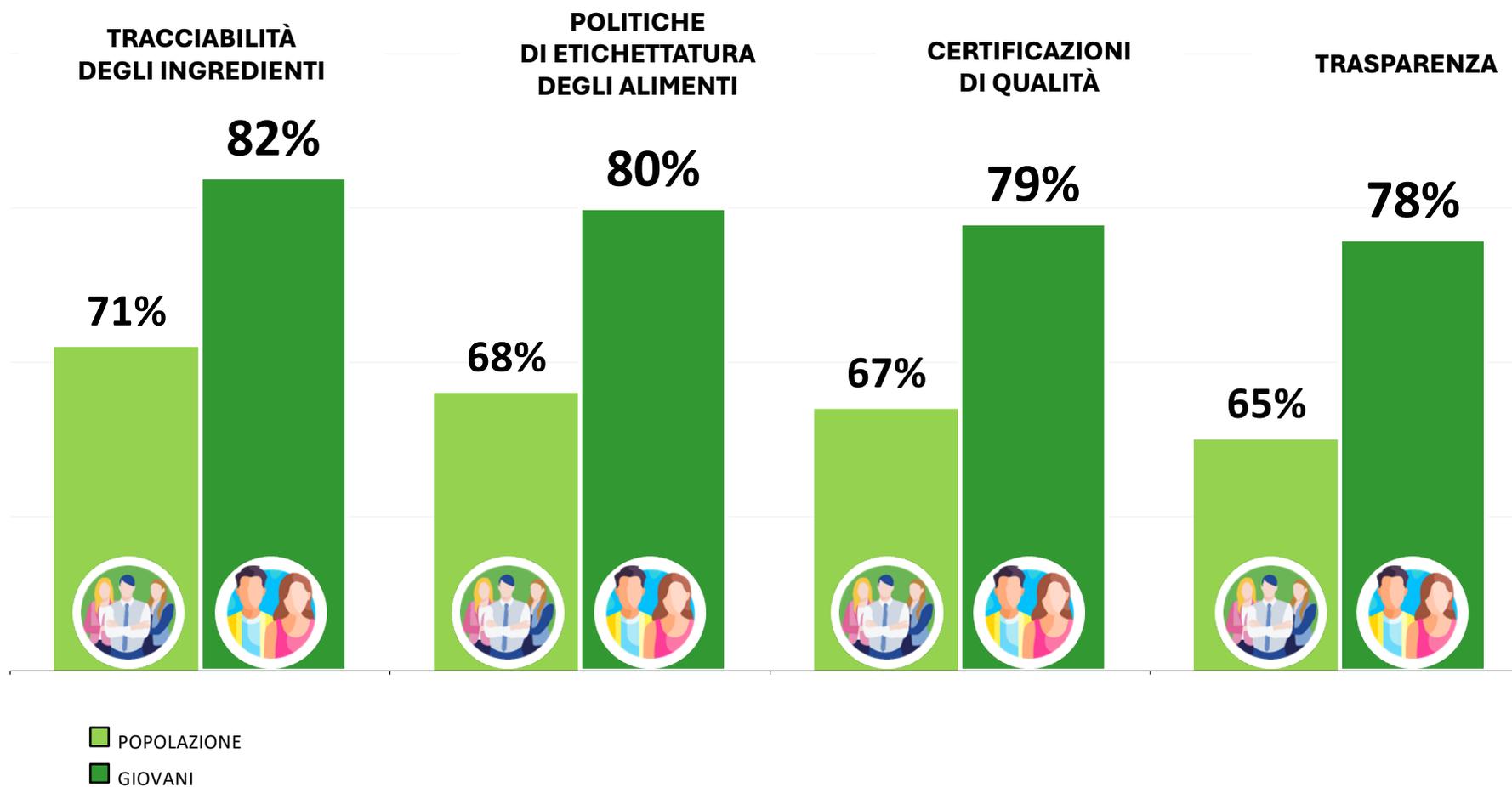
POSITIVA L'IMMAGINE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA SU MOLTI ASPETTI DELLA FILIERA E, IN MODO PARTICOLARE, PER QUANTO RIGUARDA LA TRACCIABILITÀ DEGLI INGREDIENTI



• Pensi ora all'industria alimentare italiana: che opinione ne ha, come la valuta rispetto ai seguenti aspetti?



IL VALORE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA È ANCORA MAGGIORE PRESSO LE GIOVANI GENERAZIONI



• Pensi ora all'industria alimentare italiana: che opinione ne ha, come la valuta rispetto ai seguenti aspetti?



