

IGIENE e SICUREZZA ALIMENTARE

***Formazione addetti alimentaristi nelle
attività di commercio al dettaglio di alimenti
e nei pubblici esercizi di somministrazione***



***A cura della dott.ssa Magnolia Giovanna, della dott.ssa Michelin Salomon Martina e
della dott.ssa Muscato Martina***

CHI SIAMO



L'ENTE BILATERALE DEL TERZIARIO (E.B.T.)

è formato e gestito dall'associazione imprenditoriale ASCOM CONFCOMMERCIO e dalle Organizzazioni Sindacali delle lavoratrici e dei lavoratori – FILCAMS CGIL, FISASCATI CISL, UILTuCS UIL.



L'E.B.T. si rivolge, quale beneficiari dei propri servizi, alle aziende che applicano il CCNL terziario, distribuzione, servizio ed ai loro dipendenti, entrambi se in regola con la contribuzione contrattualmente prevista a favore dell'Ente stesso.



L'ENTE BILATERALE LAVORO DEL TURISMO (E.B.L.T.)

è formato e gestito dalle Associazioni imprenditoriali EPAT (Pubblici Esercizi), FEDERALBERGHI (agenzie alberghiere), FAITA (camping e villaggi turistici) e dalle Organizzazioni Sindacali delle lavoratrici e dei lavoratori – FILCAMS CGIL, FISASCATI CISL, UILTuCS UIL.



L'E.B.L.T. si rivolge quali beneficiari dei propri servizi, alle aziende che applicano i CCNL delle aziende alberghiere e della ristorazione, dei pubblici servizi e ai loro dipendenti, ma devono essere in regola con la contribuzione prevista contrattualmente a favore dell'Ente stesso.

SCOPI DEGLI ENTI

Gli Enti Bilaterali operano come strumento di servizio per la realizzazione di politiche, progetti e servizi di favore nei confronti sia delle imprese sia delle lavoratrici e lavoratori dei settori del terziario e del turismo ricompresi dai Contratti Nazionali di Lavoro sottoscritti dalle Pari Sociali socie degli Enti stessi.

CONTATTI

Sede: Via Massena 20, 10128 – Torino

mail E.B.T.: segreteriaaterziario@ebtorino.it

Sito: www.ebtorino.it

mail E.B.L.T.: segreteriaiturismo@ebtori

INDICE

INTRODUZIONE FORMAZIONE ADDETTI ALIMENTARISTI	3
ISTRUZIONI D'USO PER L'UTILIZZO DEL MANUALE	4
1° Capitolo: Domande e Risposte sulla Formazione Igienico Sanitaria	6
2° Capitolo: Lo sviluppo della Cultura Della Sicurezza Alimentare	13
2.1 Riferimenti normativi per la formazione degli addetti alimentaristi	17
3° Capitolo: Pericoli negli alimenti e corrette prassi igieniche del personale	21
Materiale Didattico:	
Concetto Di Pericolo E Rischio	25
MOCA E Rischi Chimici Per Gli Alimenti	27
Contaminazione Primaria	31
Contaminazione Secondaria	31
Igiene Del Personale E Il Rispetto Delle Norme Di Comportamento	33
TEST DI VALUTAZIONE	41

4° Capitolo: Le Malattie Trasmesse Dagli Alimenti (M.T.A).	45
Materiale Didattico	47
Quali sono gli alimenti a maggior rischio?	50
Come vengono classificate le M.T.A?	52
Come comportarsi per prevenire le malattie di origine alimentare?	55
TEST DI VALUTAZIONE	61
5° Capitolo: Allergeni Alimentari	65
Materiale Didattico:	67
Che Cos'è Un'Allergia?	69
Cosa Sono Le Intolleranze Alimentari?	71
TEST DI VALUTAZIONE	86
BIBLIOGRAFIA	87
SITOGRAFIA	88

INTRODUZIONE FORMAZIONE ADDETTI ALIMENTARISTI

Il presente manuale è rivolto alle attività di **commercio al dettaglio di prodotto alimentari** e ai **pubblici esercizi di somministrazione** con sede operativa nella Regione Piemonte.

Ecco l'elenco più esplicito, ma comunque non esaustivo, delle tipologie di attività che possono utilizzare questo manuale nella propria attività:

- ✓ Ristoranti
- ✓ Pizzerie
- ✓ Bar con e senza cucina
- ✓ Pasticcerie
- ✓ Gastronomie
- ✓ Pescherie
- ✓ Macellerie
- ✓ Panetterie
- ✓ Pizza al taglio
- ✓ Rivenditori di prodotti alimentari

Un alone di mistero circonda e abbraccia spesso il campo della formazione igienico sanitaria del personale e dei dipendenti all'interno di queste realtà i cui titolari hanno spesso diversi dubbi riguardo a quali corsi siano obbligatori o meno.

Lo scopo di questo manuale è primariamente risolvere questi dubbi e successivamente fornire anche un utile strumento per poter rispondere in modo autonomo, o con il supporto del proprio consulente tecnico HACCP, alle richieste normative riguardanti la formazione degli addetti alimentaristi.

ISTRUZIONI D'USO PER L'UTILIZZO DEL MANUALE

- Il **1° capitolo** vuole rispondere ai dubbi in una semplice modalità di **Domande e Risposte**.

Cercheremo di capire quali siano i corsi obbligatori rispondendo alle principali domande che vengono poste dai titolari di attività di commercio e somministrazione alimenti.



- Il **2° capitolo** introduce invece le basi normative e vuole spiegare l'importanza dello sviluppo di una **Cultura della Sicurezza Alimentare** all'interno della propria attività.

La formazione dei propri dipendenti è certamente uno degli strumenti più immediati con le quali le aziende possono migliorare il proprio livello di cultura di sicurezza alimentare.



Il **3°**, il **4°** e il **5° capitolo** costituiscono invece lo strumento più pratico del manuale.

Questi capitoli sono il “**materiale didattico**” che può essere utilizzato direttamente dal titolare, in autonomia o in collaborazione con il proprio consulente tecnico HACCP, per formare i propri addetti alimentaristi / dipendenti.

Troverete infatti minuziosamente trattati tre temi importanti nelle realtà alimentari, che costituiscono la base per una

formazione dei propri addetti alimentaristi:

3° Pericoli negli alimenti e corrette prassi igieniche del personale

4° Malattie trasmissibili dagli alimenti

5° Allergeni alimentari

In questi capitoli troverete:

1. **Scheda di registrazione** per tenere traccia della formazione eseguita, da inserire nel proprio piano di autocontrollo basato sui principi dell’HACCP.
2. **Materiale da didattico** da stampare e consegnare agli addetti che parteciperanno all’incontro di formazione.
3. **Test di Valutazione** della comprensione dei temi trattati. Anche questi possono essere stampati, consegnati agli addetti e poi corretti utilizzando il correttore presente nei capitoli.

Tutta la documentazione deve poi essere archiviata nel proprio piano di autocontrollo basato sui principi dell’HACCP per testimoniare gli interventi di formazione.

1° Capitolo: Domande e Risposte sulla Formazione Igienico Sanitaria

Prima di vedere insieme le risposte alle domande più frequenti riguardanti la formazione del personale alimentarista nelle attività di commercio al dettaglio e somministrazione alimenti è necessario specificare due termini che più spesso troverete indicati in questo manuale:

OSA (Operatore del Settore Alimentarista)

La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo. Nelle attività a cui si rivolge questo manuale (commercio al dettaglio e somministrazione di alimenti e bevande) generalmente questa figura coincide con il titolare e legale rappresentante stesso dell'impresa.

ADDETTO ALIMENTARISTA

Con questo termine si fa riferimento a tutti i soggetti dediti alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita o somministrazione di prodotti alimentari. Si tratta quindi di tutte le figure che all'interno dell'azienda (*indipendentemente dall'inquadramento: coadiuvanti, apprendisti, tirocinanti, dipendenti*) svolgono delle operazioni con gli alimenti sfusi o imballati. Per fare alcuni esempi stiamo parlando del cuoco, del banconista del bar, del cameriere, del pasticciere, dell'addetto vendita in macelleria o pescheria ecc.



Io titolare, devo prevedere la formazione dei miei dipendenti su argomenti igienico sanitari – sicurezza alimentare?

SI

Il personale dipendente di un'attività che tratta (vende o somministra) prodotti alimentari deve risultare formato in campo igienico sanitario.

È compito dell'Operatore del Settore Alimentare (=titolare o suo delegato di funzioni) provvedere e poter dimostrare che i propri addetti/dipendenti abbiano ricevuto adeguata formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare.



*I miei dipendenti
devono seguire un corso
HACCP specifico con
rilascio di attestato?*

**No,
in Regione Piemonte non è previsto l'obbligo di
partecipare ad uno specifico corso con rilascio di
attestato per gli addetti alimentaristi.**

Ma questo non esonera il titolare/Operatore del
Settore Alimentare dal prevedere delle modalità di
formazione del proprio personale che possano essere
dimostrate agli organi di controllo.



Sono previsti in Piemonte dei corsi di aggiornamento obbligatori per la sicurezza alimentare?

In Regione Piemonte è previsto il Corso di formazione obbligatorio di aggiornamento professionale, per ciascun triennio, rivolto ai titolari di esercizio in attività, o loro delegati del comparto della somministrazione di alimenti e bevande.

Questo corso è rivolto alla PERSONA indicata per l'azienda quale PREPOSTO IN POSSESSO DEI REQUISITI PROFESSIONALI PER LA SOMMINISTRAZIONE

Può coincidere con il titolare o essere un suo delegato.



