

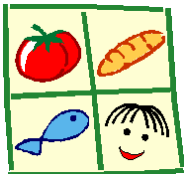


POLISTUDIO

**Sicurezza alimentare**

# Sicurezza alimentare

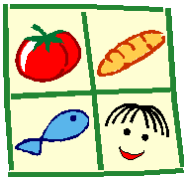
DIMOSTRARE!



# CORSO INTERATTIVO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Microbiologia alimentare
- Malattie alimentari
- Conservazione degli alimenti
- Igiene nell'attività alimentare
- Test di verifica



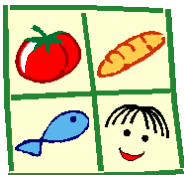


# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

## MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

L'ingestione di cibo alterato può causare malattie alimentari provocando disturbi del tratto gastroenterico ( vomito, diarrea, dolori addominali ) coinvolgendo singole persone o intere collettività.





# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

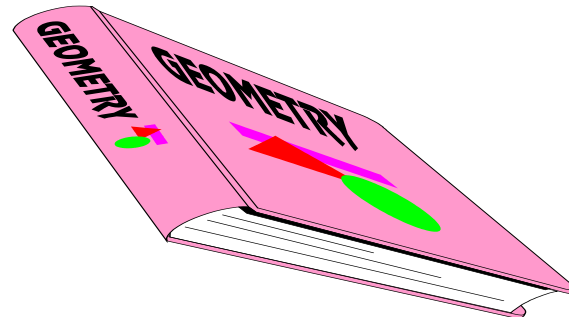
GRUPPO	TEMPERATURA ° C		
	min	ottim	max
Psicrofilo	-5 + 5	12 + 15	15 + 20
Psicrotrofo	-5 + 5	25 + 30	30 + 35
Mesofilo	5 + 15	30 + 40	35 + 47
Termofilo	30 + 45	55 + 75	60 + 90

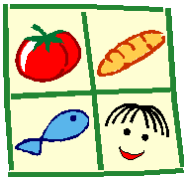
Legenda :

min = temperatura minima

ottim = temperatura ottimale

max = temperatura massima



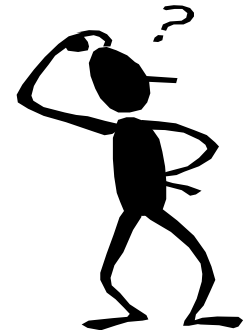


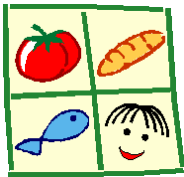
# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

## MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

**Microrganismi psicrofili ( *Yersinia enterocolitica* ):**

- causano alterazione degli alimenti conservati nel frigorifero
- intervallo temperatura di crescita 0°C - 25 °C
- si trovano raramente negli alimenti
- non sono importanti come agenti degradativi.



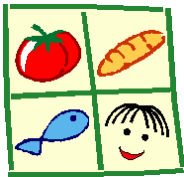


# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

## COTTURA DEGLI ALIMENTI

Una cottura corretta degli alimenti è in grado di inattivare tutti gli eventuali microrganismi patogeni e microrganismi saprofiti alterativi.



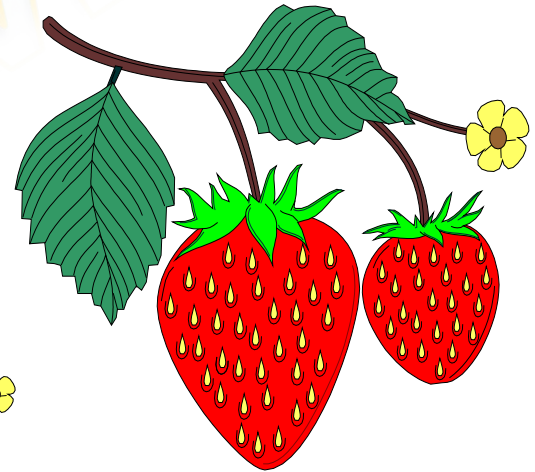
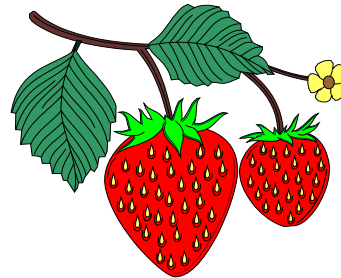


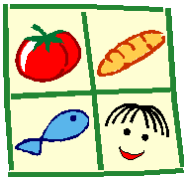
# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

## CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

I cibi cotti in frigorifero devono essere disposti separatamente dai cibi crudi.

