



IGIENE ALIMENTARE

L'espressione **“Igiene alimentare”** può riguardare:

- i normali consigli dietetici personalizzati ed adeguati al tipo di finalità che si intende raggiungere: calo o aumento di peso, riequilibrio di fattori metabolici alterati, studio delle “allergie e intolleranze alimentari”.
- l'insieme di condizioni e misure necessarie a garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare.

IGIENE ALIMENTARE

Insieme di condizioni e misure necessarie a garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare

I **PRINCIPI GENERALI** della nuova politica comunitaria sulla sicurezza alimentare sono:

- ***Controlli integrati*** su tutta la catena alimentare: ***dalla fattoria alla tavola***
- Interventi basati sull'***analisi del rischio***;
- ***Responsabilità*** di ogni ***operatore*** del settore per i prodotti che importa , trasforma, elabora, commercializza o somministra;
- ***Tracciabilità*** dei prodotti in tutte le tappe della catena alimentare;
- ***Cittadini*** come ***parte attiva della sicurezza alimentare***:essi hanno diritto ad una informazione chiara e precisa da parte dei poteri pubblici.

HACCP =

**HAZARD ANALYSIS AND
CRITICAL CONTROL POINT**

GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

L'HACCP è un metodo
di garanzia della sicurezza alimentare

- identifica ciò che si deve fare per produrre alimenti sicuri
- garantisce che quanto è stato pianificato viene correttamente applicato

QUALITÀ

*Dal punto di vista
del consumatore e
dell'industria*

- qualità organolettica
- proprietà funzionali
- conservabilità
- "freschezza"
- qualità nutrizionale
- sicurezza
- rapporto qualità/prezzo

*Dal punto di vista della
salute pubblica*

- qualità igienica (sicurezza)
- qualità nutrizionale
- conformità alle leggi

SICUREZZA ALIMENTARE

Garanzia che l'alimento
non causerà danni al consumatore
dopo che è stato
preparato e/o consumato
secondo l'uso a cui è destinato.

E' importante, inoltre, (questo è compito di ciascuno di noi) occuparsi della provenienza degli alimenti, della data di scadenza, della preparazione (igiene delle cucine) e della conservazione.

La cucina è il luogo più sensibile ai microbi!



In cucina, devono essere osservate le seguenti regole igieniche:

1. Lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti.
2. Lavare spesso gli strofinacci da cucina, perché sono sempre più o meno umidi, specialmente se vengono usati come stracci, asciugamani e per asciugare i piatti. È consigliabile disporre di uno strofinaccio diverso per ognuna di queste funzioni. Quando è possibile, utilizzare i rotoli di carta.
3. Evitare quando è possibile gli utensili di legno (taglieri, insalatiere e cucchiai), che rimangono umidi, favorendo la proliferazione dei batteri.
4. Lavare tra una preparazione e l'altra gli utensili da cucina, usati per preparare diversi alimenti.
5. Pulire accuratamente il tavolo e i piani di lavoro una volta terminata la preparazione di un alimento. Usare un detergente, risciacquare ed asciugare (non basta un semplice colpo di spugna).

L'igiene alimentare ha registrato grandi progressi negli ultimi decenni, ma molto deve ancora essere fatto in questo campo per migliorare i livelli igienici ed avere un impatto significativo sulla salute.

Si possono fare passi avanti con una buona educazione e delle pratiche corrette a tutti i livelli della catena alimentare.