Come posso organizzare la formazione degli addetti alimentaristi?

Fondamentale è andare a definire come verrà svolta la formazione degli addetti alimentaristi nella propria ***procedura di formazione da inserire nel proprio piano di autocontrollo – HACCP.***

1. FORMAZIONE PREGRESSA

È consigliabile in fase di assunzione o inizio collaborazione richiedere agli addetti copia di attestati che possano comprovare la loro formazione di base in campo igienico sanitario come per esempio corsi specifici o il diploma di scuola alberghiera. Ricordiamo che non devono obbligatoriamente avere un attestato HACCP, ma se durante la loro vita professionale o di studio hanno seguito dei corsi specifici *è bene tenere copia della loro formazione pregressa.*

2. PRESA VISIONE DELLE NORME INTERNE DI SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEL PERSONALE

Il personale che non mantiene un livello adeguato di pulizia personale, che ha determinate malattie o condizioni, o che si comporta in modo inappropriato, può contaminare il cibo e trasmettere malattie ai consumatori. Bisogna indicare procedure scritte per l'igiene personale. Sicuramente dovrà essere previsto un momento iniziale di addestramento e

affiancamento al personale già operante su quanto previsto dal piano HACCP per quanto riguarda l'igiene del personale. È fondamentale poter tenere traccia di questa iniziale formazione intesa anche semplicemente come consegna o presa visione delle norme di comportamento previste nel piano di autocontrollo / HACCP con un'apposita scheda che può essere implementata con il proprio consulente igienico sanitario / HACCP e archiviata.

3. INTERVENTI DI FORMAZIONE

L'OSA dovrà prevedere una periodicità degli incontri di formazione sufficiente a fornire agli operatori gli aggiornamenti necessari per assolvere in modo corretto le attività lavorative. La formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali che in alcuni casi restano anonimi e generali. Le competenze possono essere acquisite con consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionalizzanti (Associazioni di Categoria) o dalle autorità competenti. Ci si può rivolgere al proprio consulente tecnico HACCP per organizzare incontri di formazioni mirata da effettuarsi presso l'attività o decidere, in qualità di Operatore del Settore Alimentare, di utilizzare le proprie competenze per formare gli addetti alimentaristi.

In tutti i casi bisogna poter allegare al piano di Autocontrollo:

- documentazione attestante elenco partecipanti, data dell'incontro, argomenti trattati, eventuali documenti

rilasciati (Vedasi le schede di registrazione incontro di formazione del Capitolo 3, 4 e 5)

- copia del materiale didattico distribuito: opuscoli, articoli, slide ecc. (vedasi il materiale didattico del Capitolo 3, 4 e 5)

- modalità di verifica e di valutazione delle competenze acquisite (vedasi test del Capitolo 3, 4 e 5).

Per organizzare al meglio un programma di formazione per il proprio personale è quindi sempre consigliato confrontarsi con il proprio consulente igienico sanitario / HACCP che conosce l'attività e può aiutare l'OSA a predisporre la migliore procedura di igiene del personale e procedura di formazione.



2° Capitolo: Lo sviluppo della Cultura Della Sicurezza Alimentare

Le primissime forme di tutela della sicurezza alimentare si possono fare risalire tra la fine del 1600 e inizi del 1700 dove nel codice di Hammurabi troviamo la Lex. 108 che prevedeva, in un'ottica di repressione frodi alimentari, la pena di morte per annegamento per chi vendesse birra annacquata.

Fu invece nella seconda metà del XIX secolo che, grazie agli studi di Pasteur, la microbiologia cominciò a trovare spazio nel mondo dell'alimentare con la comprensione della correlazione tra microorganismi e alterazione dei prodotti alimentari. Questo iniziale interessamento non era però rivolto a un'ottica di "sicurezza alimentare e salute pubblica", ma era guidato dalla necessità di risolvere alcuni problemi produttivi per aumentare i guadagni delle prime aziende alimentari.

La Sicurezza Alimentare è stata disciplinata per la prima metà del 900 in Italia da norme di polizia sanitaria. L'obiettivo era quello di rendere i nostri prodotti più competitivi sui mercati esteri, dotando le prime industrie, in questo caso conserviere, di strumenti che ne garantissero la qualità e sicurezza per una maggiore vendibilità.

Si era molto lontani dal concetto moderno di Sicurezza Alimentare come *“garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l’uso a cui esso è destinato”* in un’ottica di protezione della Salute del consumatore.

E’ solo negli anni 90, dopo i grandi scandali alimentari tra cui quello della BSE, con l’adozione del pacchetto igiene, che in Europa emerge l’idea che la sicurezza alimentare non sia semplicemente un elemento capace di incidere su interessi economici e sociali dei cittadini, ma atto a contribuire in maniera significativa alla loro salute e benessere. Il pacchetto igiene mira a garantire un livello elevato di tutela della salute umana dei cittadini della comunità europea assicurando l’immissione sul mercato di alimenti sicuri e sani, uniformando la legislazione su tutto il territorio europeo. Attraverso il pacchetto igiene, infatti, tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l’igiene della produzione degli alimenti, anche per quanto riguarda i controlli di natura sanitaria che vengono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio della Comunità. La vera rivoluzione dei regolamenti del pacchetto igiene è che viene spostata la responsabilità circa l’adeguatezza e la sicurezza della lavorazione e conservazione degli alimenti sull’Operatore del Settore Alimentare (OSA) responsabile di assicurare il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa posta sotto il suo controllo.

L'impianto normativo della sicurezza alimentare Europea funziona e lo dimostra il fatto che gli studi attualmente svolti dall'OMS rilevano che ogni anno vengono segnalati circa 600 milioni di casi di tossinfezione di origine alimentare a livello globale, ma la maggior parte di questi casi sono distribuiti nei Paesi a basso e medio reddito, premiando il nostro sistema di Sicurezza Alimentare Europeo che pone al centro dell'impianto normativo il concetto di sicurezza e protezione del consumatore. Nonostante questo ottimo risultato l'attenzione e la ricerca dei punti del sistema migliorabili non può fermarsi.

Nonostante infatti il sistema europeo sia uno dei sistemi di igiene e sicurezza alimentare più sviluppati al mondo, secondo il report "The Burden of Foodborne Diseases in the WHO European Region" pubblicato dall'OMS nel 2019, in Europa ogni minuto 44 persone si ammalano per aver mangiato cibo contaminato e circa 4700 all'anno perdono la vita. Lo studio approfondito basato sull'analisi dei ritiri e dei richiami di prodotti contaminati nel nostro territorio e delle cause che hanno portato a rendere necessari questi interventi porta alla luce che spesso tali eventi siano causati da *errori e malcostumi degli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti*. A prescindere dal rispetto di requisiti di legge e standard volontari, all'interno delle aziende alimentari moltissimo dipende dalla componente umana degli operatori, troppo spesso sottovalutata.

A poco serve aver implementato ottime procedure di controllo temperature o controllo delle merci all'arrivo all'interno di un

supermercato, se poi queste sono sconosciute e/o disattese dagli addetti durante il proprio turno. Non è sufficiente aver predisposto una ottima documentazione di informazioni per i consumatori sugli allergeni presenti nelle preparazioni offerte da un ristorante, se poi gli addetti di sala non sanno gestire l'informazione e riconoscere le situazioni in cui sia necessario approfondire con la cucina alcune preparazioni.

Rendendosi conto di questo aspetto sempre più importante nel settembre del 2020 la commissione del Codex Alimentarius, ha introdotto nella nuova revisione dello stesso il concetto di ***Cultura della Sicurezza Alimentare.***

Punto cardine e centrale di questa nuova nozione è ***aumentare la consapevolezza dell'importanza dell'igiene alimentare da parte di tutto il personale.***

La formazione dei propri dipendenti è certamente uno degli strumenti più immediati con le quali le aziende possono migliorare il proprio livello di cultura di sicurezza alimentare.

2.1 Riferimenti normativi per la formazione degli addetti alimentaristi

In Italia e in Europa il concetto di Cultura della Sicurezza Alimentare ha assunto particolare importanza dopo l'approvazione del **Regolamento UE 2021/382**, che ha introdotto l'obbligo per gli Operatori del Settore Alimentare di creare un'appropriata cultura della sicurezza alimentare all'interno della propria azienda andando ad ampliare e riportando alla luce i capitoli sulla formazione già previsti nel **Regolamento UE 852/2004**.

La formazione del personale delle aziende alimentari è un elemento essenziale per l'efficace attuazione dell'HACCP.

La normativa di settore prevede per l'Operatore del Settore Alimentare l'obbligo di garantire che il personale alimentarista della propria azienda abbia ricevuto adeguata formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare. Ricordiamo che per Operatore del Settore Alimentare si intende il responsabile dell'azienda posta sotto il suo controllo. Nelle attività di commercio al dettaglio e di ristorazione di piccole e medie dimensioni questo ruolo è assunto direttamente dal titolare e/o legale rappresentante, almeno che non sia stato individuato con apposita delega di funzioni un altro soggetto.

In alcune regioni di Italia l'obbligo di formazione degli addetti interni prevede di dover seguire corsi di formazione con un programma prestabilito ed erogato solo da Enti riconosciuti dalla Regione che rilasciano un attestato.