I cibi cotti devono essere posizionati in alto, i cibi crudi in basso.





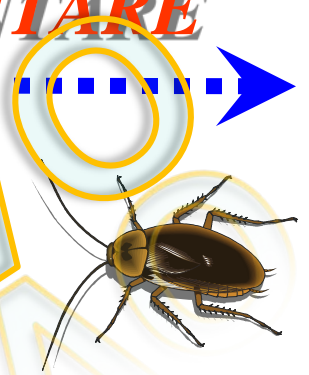
# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

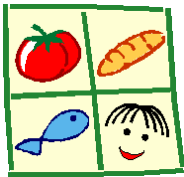
## IGIENE NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE

Con l'applicazione delle Norme di Buona Produzione è possibile evitare la presenza negli alimenti di :

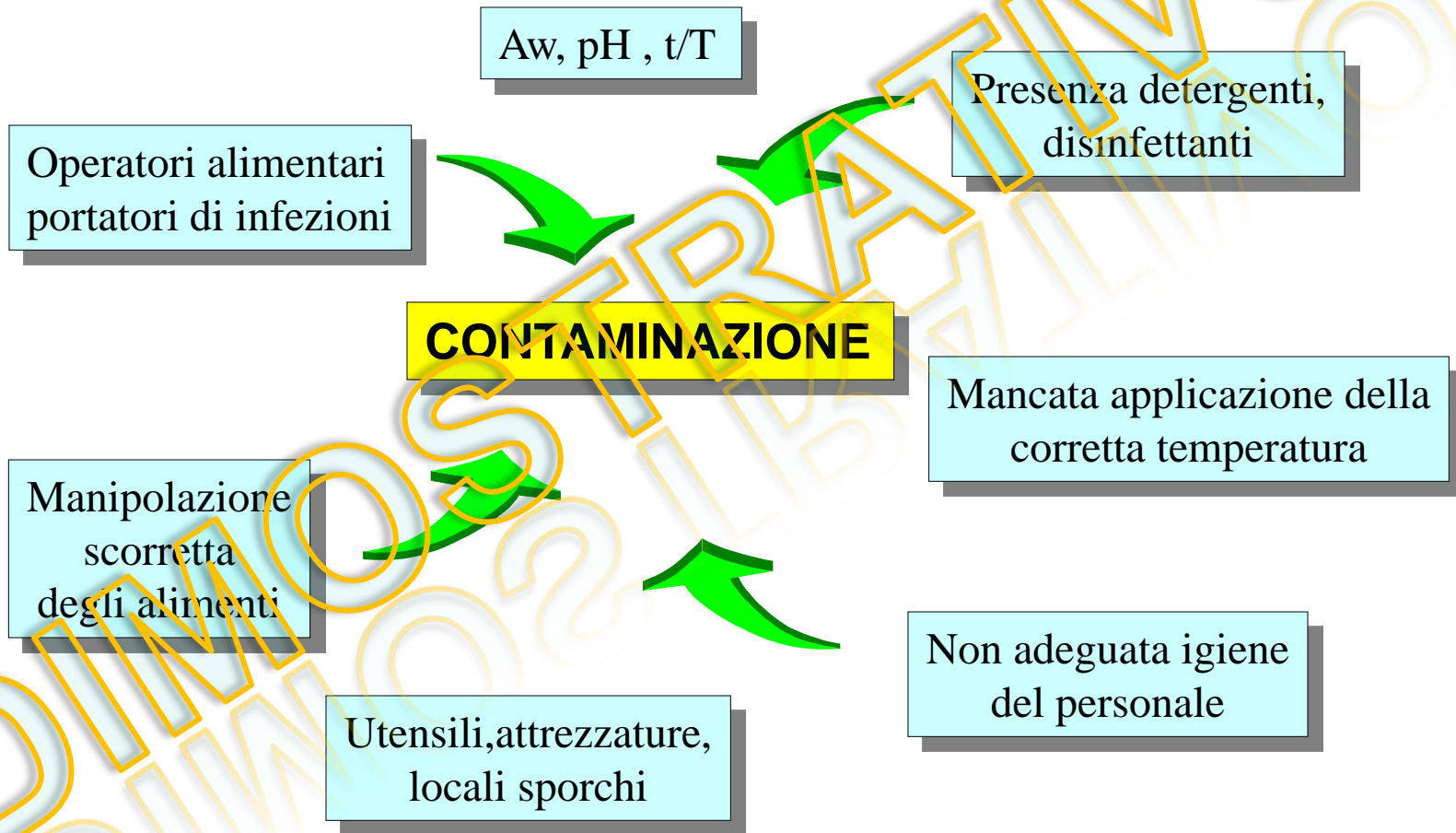
- Fitosanitari , antibiotici ( contaminazione chimica )
- Frammenti di vetro ( contaminazione fisica )
- Insetti, microrganismi patogeni e saprofiti ( contaminazione biologica)

