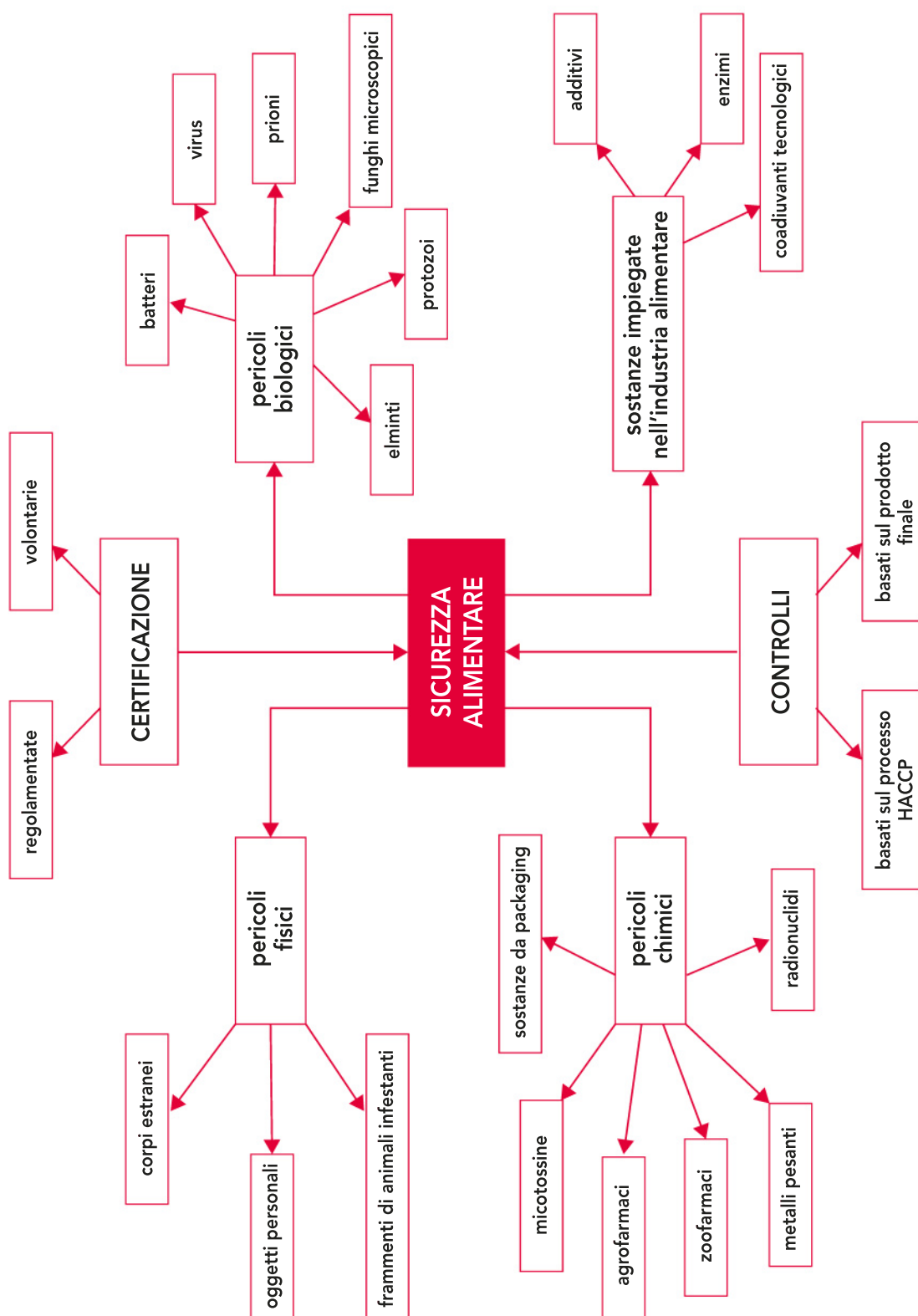




A COLPO D'OCCHIO i contenuti del Modulo e le loro relazioni



MI ALLENO PER IL COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE

Leggi il testo riportato qui sotto e predisponi una traccia della tua esposizione (tempo: 5 minuti)

Regolamento (CE) n. 852/2004

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 è inteso a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori in relazione alla sicurezza degli alimenti. Esso definisce “igiene degli alimenti” le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l’idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell’uso previsto.