In Regione Piemonte invece non è stato previsto nessun corso obbligatorio specifico per gli addetti alimentaristi. Non è stato quindi introdotto nessun corso con monte ore prestabilito e temi da trattare da svolgersi con rilascio di attestato specifico per gli addetti alimentaristi. È applicabile però quanto previsto dal Regolamento 852/04 del pacchetto igiene.

**REGOLAMENTO EUROPEO 852 DEL 2004
SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ALLEGATO II - CAPITOLO XII - FORMAZIONE**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura (di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento), o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

**PRECISAZIONE RIVOLTA A
PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE
Attenzione!**

L'unico corso obbligatorio che prevede il rilascio di apposito attestato e che non va confuso con quanto indicato nel capitolo è il ***Corso di formazione obbligatorio di aggiornamento professionale, per ciascun triennio, rivolto ai titolari di esercizio in attività, o loro delegati del comparto della somministrazione di alimenti e bevande.***

Questo corso è rivolto ai ***titolari di esercizio*** o loro ***delegati*** in attività del comparto della somministrazione di alimenti e bevande già in possesso dei requisiti professionali e si propone, in particolare, di aggiornare e di informare gli operatori del settore in tema di disposizioni riguardanti gli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi sia conservati, in tema di sicurezza e alla pertinente normativa di settore.

Si tratta di un corso di 16 ore da svolgersi ogni triennio.



Appunti

3° Capitolo:

Pericoli negli alimenti e corrette prassi igieniche del personale



**SCHEDA REGISTRAZIONE ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
INTERNA ALL'AZIENDA**

<i>Incontro del</i> ___/___/_____		<i>Ore</i>
<i>Coordinato da Operatore del Settore Alimentare</i> _____		<i>Argomento:</i> <u>Igiene degli alimenti</u>
<i>Dipendenti presenti</i>		<i>Temi trattati</i>
<i>I sottoscritti dichiarano:</i> - di essere stati presenti all'incontro di formazione interno all'azienda, - di essere stati informati sull'argomento e sui temi trattati - di aver ricevuto copia del materiale didattico - di aver preso visione del materiale didattico allegato.		È stato distribuito il materiale didattico allegato: 1 Pericoli fisici-chimici-biologici 2 Contaminazione crociata 3 Igiene del personale e norme di comportamento
<i>Nome Cognome</i>	<i>Firma</i>	
<i>Operatore Settore Alimentare</i>		
<i>Nome e Cognome</i> _____	<i>Firma</i>	

Materiale Didattico:

Pericoli negli alimenti e corrette prassi igieniche del personale

L'igiene alimentare può essere definita come l'insieme di pratiche e condizioni necessarie a garantire la salubrità degli alimenti in ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione o allevamento, alla preparazione, fino alla somministrazione al consumatore finale. Secondo l'OMS, i principali obiettivi dell'igiene alimentare sono: prevenire la contaminazione degli alimenti, ridurre al minimo la proliferazione dei microrganismi patogeni, e garantire la sicurezza degli alimenti attraverso la conservazione adeguata. Le pratiche di igiene alimentare devono essere integrate da politiche aziendali che promuovano una corretta formazione del personale e un'adeguata sorveglianza dei processi.



Ma che cos'è un *alimento*?

C'è sempre stata parecchia confusione, anche tra gli operatori del settore alimentare, nel delineare i concetti e gli ambiti di applicazione nei quali poter utilizzare senza problemi questo concetto.

Anche in questo caso si tende a pensare solamente ai cibi solidi, quando invece anche in questo caso la definizione del termine è più estesa e fornita dal Regolamento Europeo 178/02:



“Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.”

Rientrano nella definizione le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Concetto di pericolo e rischio

La definizione di pericolo e rischio ci viene offerta dal Regolamento Europeo 178/2002.

I due termini indicano 2 concetti differenti tra loro, anche se nell'accezione comune sono spesso considerati sinonimi.

È importante capirne la differenza e il significato utilizzato nella legislazione alimentare per non incorrere in semplici e banali errori.

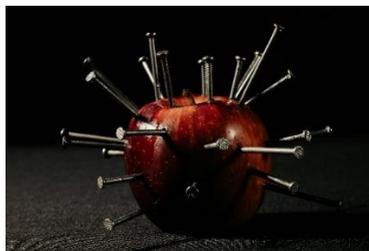
- ✓ Il «**pericolo**» è l'agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.
- ✓ Il «**rischio**» è funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Non può quindi esistere un rischio alimentare se non esiste un pericolo alimentare, in quanto il rischio è la probabilità che un pericolo riesca a comportare un danno per il consumatore finale.

L'entità del danno, ovviamente, può variare a seconda della sua gravità.

Per quanto riguarda il campo alimentare si individuano diverse tipologie di **pericoli** che possono pregiudicare la sicurezza finale del prodotto alimentare:

- ✓ **Pericoli FISICI**: frammenti di vetro, metallo, di plastica, ossa, di legno, fibre di tessuto, ma anche parti di insetti, larve, feci o annessi cutanei di animali e roditori che possono essere introdotti negli alimenti durante le fasi di lavorazione o confezionamento.
 - a) **PERICOLI FISICI NELLE MATERIE PRIME**: frammenti di materiali indesiderati non provenienti dal sistema produttivo (vetro, plastica, legno, metalli); frammenti di materiali indesiderati provenienti dal sistema produttivo (vetro, assi, metalli, carta, materiali plastici); insetti/larve, intere o in frammenti, e peli e/o feci di roditori in alimenti vari.
 - b) **PERICOLI FISICI DA PROCESSO PRODUTTIVO**: riconducibili all'ambiente di lavoro e alle attrezzature, agli addetti (peli, capelli, unghie sintetiche, metalli, bottoni); insetti/larve, intere o in frammenti, e peli e/o feci di roditori in alimenti vari.



- ✓ **Pericoli CHIMICI**: contaminanti e residui chimici che possono ritrovarsi in un prodotto alimentare o a causa di una contaminazione o perché vengono prodotti da particolari reazioni chimiche durante i processi di produzione.
 - a) Residui di prodotti chimici utilizzati per le operazioni di pulizia
 - b) Cessione di materiali di varia natura a contatto con il prodotto alimentare (MOCA)
 - c) Residui di sostanze chimiche generatesi per effetto del processo di trasformazione utilizzato (il caso acrilamide)

MOCA e Rischi Chimici per gli Alimenti

I ***Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)*** comprendono una vasta gamma di prodotti, tra cui imballaggi, utensili da cucina e attrezzature, progettati per entrare in contatto con i cibi. La loro sicurezza è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti e garantire la salute dei consumatori.



I MOCA possono presentare rischi chimici a causa della migrazione di sostanze pericolose negli alimenti. Tra i principali pericoli ci sono:

1. **Sostanze Tossiche:** Alcuni materiali possono contenere sostanze chimiche nocive, come plastificanti, monomeri o additivi, che possono migrare negli alimenti, specialmente in condizioni di calore o umidità.
2. **Metalli Pesanti:** Utensili o imballaggi non conformi possono rilasciare metalli pesanti, come piombo o cadmio, nei cibi, rappresentando un rischio per la salute.
3. **Contaminazione da Residui:** Durante la produzione, i MOCA possono essere contaminati da sostanze chimiche utilizzate nel processo di fabbricazione, che possono trasferirsi agli alimenti.



In sintesi, la corretta gestione e il monitoraggio dei MOCA sono cruciali per prevenire i pericoli chimici e proteggere la salute pubblica.

✓ **Pericoli MICROBIOLOGICI:** sono legati ad una inaccettabile contaminazione, crescita o sopravvivenza di microrganismi patogeni, o da un'inaccettabile produzione o persistenza negli alimenti che vengono rilasciate dai microrganismi durante la loro moltiplicazione. Il controllo di questi pericoli è assicurato da:

- a) Materie prime da fornitori selezionati
- b) Temperatura, e più in generale, rispetto della catena del freddo
- c) Rispetto del binomio tempo/temperatura
- d) Manutenzione delle apparecchiature e sanitizzazione delle attrezzature e degli utensili.
- e) Buone pratiche igieniche
- f) Formazione e igiene del personale
- g) Piano di controllo degli infestanti



Contaminazione Primaria

La contaminazione primaria si verifica durante la crescita e lo sviluppo della materia prima. Possiamo fare diversi esempi, il latte prodotto da un animale malato, per esempio una vacca che abbia contratto una mastite tubercolosa, contiene una carica di micobatteri molto alta e una concentrazione di microrganismi patogeni elevate, confronto al latte di una vacca sana. In questo caso la contaminazione di questo latte è primaria, in quanto avviene durante il processo di produzione. Anche la contaminazione delle verdure con metalli pesanti, dovute alla capacità della pianta di assorbire dal terreno i metalli pesanti durante la crescita, è una contaminazione primaria dell'alimento.

Contaminazione Secondaria

La contaminazione secondaria invece avviene durante i processi di lavorazione degli alimenti, generalmente a causa del mancato rispetto di corrette prassi igieniche di lavorazione. Un particolare tipo di contaminazione secondaria è **la contaminazione crociata**, cioè il trasferimento di pericoli fisici, chimici, biologici, da un alimento ad un altro.

La più classica contaminazione crociata conosciuta è quella dovuta alla non corretta gestione della separazione fra prodotti crudi e bonificati. Se con lo stesso coltello un addetto di cucina taglia prima della carne cruda e poi un roastbeef già cotto, con il coltello verranno trasferiti batteri presenti sul prodotto crudo, alla carne già cotta e quindi già bonificata.