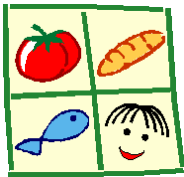
È possibile così ottenere alimenti idonei al consumo umano



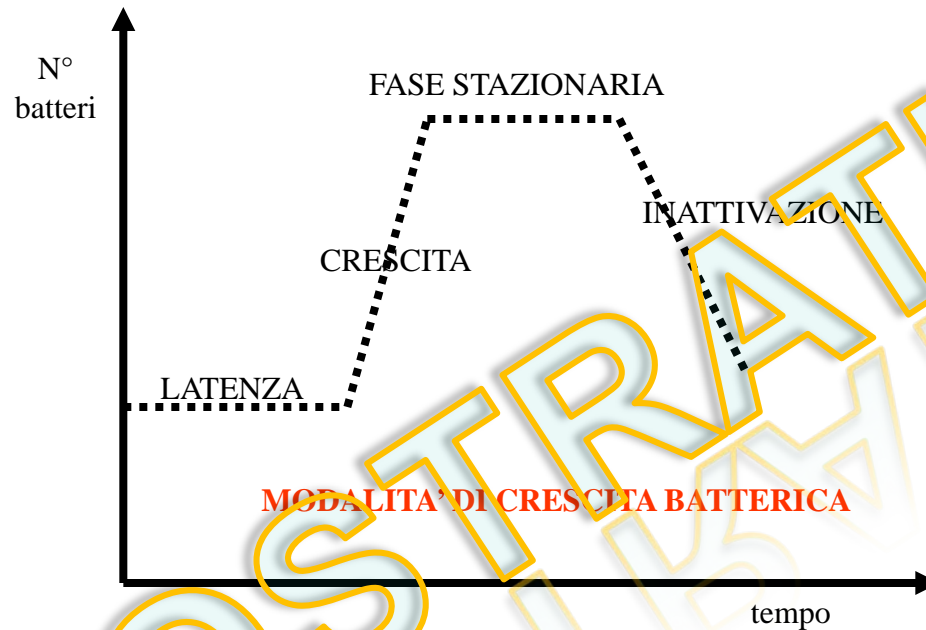


# SICUREZZA NELL'ATTIVITA'ALIMENTARE





# SICUREZZA NELL'ATTIVITA' ALIMENTARE



**Raggiungere nel prodotto condizioni idonee ad allungare al massimo la fase di latenza:**

**idealmente impedire la crescita batterica per tutta la durata della vita commerciale**