RICERCA E TECNOLOGIA

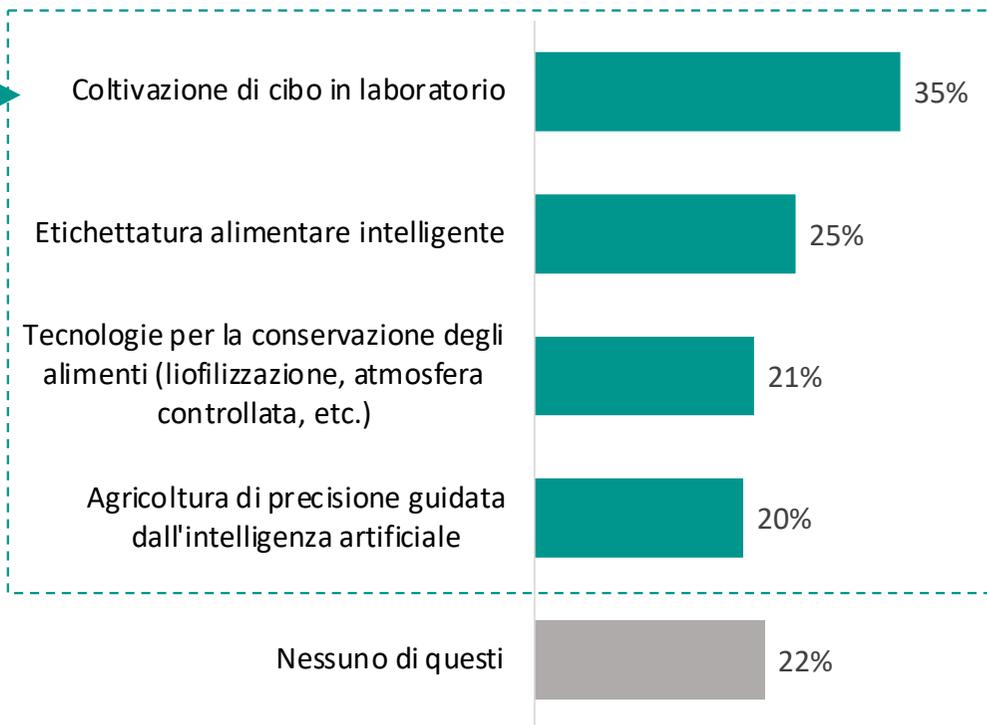


La maggioranza degli individui dichiara di conoscere una o più applicazioni in materia

CONOSCENZA

Lei è a conoscenza della ricerca tecnologica / innovazioni recenti introdotte nel settore alimentare? Se sì, cosa ricorda?

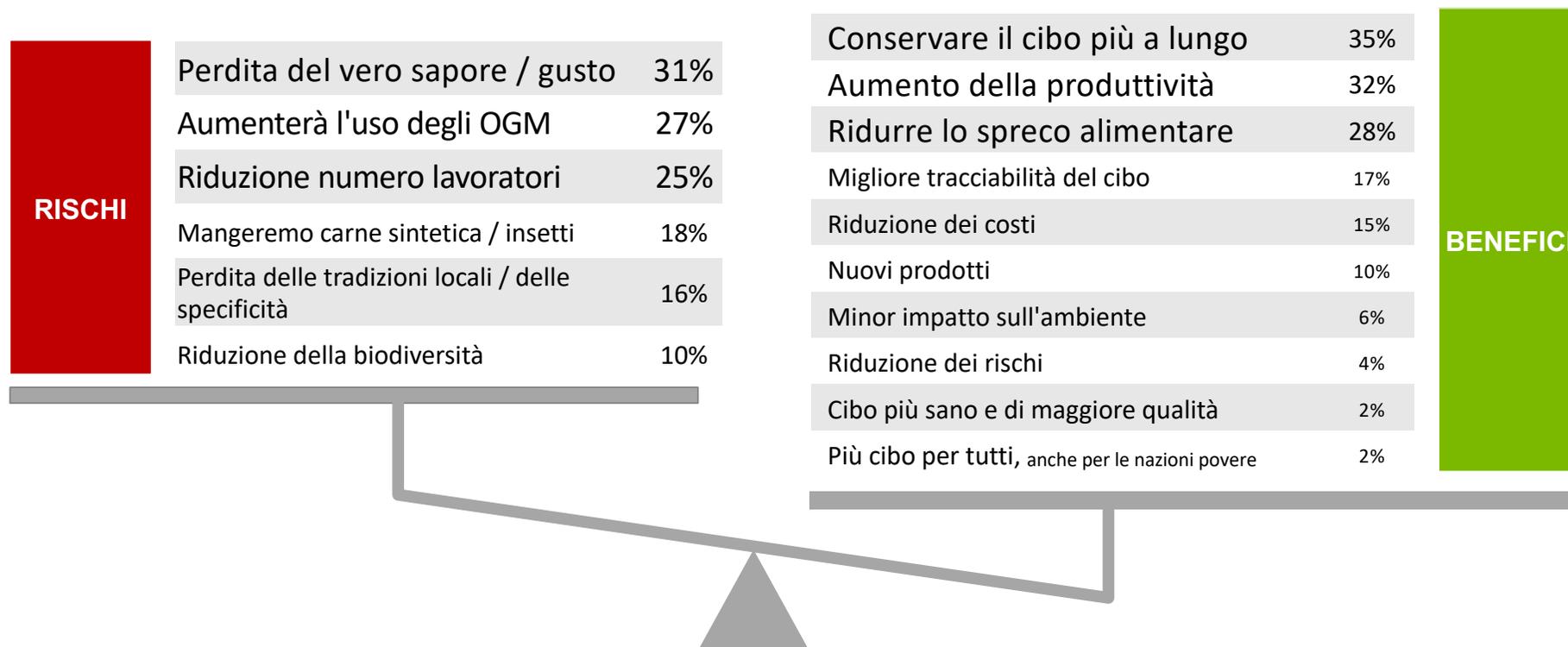
78% DEGLI INTERVISTATI
È A CONOSCENZA DELLA RICERCA SCIENTIFICA E
DELLE RECENTI INNOVAZIONI INTRODOTTE NEL
SETTORE ALIMENTARE