Qual è il rischio? Essendo il roastbeef già cotto è pronto per il consumo, non subirà un processo di cottura prima della somministrazione e quindi i batteri trasferiti sulla carne cotta da quella cruda, troveranno su quest'ultima un terreno fertile per la crescita e raggiungeranno inalterati il consumatore, con il rischio di sviluppare una Malattia Trasmessa dagli alimenti (MTA).

Anche la contaminazione con residui di allergeni in alimenti naturalmente privi di quella sostanza a partire dalla non manipolazione contemporanea di alimenti che invece contengono l'allergene è una contaminazione crociata. Girando un risotto in cottura, con il cucchiaio utilizzato per la pasta, si trasferiranno tracce di glutine dalla pasta al riso, che è un cereale invece naturalmente privo di glutine.

IGIENE DEL PERSONALE E IL RISPETTO DELLE NORME DI COMPORTAMENTO

Igiene della persona

Il personale addetto alla produzione e alla manipolazione degli alimenti deve rispettare semplici e importanti regole igieniche, ricordando in particolare che le mani pulite in modo adeguato e costante durante l'attività lavorativa, rappresentano un efficace sistema di prevenzione della contaminazione alimentare e quindi di tutela della salute dei consumatori.

Abbigliamento

Utilizzare un abbigliamento dedicato alle attività lavorative ed idoneo ad ogni operazione. Conservare gli **indumenti di lavoro - divisa** separati dagli indumenti civili all'interno degli appositi armadietti dedicati e non utilizzare per i locali di manipolazione/preparazione alimenti l'abbigliamento civile con cui si raggiunge il posto di lavoro.

Porre attenzione ad utilizzare indumenti che non consentano il rilascio o la caduta di parte di essi (es. bottoni) o oggetti contenuti nelle tasche esterne durante la manipolazione degli alimenti. Indossare il **copricapo** protettivo durante le fasi di manipolazione degli alimenti. Il copricapo deve essere adeguato a evitare la caduta di capelli, forfora e sudore, prestando attenzione a contenere l'intera capigliatura. Utilizzare **calzature** idonee sotto il profilo igienico e della sicurezza.

Comportamenti da rispettare

- ☑ Al fine di preservare la pulizia degli indumenti di lavoro, separarli dagli indumenti personali in appositi armadietti a doppio scomparto e non utilizzarli al di fuori degli ambienti lavorativi.

- ☑ Al fine di evitare la contaminazione degli alimenti, non bere o mangiare nelle aree di produzione, rispettare il divieto di fumare e utilizzare ove possibili oggetti monouso (es. fazzoletti di carta, posate di plastica, asciugamani di carta).

- ☑ Ai sensi del Cap. VIII del Reg. CE 852/04, nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti deve manipolare alimenti o ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Comunicare al proprio Responsabile in caso di:

- ✓ malattie o lesioni della pelle (es: ferite scoperte, dermatiti, ascessi, infezioni cutanee);
- ✓ malattie gastrointestinali con febbre e/o vomito e/o diarrea;
- ✓ malattie delle vie aeree (es: bronchiti, broncopolmoniti).

Comportamenti da rispettare per evitare di contaminare gli alimenti

- ☑ Controllare regolarmente le scorte alimentari (integrità delle confezioni e scadenze).
- ☑ Rimuovere gli imballaggi e le confezioni esterne in un'area lontana dai locali di preparazione.
- ☑ Tenere gli alimenti coperti e protetti dalla contaminazione aerea.
- ☑ Tenere sempre separati gli alimenti cotti dagli alimenti crudi, in tutte le varie fasi: deposito, trasporto, preparazione e conservazione prima della vendita/somministrazione.
- ☑ Evitare la promiscuità tra le varie zone di preparazione e rispettare il principio della “marcia in avanti” delle derrate.
- ☑ Utilizzare utensili, come forchette, pinze per trasferire il cibo e non toccare con le mani se non strettamente necessario.
- ☑ Pulire e disinfettare tutte le attrezzature gli utensili e le superfici a contatto con gli alimenti dopo ogni operazione.
- ☑ Rimuovere scarti e rifiuti frequentemente dalle aree di lavoro

Igiene delle mani

- ✓ Le unghie per gli operatori che manipolano gli alimenti, al fine di evitare l'accumulo di sporcizia, sono da tenere corte, pulite e senza laccature.
- ✓ È necessario proteggere ferite o abrasioni con cerotti o bendaggi resistenti all'acqua e guanto.
- ✓ Al fine di evitare che oggetti personali (es. anelli, bracciali, unghie finte, orologi) siano ricettacolo di sporcizia, non introdurli nei locali di lavorazione durante la manipolazione degli alimenti.
- ✓ Ricordarsi che l'utilizzo dei guanti non esonera dal corretto e frequente lavaggio delle mani. Rispettare il frequente cambio dei guanti monouso in caso di loro utilizzo



✓ Al fine di evitare che germi o sporcizia si depositino sugli alimenti, lavarsi le mani con frequenza e comunque sempre a fronte di un potenziale rischio o nel passaggio da un'attività sporca ad una pulita. Lavarsi le mani accuratamente utilizzando esclusivamente sapone liquido ed asciugamani monouso o aria, ed in particolare:

- prima di iniziare ogni lavorazione alimentare,
- dopo aver usato i servizi igienici,
- al cambio di ogni lavorazione matrice alimentare,
- dopo essersi soffiati il naso o dopo aver tossito,
- dopo aver fumato,
- dopo aver toccato i rifiuti o i contenitori della spazzatura,
- dopo aver effettuato operazioni di pulizia,
- dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti
(cellulare, interruttori elettrici, soldi, ecc...).



Come lavarsi le mani?

Lavare le mani quando sono sporche, oppure utilizzare le salviettine monouso

Durata della procedura: 40-60 secondi



Fonte: World Health Organization

Comportamenti da evitare

- ✘ Fumare durante la preparazione o manipolazione di alimenti
- ✘ Tossire e starnutire nei pressi degli alimenti (in caso di lievi patologie alle vie respiratorie è opportuno utilizzare un'adeguata mascherina protettiva)
- ✘ Custodire e nutrire animali domestici



Dove sono i Batteri?

Naso – bocca

- con gli starnuti
- con la tosse
- parlando
- leccandosi le dita
- fumando
- soffiandosi il naso
- utilizzando per l'assaggio e la lavorazione lo stesso cucchiaio

Mani

- quando sono sporche
- quando, pur non sembrando sporche sono venute a contatto con alimenti o altro materiale contaminato
- quando è presente una ferita o un foruncolo non idoneamente bendati

Abbigliamento

- quando si usano abiti da lavoro sporchi
- quando non si usano abiti e scarpe esclusivamente adibiti al lavoro



TEST DI VALUTAZIONE – MODULO IGIENE ALIMENTI	
NOME E COGNOME: _____	DATA ____/____/____
DOMANDA 1: Quale dei seguenti è un pericolo fisico?	
A	Anello
B	Detergente
C	Salmonella
DOMANDA 2: Il pericolo biologico si controlla con	
A	Controllo visivo
B	Processi trattamento termico
C	Uso di specifici detergenti
DOMANDA 3: Durante la manipolazione degli alimenti	
A	Non si devono indossare monili
B	Si deve obbligatoriamente indossare sempre i guanti
C	Si possono avere unghie poco curate, lunghe e con smalto
DOMANDA 4: Se si ha una ferita sulla mano	
A	Si disinfetta e si copre con cerotto e guanto o bendaggio
B	Si lava con acqua e aceto e si continua a lavorare
C	Si possono manipolare solo gli alimenti già cotti
DOMANDA 5: Che cos'è un alimento?	
A	Qualsiasi sostanza o prodotto destinato ad essere ingerito
B	Sono i prodotti trasformati dall'industria che si mangiano
C	Tutto ciò che si mangia e sono escluse le bevande

DOMANDA 6: Che cos'è la contaminazione crociata?	
A	La mancata cottura di un prodotto
B	La carica batterica che sopravvive alle basse temperature
C	Il trasferimento di un pericolo da un alimento ad un altro
DOMANDA 7: Per chi manipola gli alimenti	
A	Le unghie dovrebbero essere corte, pulite e senza smalto
B	Posso usare solo l'elastico invece del copricapo
C	Posso arrivare da casa con la divisa addosso
DOMANDA 8: Indicare quale di questi è un pericolo chimico	
A	Roditori
B	Capello
C	MOCA
DOMANDA 9: Quando avviene la contaminazione secondaria?	
A	Durante i processi di lavorazione degli alimenti
B	Dal produttore primario
C	Non avviene mai
DOMANDA 10: Cosa sono i MOCA	
A	Attrezzatura per la preparazione del caffè
B	Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti
C	Metodologia per evitare contaminazione microbica
Si ritiene idoneo un punteggio di 6 su 10	
Risultato _____ su 10	

CORRETTORE – MODULO IGIENE ALIMENTI	
NOME E COGNOME: _____	DATA ____/____/____
DOMANDA 1: Quale dei seguenti è un pericolo fisico?	
A	Anello
B	Detergente
C	Salmonella
DOMANDA 2: Il pericolo biologico si controlla con	
A	Controllo visivo
B	Processi trattamento termico
C	Uso di specifici detergenti
DOMANDA 3: Durante la manipolazione degli alimenti	
A	Non si devono indossare monili
B	Si deve obbligatoriamente indossare sempre i guanti
C	Si possono avere unghie poco curate, lunghe e con smalto
DOMANDA 4: Se si ha una ferita sulla mano	
A	Si disinfetta e si copre con cerotto e guanto o bendaggio
B	Si lava con acqua e aceto e si continua a lavorare
C	Si possono manipolare solo gli alimenti già cotti
DOMANDA 5: Che cos'è un alimento?	
A	Qualsiasi sostanza o prodotto destinato ad essere ingerito
B	Sono i prodotti trasformati dall'industria che si mangiano
C	Tutto ciò che si mangia e sono escluse le bevande

