



Le malattie trasmesse da alimenti



Le malattie trasmesse ingerendo alimenti infetti

- Gli alimenti sono la fonte di nutrimento necessaria per la vita dell'uomo, ma possono diventare un pericolo per la salute del consumatore quando in seguito a contaminazione contengono elementi estranei alla loro composizione.
- La contaminazione degli alimenti rappresenta uno dei principali problemi nel settore alimentare.



Le malattie trasmesse ingerendo alimenti infetti

- L'uomo fin dall'antichità si è reso conto di ciò e, pur non conoscendone le cause, ha cercato, con mezzi più o meno rudimentali, di conservare il più a lungo possibile i vari alimenti a disposizione.
- Ormai sappiamo che responsabili delle alterazioni sono soprattutto i microrganismi.



Autocontrollo e norme igieniche

- Il quadro legislativo in materia di tutela igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande è molto ampio ed è di fondamentale importanza che gli addetti del settore alimentare lo conoscano e lo rispettino.
- Sommarariamente le norme di legge in materia possono avere carattere generale (norme orizzontali) e specifico (norme verticali).



Autocontrollo e norme igieniche

- Il provvedimento innovativo degli ultimi anni in questo settore, è senz'altro il Decreto legislativo 26 maggio 1997, n° 155 "attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", che ha introdotto l'obbligo dell'autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP.
- Con tale decreto si dispone che il responsabile di qualsiasi attività del settore alimentare, deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la vendita, la fornitura e la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.



IL manuale di autocontrollo

- Pulizia e sanificazione ambienti e attrezzi;
- Lotta agli animali infestanti (topi, scarafaggi, mosche ecc.);
- Formazione del personale;
- Igiene del personale;
- Piano di manutenzione dei locali e attrezzi;
- Gestione magazzino e fornitori;
- Gestione non conformità.



Fonti di contaminazione degli alimenti

- Contaminazione all'origine (Primaria); La contaminazione è primaria quando le materie prime "nascono" nei luoghi di produzione con all'interno il pericolo
- Contaminazione dovute alle pratiche di lavorazione (Secondaria). La principale fonte di contaminazione secondaria degli alimenti sono l'uomo e le attrezzature utilizzate per la lavorazione.



Come evitare la contaminazione degli alimenti

- **Via oro fecale:** *prevenzione:* lavaggio delle mani dopo l'uso del w.c.
- **Via orofaringea:** *prevenzione:* uso di mascherine protettive
- **Via cutanea:** *Prevenzione:* fasciature e bende per guarire lesioni cutanee ed eventuale astensione dal lavoro, igiene delle mani



Decalogo del buon alimentarista

1. Curare l'igiene della persona e del vestiario;
2. Lavarsi e disinfettarsi le mani spesso e volentieri (dopo l'uso dei servizi igienici, dopo essersi soffiato il naso) e usare sapone erogato da un distributore e asciugamani a perdere.
3. Astenersi dalla manipolazione dei cibi se si è affetti da raffreddore, mal di gola, da lesioni pustolose alle mani. In caso di necessità, proteggersi il naso e la bocca con mascherina e le mani con guanti a perdere.
4. Tenere i locali di lavoro, di deposito e di vendita in condizioni di perfetta pulizia e ben aerati.
5. Lavare con soluzioni detergenti e disinfettanti i piani di lavoro, gli utensili, i macchinari, almeno alla fine di ogni turno di lavoro.



Decalogo del buon alimentarista

6. Tenere gli alimenti a temperature inadatte alla moltiplicazione dei germi.
7. Ricordare che gli alimenti più a rischio nel provocare tossinfezioni sono: carni tritate, carni da consumare crude, minestre e pietanze a base di carne o in brodo di carne, pesci e frutti di mare, uova e cibi a base di uova, latte e latticini.
8. Proteggere gli alimenti mediante vetrinette, espositori, banchi, per impedire qualunque contaminazione anche da parte di clienti.
9. Evitare di toccare i cibi con le mani, usando invece forchette, cucchiai, spatole ed altri oggetti idonei allo scopo.
10. Tenere lontano mosche, topi e insetti (rifiuti in contenitori chiusi, reticelle alle finestre).



Pericoli

1. **Biologico:** batteri, muffe, lieviti, virus, parassiti
2. **Fisico:** corpi estranei come frammenti di vetro, di metallo, di plastica, roccia, osso, legno, ecc.
3. **Chimico:** agenti chimici, intenzionali e non, come detersivi, disinfettanti, conservanti, additivi, residui di farmaci, ormoni, pesticidi, allergeni di origine alimentare.



Fattori che influenzano la crescita microbica

- La vita dei microrganismi, la loro attività e riproduzione dipendono da diversi fattori quali ad es. **temperatura, umidità, acidità, presenza o assenza di ossigeno.**
- I batteri quando si trovano in un ambiente favorevole per nutrimenti, temperatura, umidità, si nutrono e si moltiplicano rapidamente (**Forma vegetativa del battere**).



Malattie alimentari di origine batterica (tossinfezioni)

- 1. Infezione**, quando il microrganismo penetra nel corpo dell'uomo e direttamente provoca la malattia. (es. Tubercolosi, salmonellosi, brucellosi, epatite virale ecc.);
- 2. Intossicazioni**, dovute alla presenza di tossine già preformate indipendentemente dalla presenza o meno, al momento dell'ingestione, dei germi produttori della tossina (ad esempio intossicazioni da stafilococco aureo e clostridio botulino ecc.);
- 3. Tossinfezioni**, propriamente dette, dovute alla presenza di microrganismi vivi, non uccisi da cotture o da trattamenti di conservazione che, moltiplicandosi nel corpo umano, producono tossine.



Malattie alimentari di origine batterica (tossinfezioni)

Le malattie alimentari sostenute da batteri sono tantissime, ma i batteri più frequentemente chiamati in causa sono i seguenti:

- Stafilococco entero tossico;
- Salmonella;
- Clostridium perfringens;
- Escherichia coli;
- Clostridium botulinum
- Vibrio parahaemolyticus
- Listeria monocitogenes



Malattie alimentari sostenute da virus

Epatite virale "A"

- E' una malattia infettiva sostenuta da un virus che colpisce il fegato.
- L'epatite virale di tipo "A" può essere prevenuta adottando comportamenti alimentari corretti, validi anche per prevenire altre malattie a trasmissione oro fecale, che tengono conto di accurate misure igieniche



Rischio Chimico e Rischio allergico

Malattie causate da intolleranze alimentari

- Sono manifestazioni allergiche a uno più alimenti o a sostanze chimiche, aggiunte all'alimento per conservarlo o per renderlo più appetibile e presentabile (additivi), o, involontariamente presenti.
- Si tratta di una situazione abbastanza comune nell'infanzia, la cui frequenza tende a ridursi nell'età adulta.