I VANTAGGI PERCEPITI DELLA RICERCA/INNOVAZIONE RISULTANO MAGGIORI DEI RISCHI



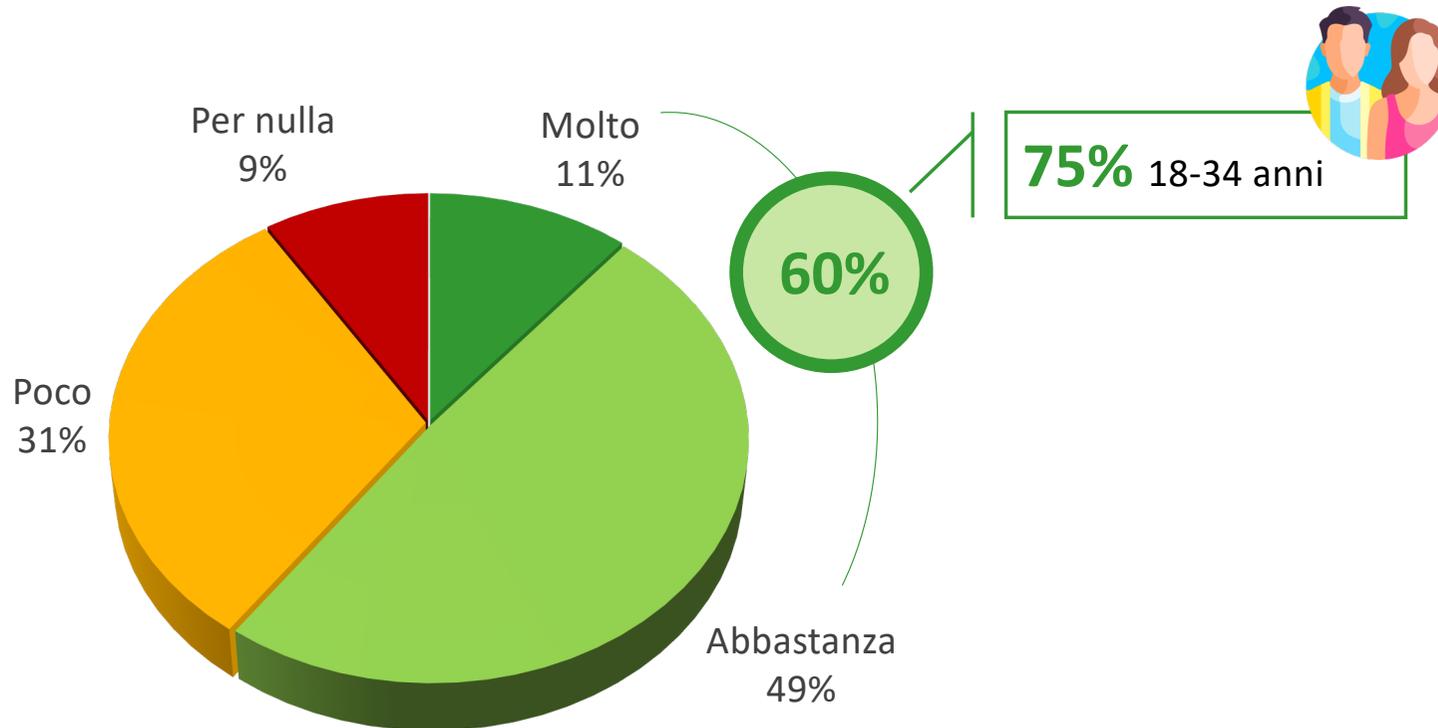
L'impatto percepito della scienza in campo alimentare fa pendere l'ago della bilancia sui benefici, che sono di varia natura (alimentare, economico, ambientale, sociale,...). I rischi convergono soprattutto sul tema della perdita (del gusto, delle tradizioni, del lavoro...)



- Secondo lei quali vantaggi/benefici possono portare la ricerca e le nuove tecnologie in campo alimentare?
- E vede dei rischi nel ricorso alla ricerca/all'uso delle nuove tecnologie in campo alimentare? Se sì quali?



TIRANDO LE SOMME, I CONSUMATORI TENDONO RICONOSCONO FIDUCIA NEL PROGRESSO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO. I GIOVANI ANCORA DI PIU'



- E in generale, quanta fiducia ha nell'evoluzione della ricerca / dell'uso delle nuove tecnologie in campo alimentare?