DOMANDA 6: Che cos'è la contaminazione crociata?	
A	La mancata cottura di un prodotto
B	La carica batterica che sopravvive alle basse temperature
C	Il trasferimento di un pericolo da un alimento ad un altro
DOMANDA 7: Per chi manipola gli alimenti	
A	Le unghie dovrebbero essere corte, pulite e senza smalto
B	Posso usare solo l'elastico invece del copricapo
C	Posso arrivare da casa con la divisa addosso
DOMANDA 8: Indicare quale di questi è un pericolo chimico	
A	Roditori
B	Capello
C	MOCA
DOMANDA 9: Quando avviene la contaminazione secondaria?	
A	Durante i processi di lavorazione degli alimenti
B	Dal produttore primario
C	Non avviene mai
DOMANDA 10: Cosa sono i MOCA	
A	Attrezzatura per la preparazione del caffè
B	Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti
C	Metodologia per evitare contaminazione microbica
Si ritiene idoneo un punteggio di 6 su 10	
Risultato _____ su 10	

4° Capitolo:
Le Malattie Trasmesse Dagli Alimenti
(M.T.A)



**SCHEDA REGISTRAZIONE ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
INTERNA ALL'AZIENDA**

<i>Incontro del</i> ___/___/_____		<i>Ore</i>
<i>Coordinato da Operatore del Settore Alimentare</i> _____		<i>Argomento:</i> <u><i>Malattie Trasmesse dagli Alimenti</i></u>
<i>Dipendenti presenti</i>		<i>Temi trattati</i>
<p><u><i>I sottoscritti dichiarano:</i></u> <i>- di essere stati presenti all'incontro di formazione interno all'azienda,</i> <i>- di essere stati informati sull'argomento e sui temi trattati</i> <i>- di aver ricevuto copia del materiale didattico</i> <i>- di aver preso visione del materiale didattico allegato.</i></p>		<p>È stato distribuito il materiale didattico allegato:</p> <p><i>1 Che cosa sono le MTA</i></p> <p><i>2 Classificazione MTA</i></p> <p><i>3 Come comportarsi per evitare MTA</i></p>
<i>Nome Cognome</i>	<i>Firma</i>	
<i>Operatore Settore Alimentare</i>		
<i>Nome e Cognome</i> _____	<i>Firma</i>	

Materiale Didattico:

Le Malattie Trasmesse Dagli Alimenti (M.T.A)

La storia dell'uomo è sempre stata accompagnata da un binomio inseparabile ovvero quello ***dell'alimentazione- stato di salute***. Per la funzione che assolvono (plastica, energetica, regolatrice e costruttrice) gli alimenti sono indispensabili per tutti gli esseri viventi ma allo stesso tempo possono rappresentare un rischio di carattere sanitario, in quanto possono veicolare germi patogeni, tossine o sostanze chimiche dannose.

Nonostante siano molti i controlli effettuati dargli organi preposti alla vigilanza nelle fasi di pre-e postproduzione e nonostante la loro azione rappresenti uno strumento molto efficace nelle malattie trasmesse dagli alimenti, l'incremento dell'incidenza delle malattie infettive di origine alimentare, riscontrato negli ultimi anni, pone il focus su come sia molto importante che la prevenzione parta in primis dagli Operatori del settore alimentare, già durante la fase di produzione primaria.

Le malattie di origine alimentare costituiscono un problema di crescente rilevanza per Sanità Pubblica con un forte impatto sulla vita sociale e sul benessere l'individuo.

Se da un lato la mancanza di informazioni sulla corretta conservazione degli alimenti, ha portato alla diffusione di tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari è pur vero, che nel corso degli anni, le malattie di origine alimentari hanno subito dei cambiamenti.

Sebbene assistiamo ad una maggiore attenzione da parte del consumatore verso una corretta cultura alimentare ed una maggiore attenzione nella produzione di alimenti sicuri, l'incremento degli scambi commerciali e dei viaggi verso l'estero, l'introduzione di nuove pietanze ha aperto l'accesso alla diffusione di nuove forme eziologiche per cui risulta fondamentale aumentare gli standard di sicurezza alimentare per evitare di incorrere in problemi di salute.



Che cosa sono esattamente le malattie trasmesse dagli alimenti?

Le malattie trasmesse dagli alimenti sono patologie connesse al consumo di acqua o alimenti contaminati da agenti patogeni come batteri, parassiti, tossine, virus ecc., che sono in grado se presenti di causare malattie alimentari.

Gli alimenti possono essere contaminati in tutte le fasi della produzione primaria (allevamento, coltivazione, raccolta mungitura, pesca, produzione zootecnica) fino alla tavola attraverso errate modalità di produzione, trasporto e manipolazione degli alimenti e commercio.

Esistono diverse tipologie di contaminazione:

- ✓ naturale;
- ✓ in fase di processo;
- ✓ ambientale;
- ✓ involontaria:
- ✓ intenzionale.

È fondamentale conoscere i fattori di contaminazione ai fini della prevenzione igienico sanitaria, applicare e rispettare le semplici procedure di cui parleremo per prevenite e/o ridurre le contaminazioni.

Quali sono gli alimenti a maggior rischio?

La contaminazione degli alimenti come già detto, può avvenire in tutte le fasi della filiera agroalimentare. I luoghi di contaminazione più frequenti sono:

- ✓ ristorazione domestica;
- ✓ ristorazione temporanea (fiere, sagre, manifestazioni);
- ✓ ambito domestico e familiare
- ✓ ristorazione collettiva scolastica, asili, nidi e strutture residenziali per anziani;
- ✓ mense ospedaliere;
- ✓ ristoranti, pub, caffetterie, strutture;
- ✓ mense e catering,



La maggior parte delle tossinfezioni alimentari riscontrate oggi è dovuta ad una disattenzione da parte di chi manipola gli alimenti, ecco perché la **formazione, l'informazione e la "consapevolezza" si chi manipola gli alimenti è fondamentale.**

Gli alimenti maggiormente soggetti a contaminazione sono sicuramente gli "***alimenti deperibili***" ovvero quelli che per le loro caratteristiche (es. elevato contenuto di acqua) tendono ad alterarsi e a deteriorarsi molto rapidamente e soprattutto ad essere contaminati da microrganismi, batteri e virus.

Gli alimenti maggiormente a rischio sono:

- pesce di acqua dolce o salata, molluschi, crostacei;
- selvaggina
- carne di maiale
- carne di pollo
- uova e ovo prodotti
- ortaggi e frutta
- latticini e formaggi
- carni

Alimenti che per la loro natura (ad esempio elevato quantitativo di acqua, pH neutro) o perché non soggetti a trattamenti di bonifica possono deteriorarsi velocemente.

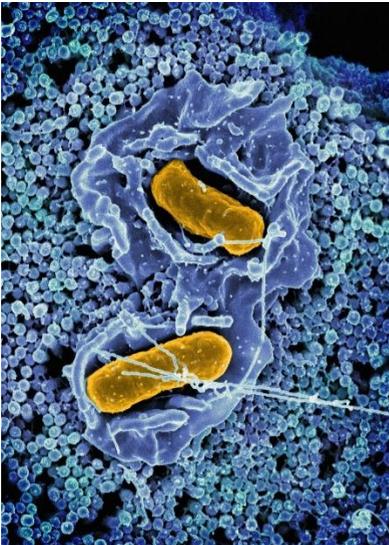
Come vengono classificate le M.T.A?

Le malattie provocate dagli alimenti sono numerosissime, così come le fonti di contaminazione. Le malattie trasmesse dagli alimenti possono portare, a seconda della tipologia della M.T.A i sintomi lievi, più o meno gravi e a volte preoccupanti soprattutto quanto interessano soggetti sensibili come anziani, neonati, donne in gravidanza, bambini, malati cronici e soggetti con un sistema immunitario compromesso. Con sintomi possono variare ed interessano principalmente il sistema gastrointestinale. Le manifestazioni che possono portare sono riferibili a nausea, vomito, febbre, diarrea, dolori muscolari e mancanza di appetito.



Le M.T.A sono classificate in:

1) **Infezioni alimentari** che sono provocate, dal consumo di alimenti contaminati da microrganismi patogeni vivi in grado di superare la barriera gastrica del consumatore e di arrivare all'intestino. A seconda dell'agente patogeno coinvolto, si possono avere infiammazioni localizzate (es. gastrointestinali) oppure infezioni sistemiche generalizzate in tutto il corpo.



I microrganismi che più frequentemente sono responsabili di causare infezioni alimentari sono:

- ✓ *Listeria monocytogenes*.
- ✓ *Escherichia coli* verocitotossici (STEC).
- ✓ *Salmonella* spp.
- ✓ *Campylobacter* spp.
- ✓ *Shigella* spp.

2) **Tossinfezioni alimentari** che sono provocate, dal consumo di alimenti contenenti sia batteri che tossine. La patologia si verifica a causa delle tossine prodotte all'interno del tratto gastroenterico da microrganismi patogeni che vengono ingeriti con l'alimento stesso.

