

Sicurezza alimentare, come fare attenzione alle alterazione dei cibi e molto altro.

La sicurezza in ambito alimentare negli ultimi anni è sentita dall'opinione pubblica e dai consumatori come esigenza sempre più crescente e che si concretizza in una maggiore richiesta di informazione e garanzie di prodotti sani e di "qualità". La sicurezza alimentare viene spesso percepita dal consumatore come una responsabilità solo del produttore o del distributore di alimenti, senza comprendere quanto in realtà anche le azioni svolte dal consumatore stesso siano determinanti sul mantenimento della salubrità di un alimento e sulla sua conservazione. Un alimento può essere pericoloso in quanto non sempre manifesta visibilmente alterazioni, rilevabili talvolta solo microscopicamente o "all'assaggio".



Ma cosa si intende per sicurezza alimentare? La sicurezza alimentare comprende la buona qualità di un cibo o di una bevanda sotto il profilo igienico e sanitario. L'obiettivo è quello di salvaguardare i necessari requisiti di salubrità del prodotto. L'adozione di prassi idonee a cogliere questo obiettivo riguarda i produttori dei generi alimentari ma anche a tutti coloro che intervengono nei successivi passaggi e/o intermediazioni che l'alimento subisce fino all'acquisto da parte del consumatore finale (a questo proposito si parla di **tracciabilità di filiera**). Gli strumenti utili a raggiungere il risultato possono essere molteplici: taluni risultano obbligatori per legge, altri possono essere comunque opportunamente osservati anche se non imposti legislativamente. Alla prima categoria appartiene l'insieme di misure chiamate comunemente **HACCP**



HACCP Il sistema nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti e disciplina l'igiene e l'autocontrollo nelle industrie alimentari. Tale sistema mira a valutare in ogni fase della produzione i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive, senza

concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito. Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico e per far ciò deve essere monitorata tutta la filiera del processo di produzione, trattamento e distribuzione dell'alimento. Chi deve ottemperare agli obblighi dell'HACCP? Tutte "le industrie alimentari" e cioè ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari. Dal 2006 anche le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione).

Diverse possono essere le cause di alterazione di un alimento: - fisiche es. contatto con aria - chimiche es. luce/calore - biologiche es. microrganismi



I microrganismi sono tra le cause di alterazione dei cibi più insidiose I microrganismi sono tra le cause di alterazione dei cibi più insidiose perchè nella maggior parte dei casi non visibili ad occhio nudo; possono essere causa di patologie dovute ai microrganismi stessi (infezioni) o da sostanze da essi prodotte, tossine (tossinfezioni). Nonostante ci si sforzi a mantenere tutto pulito, è impensabile poter garantire una sterilità assoluta nei luoghi in cui viviamo, non è un mondo asettico; è importante perciò, per il consumatore, capire come le proprie azioni quotidiane possano svolgere un ruolo fondamentale nella contaminazione di un alimento da parte di microrganismi e nel loro sviluppo. I microrganismi come tutti gli esseri viventi presentano condizioni ambientali ottimali, di temperatura, sostanze nutritive o caratteristiche degli alimenti, in cui è favorita la loro crescita, spetta all'uomo promuovere azioni che contrastino con il loro sviluppo e prevenano contaminazioni negli alimenti. Questo obiettivo comprende tutta la filiera alimentare ed include anche il consumatore.

CSA srl

Dr.ssa Faustina Bertollo