In alcuni casi le tossine entrando in circolo possono colpire vari distretti (come, ad esempio avviene per il Clostridium botulinum che colpisce il sistema nervoso), solitamente manifestano invece la loro azione patogena a livello gastrointestinale con la comparsa di fenomeni diarroici.

I microrganismi che più frequentemente sono responsabili di infezioni alimentari sono:

- ✓ Bacillus cereus
- ✓ Staphylococcus aureus
- ✓ Clostridium botulinum
- ✓ Clostridium perfringens

3) **Intossicazioni alimentari** che sono provocate, dal consumo di alimenti che contengono tossine, che si sono formate prima dell'ingestione dell'alimento. Affinché si formino tossine, è indispensabile che nell'alimento si raggiungano elevate cariche batteriche.

I **microrganismi** che più frequentemente sono **responsabili di infezioni alimentari** sono:

- ✓ Bacillus cereus
- ✓ Staphylococcus aureus
- ✓ Clostridium botulinum

Come comportarsi per prevenire le malattie di origine alimentare?

Abbiamo già detto, come la sicurezza alimentare interessi tutta la “filiera agroalimentare” che va dal campo fino alla tavola e di come ogni fase (dalla raccolta delle materie prime fino alla somministrazione) può rappresentare un rischio per lo sviluppo delle malattie alimentari.

Pochi e semplici accorgimenti eseguiti con criterio e scrupolo possono portare ad una buona riduzione dei pericoli.

Quali sono quindi questi semplici accortezze che si devono adottare durante la manipolazione, preparazione e conservazione del cibo?

Utilizzare acqua e materie prime sicure

Acqua, ghiaccio e materie prime (ad esempio alimenti danneggiati ed ammuffiti) possono essere contaminati da microrganismi e da sostanze chimiche pericolose. Occorre prestare attenzione durante le fasi di acquisto e di ricevimento dei prodotti da parte del fornitore, verificando ad esempio che non sia stata interrotta la catena del freddo (se acquistiamo noi i prodotti deperibili ricordiamoci di trasportarli al locale con una borsa frigo o un contenitore isoteramico) , che i prodotti surgelati non presentino tracce di brina, che non emanino cattivi odori e che non vi sia

promiscuità tra gli alimenti e con altri prodotti come i detersivi o prodotti utilizzati per la manutenzione. L'acqua che entra in contatto con gli alimenti diventa parte dell'alimento stesso e non deve essere fonte essa stessa di contaminazione. Un controllo visivo ed olfattivo sull'acqua è fondamentale così come la pulizia e la manutenzione della macchina del ghiaccio.

Separare i prodotti crudi da quelli cotti

Il maggior numero di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari sono causati dalla contaminazione crociata dovuta alla disattenzione degli operatori che ad esempio utilizzano lo stesso tagliere per tagliare le carni cotte e quelle crude. Gli alimenti crudi possono essere fonte di elevate cariche microbiche che possono essere trasferiti ad alimenti cotti che non subendo più alcun trattamento termico (che ne riduce la carica microbica) veicolano direttamente al consumatore i micro-organismi.

Cottura adeguata

Le Temperature sopra i 75°C per almeno 60 secondi possono aiutare a rendere un alimento sicuro in quanto molti microrganismi che causano infezioni alimentari possono essere eliminati attraverso il calore. Situazione diversa è per i microrganismi sporigeni che necessitano di temperature elevate superiori a 100°C.

Affinché il trattamento termico sia adeguato tutte le procedure di corretta prassi igienica devono essere adottate e seguite correttamente. Proprio per questo si ricorda di verificare l'adeguatezza della cottura degli alimenti a cuore del prodotto (previo lavaggio e disinfezione del termometro a sonda) e di conservare i prodotti una volta cotti a temperature superiori ai 60-65°C per qualche ora o a temperatura di refrigerazione per pochi giorni.

Proteggere gli alimenti

Occorre proteggere gli alimenti nelle aree di manipolazione e stoccaggio da fonti di contaminazione esterne come insetti striscianti, blatte e roditori. Controllare eventuali presenze di fessure, crepe ai muri che possono favorirne l'accesso e monitorare costantemente gli ambienti per verificare che non vi siano tracce di questi. **Attenzione ai materiali di pulizia che possono essere un ricettacolo di infestanti se non**

correttamente chiusi in apposito locale o armadietto chiuso.
Non lasciarli nel cortile incustoditi o in luoghi esterni al locale.

Mantenere un'adeguata igiene e pulizia

Canovacci, utensili da cucina e mani possono rappresentare un veicolo per le tossinfezioni alimentari. Un semplice contatto accidentale può essere la causa del trasferimento di microrganismi agli alimenti.

Rispettare il piano di pulizia indicato nel manuale di autocontrollo

Le superfici che vengono a contatto con gli alimenti (es. taglieri, affettatrici, superfici di lavoro) **devono essere lavate e disinfettate**. Rispettare le modalità di applicazione del prodotto utilizzato (es. detergente, sgrassatore e disinfettante) indicate in etichetta controllando la diluizione ed il tempo d'azione necessario per assicurare una buona sanificazione dell'attrezzatura ed area di lavoro. Una scarsa pulizia favorisce la formazione di **biofilm**, una pellicola sottile costituita da aggregati di microrganismi che aderisce a superfici come taglieri o piani di lavoro e che risulta non facile sempre rimuovere.

Igiene del personale

È di fondamentale importanza conoscere ed attuare le regole di base per una buona igiene personale. Partendo da una buona prevenzione si possono ridurre le M.T.A. **Consapevolezza significa avere la piena percezione di ciò che facciamo e di come lo stiamo facendo.** L'attenzione, e non solo la formazione, è fondamentale per operare in modo sicuro.

Ci sono semplici regole di base che ogni operatore che lavora nel settore alimentare deve seguire in maniera scrupolosa.

Lavare e sanificare costantemente le mani, prima di iniziare manipolare gli alimenti e dopo ogni cambio lavorazione di matrice alimentare, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver toccato i rifiuti, dopo aver eseguito le operazioni di pulizia ecc. Il lavaggio delle mani deve avvenire in idoneo lavello con comando non manuale (pedale o fotocellula o ginocchio) e le mani devono essere asciugate con dispositivi elettrici o carta perdere.

Lavare e disinfettare eventuali tagli o ferite e coprire con cerotto. Utilizzare guanti idonei al contatto alimentare rispettando la modalità di utilizzo e la sostituzione come indicato in etichetta. Naturalmente tra manipolazioni di matrici di alimenti diverse i guanti devono essere sostituiti.

TEST DI VALUTAZIONE – MODULO MTA	
NOME E COGNOME: _____	DATA ____/____/____
DOMANDA 1 Che cosa sono le M.T.A.?	
A	Malattie Trasmesse da Antibiotici
B	Malattie Trasmesse dagli Alimenti
C	Malattia a Trasmissibilità Alta
DOMANDA 2 Tra quali prodotti ci può essere contaminazione?	
A	Verdura - Frutta
B	Cotto - Crudo
C	Gelati - Sorbetti
DOMANDA 3 Che cosa si deve fare se ho una ferita sulla mano?	
A	Si deve disinfettare e coprire la ferita tramite cerotto e guanto o corretto bendaggio
B	Si possono manipolare solo gli alimenti già cotti
C	Si può lavare la ferita con disinfettante e continuare tranquillamente a lavorare
DOMANDA 4 Salmonella spp. è un patogeno che causa	
A	Intossicazione alimentare
B	Tossinfezione alimentare
C	Infezione alimentare
DOMANDA 5 Gli alimenti si contaminano facilmente	
A	Nei contenitori chiusi
B	Dalle mani dell'operatore sporche
C	Protetti in frigorifero

DOMANDA 6 Quali accorgimenti posso utilizzare per rendere un alimento sicuro dopo la cottura?	
A	Raffreddare velocemente un alimento e conservarlo in frigorifero.
B	Lasciare raffreddare gli alimenti tranquillamente a temperatura ambiente e poi conservare in frigorifero.
C	Dipende dal prodotto.
DOMANDA 7 Come deve essere conservato un alimento a Temperatura ambiente?	
A	Non ci sono specifiche attenzioni da attuare
B	Dipende dall'alimento
C	Sempre ben protetti dalla contaminazione aerea
DOMANDA 8 A che temperatura NON devono essere conservati gli alimenti per limitare lo sviluppo dei microrganismi che causano le M.T.A?	
A	0 – 4°C refrigerazione
B	65° - 121°
C	10° - 60°
DOMANDA 9 Per prevenire le M.T.A durante le lavorazioni a freddo	
A	Poiché può seguire un processo di cottura, non si deve fare particolarmente attenzione
B	È importante prestare attenzione alla pulizia, alla conservazione degli alimenti e all'igiene del personale.
C	Dipende dalla preparazione.
DOMANDA 10 Quali sono gli alimenti considerati maggiormente a rischio per lo sviluppo delle M.T.A	
A	Prodotti crudi o poco cotti
B	Prodotti da forno
C	Salumi e formaggi stagionati
Si ritiene idoneo un punteggio di 6 su 10	
Risultato _____ su 10	

CORRETTORE – MODULO MTA	
NOME E COGNOME: _____	DATA ____/____/____
DOMANDA 1 Che cosa sono le M.T.A.?	
A	Malattie Trasmesse da Antibiotici
B	Malattie Trasmesse dagli Alimenti
C	Malattia a Trasmissibilità Alta
DOMANDA 2 Tra quali prodotti ci può essere contaminazione?	
A	Verdura - Frutta
B	Cotto - Crudo
C	Gelati - Sorbetti
DOMANDA 3 Che cosa si deve fare se ho una ferita sulla mano?	
A	Si deve disinfettare e coprire la ferita tramite cerotto e guanto o corretto bendaggio
B	Si possono manipolare solo gli alimenti già cotti
C	Si può lavare la ferita con difettante e continuare tranquillamente a lavorare
DOMANDA 4 Salmonella spp. è un patogeno che causa	
A	Intossicazione alimentare
B	Tossinfezione alimentare
C	Infezione alimentare
DOMANDA 5 Gli alimenti si contaminano facilmente ...	
A	Nei contenitori chiusi
B	Dalle mani dell'operatore sporche
C	Protetti in frigorifero

DOMANDA 6 Quali accorgimenti posso utilizzare per rendere un alimento sicuro dopo la cottura?	
A	Raffreddare velocemente un alimento e conservarlo in frigorifero.
B	Lasciare raffreddare gli alimenti tranquillamente a temperatura ambiente e poi conservare in frigorifero.
C	Dipende dal prodotto.
DOMANDA 7 Come deve essere conservato un alimento a Temperatura ambiente?	
A	Non ci sono specifiche attenzioni da attuare
B	Dipende dall'alimento
C	Sempre ben protetti dalla contaminazione aerea
DOMANDA 8 A che temperatura NON devono essere conservati gli alimenti per limitare lo sviluppo dei microrganismi che causano le M.T.A?	
A	0 – 4°C refrigerazione
B	65° - 121°
C	10° - 60°
DOMANDA 9 Per prevenire le M.T.A durante le lavorazioni a freddo	
A	Poiché può seguire un processo di cottura, non si deve fare particolarmente attenzione
B	È importante prestare attenzione alla pulizia, alla conservazione degli alimenti e all'igiene del personale.
C	Dipende dalla preparazione.
DOMANDA 10 Quali sono gli alimenti considerati maggiormente a rischio per lo sviluppo delle M.T.A.	
A	Prodotti crudi o poco cotti
B	Prodotti da forno
C	Salumi e formaggi stagionati.
Si ritiene idoneo un punteggio di 6 su 10	
Risultato _____ su 10	

5° Capitolo: Allergeni Alimentari



**SCHEDA REGISTRAZIONE ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
INTERNA ALL'AZIENDA**

<i>Incontro del</i> ___/___/_____		<i>Ore</i>
<i>Coordinato da Operatore del Settore Alimentare</i> _____		<i>Argomento:</i> <u>ALLERGENI ALIMENTARI</u>
<i>Dipendenti presenti</i>		<i>Temi trattati</i>
<p><i>I sottoscritti dichiarano:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - di essere stati presenti all'incontro di formazione interno all'azienda, - di essere stati informati sull'argomento e sui temi trattati - di aver ricevuto copia del materiale didattico - di aver preso visione del materiale didattico allegato. 		<p>È stato distribuito il materiale didattico allegato:</p> <p>1 Allergia alimentare</p> <p>2 Intolleranza alimentare</p> <p>3 Informazione consumatore</p>
<i>Nome Cognome</i>	<i>Firma</i>	
<i>Operatore Settore Alimentare</i>		
<i>Nome e Cognome</i> _____	<i>Firma</i>	

Materiale Didattico:

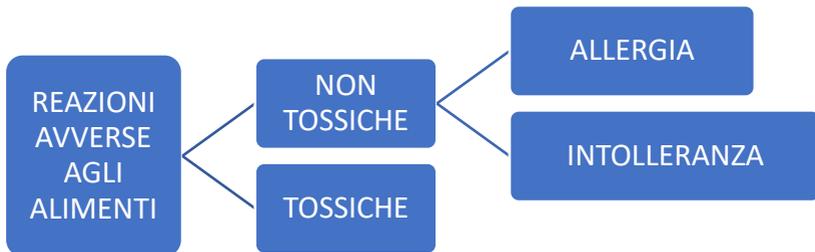
Allergeni Alimentari

REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI

Quando dopo l'ingestione di un alimento si sviluppano dei sintomi fastidiosi, questa reazione viene classificata come **reazione avversa agli alimenti**.

Queste reazioni si suddividono in

REAZIONI TOSSICHE	REAZIONI NON TOSSICHE
Si manifestano a causa <i>dell'ingestione di sostanze tossiche</i> che contaminano gli alimenti (insetticidi, tossine batteriche, micotossine, ecc.) e si distinguono per essere <i>dose-dipendente e colpiscono tutti</i> .	Sono rappresentate da <i>ipersensibilità agli alimenti</i> . Sono reazioni di solito imprevedibili e <i>colpiscono soggetti predisposti</i> . Si suddividono a loro volta in reazioni di tipo allergico e in intolleranze alimentari



CHE COS'E' UN'ALLERGIA?

L'**allergia** è una risposta eccessiva da parte del **sistema immunitario** al contatto con una sostanza esterna considerata dannosa: l'allergene. Gli allergeni sono sostanze innocue per la maggior parte delle persone (polline, latex, frutta a guscio...), ma **negli individui allergici queste sostanze provocano reazioni anomale** causate dallo scorretto comportamento dei nostri anticorpi. Gli anticorpi in questione sono le immunoglobuline E (IgE) che in relazione con le sostanze allergeniche producono dei mediatori chimici, come l'istamina, che sono i responsabili della manifestazione dei sintomi. I sintomi tipici dell'allergia sono: rinite (prurito, ostruzione nasale, starnuti, rinorrea), asma (tosse, difficoltà respiratoria), congiuntivite (prurito e lacrimazione), sintomi a carico della cute (prurito, eritema, orticaria, angioedema ed eczema), sintomi gastrointestinali (prurito al cavo orale, vomito, diarrea, dolori addominali), e possono portare a **shock anafilattico** (ipotensione, malessere, perdita di conoscenza). Essendo reazioni mediate dal nostro sistema immunitario, la **manifestazione dei sintomi si ha dai pochi minuti alle due ore** dopo il contatto.



Appunti

COSA SONO LE INTOLLERANZE ALIMENTARI?

Le cause delle intolleranze alimentari non sono del tutto note.

Le ipotesi variano da una predisposizione genetica e familiare, a infezioni intestinali, fino a problemi durante lo svezzamento.

Molto spesso le intolleranze alimentari vengono confuse con le allergie, poiché entrambi i termini nel linguaggio comune si riferiscono ad uno stato di malessere causato da uno specifico prodotto alimentare o un suo componente. In realtà sono due fenomeni profondamente diversi perché uno causato da reazioni incontrollate del sistema immunitario (allergia) mentre le intolleranze dipendono da una difficoltà dell'organismo a metabolizzare un dato alimento o un suo componente. Esistono diverse tipologie di intolleranze alimentari. Quelle enzimatiche sono determinate dall'incapacità, per difetti congeniti, di metabolizzare alcune sostanze presenti negli alimenti. L'intolleranza enzimatica più frequente è quella al lattosio, una sostanza contenuta nel latte.

Le intolleranze sono più comuni delle allergie.

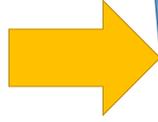
I sintomi più comuni sono diarrea, dolore e gonfiore addominale, meteorismo, reazioni cutanee, problemi alle vie respiratorie, orticaria e problemi digestivi. **Non possono mai causare uno shock anafilattico,** poiché non sono reazioni mediate dal sistema immunitario.



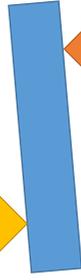
Appunti

SCHEMA RIASSUNTIVO PUNTI CHIAVE ALLERGIA E INTOLLERANZA ALIMENTARE

Allergia



Reazioni legate al **sistema immunitario**
Manifestazioni violente e in **tempi brevi**
Può comportare **Shock anafilattico**
con **possibile morte del soggetto allergico**



Disfunzioni a carico dell'apparato digerente
Manifestazioni legate alla **quantità della sostanza**
Tempi più lunghi per manifestazione sintomi

Intolleranza Alimentare

Con l'entrata in vigore del **Regolamento Europeo 1169 del 2011** viene introdotto l'obbligo di modalità specifiche per informare il consumatore circa la **presenza di sostanze allergeniche sull'etichetta dei prodotti confezionati**, e inoltre viene introdotto l'obbligo di **comunicare la presenza di allergeni anche nel caso dei piatti e nelle preparazioni somministrate o vendute**.



In questo modo si stabilisce che **il consumatore**, in qualsiasi modalità venga a contatto con un alimento, dall'acquisto al supermercato al primo piatto ordinato in un ristorante, **deve avere la possibilità di conoscere se quella precisa preparazione contiene o meno una sostanza che possa mettere a rischio la sua salute**.

COME POSSO QUINDI SAPERE GLI ALLERGENI PRESENTI IN PRODOTTO?



Per tutelare il consumatore l'Unione Europea prevede quindi l'obbligo di segnalare la presenza degli allergeni e a tal proposito è stata predisposta lista degli allergeni più diffusi, e per i quali c'è l'obbligo di indicazione, che viene periodicamente aggiornata e integrata con il progredire della ricerca scientifica.

BISOGNA SEMPRE LEGGERE LE ETICHETTE!

Per agevolare l'identificazione della presenza di un allergene da parte dei consumatori, la norma stabilisce che, qualora siano presenti uno o più ingredienti **NELLA LISTA DEGLI INGREDIENTI**, questi devono essere inseriti con **colore**, **dimensione** o **stile** diverso rispetto a tutti gli altri ingredienti riportati in etichetta.

SONO FACILMENTE IDENTIFICABILI

CREMA AL PISTACCHIO

Crema al latte 85% [zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di girasole), siero di LATTE in polvere, gelificante: amido modificato, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, E471, sale, aromi] pasta di PISTACCHIO 15% (PISTACCHIO 100%).

Può contenere tracce di ORZO, UOVA, ARACHIDI, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

Questa etichetta è un esempio che ci permette di vedere che nell'elenco ingredienti di questa crema al pistacchio si possono immediatamente notare:

LATTE
SOIA
PISTACCHIO

Questi sono presenti nella crema stessa e sono indicati in MAIUSCOLO perché sono ingredienti che sono indicati nel regolamento Europeo come allergeni.

Invece ORZO, UOVA, ARACHIDI, SENAPE E ANIDRIDE SOLFOROSA non va ignorata ma sono indicati come possibili tracce dovuti a contaminazione in produzione e come tali è consigliato riportarli.

Allergeni Reg. UE 1169/2011

1 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

Bisogna informare i consumatori – clienti sulla presenza di tutti gli allergeni previsti dal Reg. 1169/2011 nelle preparazioni e nei prodotti alimentari.

Nel locale deve essere disponibile documentazione scritta, da fornire su richiesta da parte del cliente. Non è sufficiente l'informazione solo orale da parte del cameriere, che rimane però importante.

La documentazione scritta può essere prodotta in diverse modalità.

È chiaro che nella predisposizione di questa documentazione bisogna confrontarsi con la cucina e con chi effettua le preparazioni e per conoscere gli allergeni presenti nei piatti bisogna **CONTROLLARE OGNI SINGOLA ETICHETTA** degli ingredienti.

ESEMPIO Indicazione sul menù

<i>Antipasti</i>		<i>Secondi Piatti</i>	
12 ^{.00}	CROSTINO CON FRITTATA <small>(Cereali: FARRO, Uova, latte e derivati del latte)</small>	●	AGNELLO AL FORNO CON PATATE 9 ^{.50}
7 ^{.00}	PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	●	BISTECCA DI ANGUS ALLA SENAPE 13 ^{.50} <small>(Senape)</small>
6 ^{.50}	SCAMORZA AFFUMICATA <small>(latte e derivati del latte)</small>	●	TAGLIATA AL SEDANO E RUCOLA 11 ^{.00} <small>(Sedano)</small>
3 ^{.00}	PINZIMONIO <small>(Sedano)</small>	●	FRITTATA AL PROSCIUTTO 5 ^{.00} <small>(Uova)</small>
		●	GAMBERONI AL CARTOCCIO 15 ^{.00} <small>(Crostacei)</small>

È possibile indicare gli allergeni per singolo piatto per esteso oppure utilizzare dei simboli o numeri che permettano, tramite una legenda, di indicare in modo univoco gli allergeni piatto per piatto.

ESERCIZI DI VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI SFUSI

Per i prodotti da vendersi sfusi è obbligatorio esporre al consumatore un registro ingredienti e allergeni con l'indicazione per ogni singola preparazione tutti gli ingredienti utilizzati con indicazione degli allergeni.

Si tratta di attività quali pasticcerie, gastronomie, macellerie per i pronti a cuocere.

ESEMPIO



BISCOTTI DI FROLLA

Base frolla [farina di **grano** tenero (Sono indicate in etichetta possibili tracce di **soia**, **lupini**, **senape**), **burro**, zucchero, tuorli d'**uovo**, sale, vanillina],

preparazione di albicocca [sciroppo di glucosio, fruttosio, albicocche, zucchero di canna, gelificanti: pectina, alginato di sodio; acidificante: acido citrico, correttore di acidità: citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio].

TEST DI VALUTAZIONE – MODULO ALLERGENI ALIMENTARI	
NOME E COGNOME: _____	DATA ____/____/____
DOMANDA 1 Che cos'è un'allergia alimentare?	
A	Una reazione avversa alla sostanza scatenata dal sistema immunitario
B	Una reazione che non prevede sintomi gravi
C	Una reazione che non è mediata dal sistema immunitario
DOMANDA 2 L'intolleranza alimentare...	
A	Può portare a Shock Anafilattico
B	È generalmente dose-dipendente
C	Ha solo sempre sintomi cutanei
DOMANDA 3 Quanti sono gli allergeni previsti dal Reg EU 1169-2011?	
A	12
B	11
C	14
DOMANDA 4 Quale tra questi è un allergene previsto da regolamento?	
A	Soia
B	Fragole
C	Aglione
DOMANDA 5 Quale tra questi NON è un allergene previsto da regolamento?	
A	Senape
B	Sedano
C	Cipolla

DOMANDA 6 Dove si trovano indicati gli allergeni?	
A	In etichetta nell'elenco ingredienti
B	Sulle fatture di acquisto dei prodotti
C	Solo sulle schede tecniche
DOMANDA 7 Il ristorante...	
A	Non deve informare il consumatore sugli allergeni
B	Deve prevedere informazione scritta sugli allergeni
C	Deve informare solo sugli ingredienti
DOMANDA 8 Per informare il cliente su allergeni	
A	Basta un cartello generico di attenzione
B	Serve un documento scritto univoco per ogni preparazione
C	È sufficiente segnalarli a voce
DOMANDA 9 Quale tra questi è un allergene previsto dal regolamento?	
A	Latte
B	Funghi
C	Pepe
DOMANDA 10 L'allergia	
A	Può portare a Shock Anafilattico e quindi a morte
B	Non è grave perché comporta solo maldipancia
C	Ha sintomi solo respiratori
Si ritiene idoneo un punteggio di 6 su 10	
Risultato _____ su 10	

CORRETTORE – MODULO ALLERGENI ALIMENTARI	
NOME E COGNOME: _____	DATA ____/____/____
DOMANDA 1 Che cos'è un'allergia alimentare?	
A	Una reazione avversa alla sostanza scatenata dal sistema immunitario
B	Una reazione che non prevede sintomi gravi
C	Una reazione che non è mediata dal sistema immunitario
DOMANDA 2 L'intolleranza alimentare...	
A	Può portare a Shock Anafilattico
B	È generalmente dose-dipendente
C	Ha solo sempre sintomi cutanei
DOMANDA 3 Quanti sono gli allergeni previsti dal Reg EU 1169-2011?	
A	12
B	11
C	14
DOMANDA 4 Quale tra questi è un allergene previsto da regolamento?	
A	Soia
B	Fragole
C	Aglione
DOMANDA 5 Quale tra questi NON è un allergene previsto da regolamento?	
A	Senape
B	Sedano
C	Cipolla

DOMANDA 6 Dove si trovano indicati gli allergeni?	
A	In etichetta nell'elenco ingredienti
B	Sulle fatture di acquisto dei prodotti
C	Solo sulle schede tecniche
DOMANDA 7 Il ristorante...	
A	Non deve informare il consumatore sugli allergeni
B	Deve prevedere informazione scritta sugli allergeni
C	Deve informare solo sugli ingredienti
DOMANDA 8 Per informare il cliente su allergeni	
A	Basta un cartello generico di attenzione
B	Serve un documento scritto univoco per ogni preparazione
C	È sufficiente segnalarli a voce
DOMANDA 9 Quale tra questi è un allergene previsto dal regolamento?	
A	Latte
B	Funghi
C	Pepe
DOMANDA 10 L'allergia	
A	Può portare a Shock Anafilattico e quindi a morte
B	Non è grave perché comporta solo maldipancia
C	Ha sintomi solo respiratori
Si ritiene idoneo un punteggio di 6 su 10	
Risultato _____ su 10	

BIBLIOGRAFIA

Allergeni Cambiamo Prospettiva – Manuale interattivo per l'applicazione consapevole e propositiva del regolamento 1169/2011 e del decreto legislativo 231/2017 – Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Igiene degli alimenti – Guida per imprese e addetti del settore alimentare – Ente Bilaterale Turismo di Torino e Ente Bilaterale del Terziario di Torino – Torino Dicembre 2019

Regolamento CEE/UE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento CEE/UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per le disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.

Rubrica Cultura della Sicurezza Alimentare a cura di Paola Cane - Alimenti e Bevande – volume da 1 a 8 anno 2022

Nel Mondo delle Tossinfezioni a cura di Giovanni Abramo - Alimenti e Bevande – volume 7 anno 2022

SITOGRAFIA

ASLROMA2

<https://www.aslroma2.it/attachments/article/903/PL11%20Malattie%20trasmesse%20da%20Alimenti.pdf>

ALITEC

<https://www.alitec.it/tossinfezione-alimentare-intossicazione-e-infezione-alimentare/>

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

<https://www.efsa.europa.eu/it>

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

<https://www.issalute.it/index.php/la-salute-dalla-a-alla-z-menu/i/infezione-alimentare-tossinfezione-alimentare>

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DELLE VENEZIE

<https://www.izsvenezie.it/temi/malattie-patogeni/listeria-monocytogenes/>

MINISTERO DELLA SALUTE

<http://www.salute.gov.it/portale/home.html>

NORMATIVA ALIMENTARE

<https://normativaalimentare.it/news/listeria-monocytogenes-aumentato-il-livello-di-attenzione/>

Autori:

Dott.ssa Magnolia Giovanna

Dott.ssa Michelin Salomon Martina

Dott.ssa Muscato Martina

Coordinamento:

Dott.ssa Federica Fiore

Dicembre 2024