I pericoli per la sicurezza alimentare si presentano quando gli alimenti sono esposti ad agenti pericolosi che ne determinano la contaminazione. I pericoli alimentari possono essere di natura biologica, chimica o fisica.



(Fonte: Regolamento CE n. 852/2004)

Spunti per la tua esposizione


1. *Un pericolo è un agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. Fai esempi delle tre categorie di pericoli e poi approfondiscine una.*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Come esempi di pericoli biologici possiamo citare i batteri patogeni quali *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*; tra quelli chimici abbiamo le aflatossine, i residui di antibiotici o pesticidi; tra i fisici, pezzi di vetro o di metallo, ecc.

Puoi continuare approfondendo i pericoli microbiologici, così avrai modo di parlare della contaminazione crociata, uno dei fattori critici nella manipolazione degli alimenti (Lab. Cucina).


Potresti anche descrivere qualche batterio in Inglese: *Salmonella* spp. are a group of bacteria which reside in the intestinal tract of human beings and warm blooded animals and are capable of causing disease...

2. *Il Regolamento (CE) n. 852/2004 sancisce l’obbligo da parte degli operatori del settore alimentare di elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP. In che cosa consiste questo sistema?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo, razionale e organizzato, per conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. I principi su cui si basa sono sette...

Puoi continuare allargando il discorso sul ruolo dell’UE in materia di sicurezza alimentare (Diritto).

3. *L’applicazione dell’HACCP non sostituisce i controlli ufficiali. In Italia, quali sono le Autorità chiamate alla vigilanza sulla sicurezza alimentare?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Le azioni di vigilanza e controlli in materia di sicurezza alimentare sono esercitate in Italia dalle autorità competenti, soprattutto il Ministero della Salute e le Aziende Sanitarie Locali...

Puoi continuare trattando la questione da un punto di vista normativo (Diritto).

**MI ALLENO PER IL COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE**

Leggi il testo riportato qui sotto e predisponi una traccia della tua esposizione
(tempo: 5 minuti)

Il Regolamento (UE) 2019/229

Il Regolamento (UE) 2019/229 della Commissione del 7 febbraio 2019 modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005 riguardo a:

- i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari relativamente ad alcuni metodi;
- il criterio di sicurezza alimentare relativo alla presenza di *Listeria monocytogenes* nei semi germogliati;
- il criterio di igiene del processo e il criterio di sicurezza alimentare applicabili ai succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo).

**Spunti per la tua esposizione**

1. La *Listeria monocytogenes* è un batterio patogeno di grande interesse alimentare. Illustra le caratteristiche morfologiche della cellula batterica.

**POSSO COMINCIARE COSÌ**

In biologia si distinguono due tipi di cellule: procariota ed eucariota. Le cellule batteriche sono di tipo procariota, ossia presentano una struttura primitiva e sono prive di un sistema di membrane endocellulari...

Puoi continuare in Inglese: Prokaryotes are single-celled organisms that are the earliest and most primitive forms of life on earth.

2. Ora illustra le caratteristiche della listeria e della malattia connessa.

**POSSO COMINCIARE COSÌ**

Questo batterio è un bacillo aerobio asporigeno che si trova comunemente nel terreno e nell'acqua e può quindi facilmente contaminare ortaggi e verdure (descrivi poi i sintomi della malattia e i metodi per prevenire l'infezione).

Puoi continuare citando regolamenti a livello europeo per la tutela della salute (Diritto).

3. Sicurezza e qualità nell'ambito alimentare costituiscono un binomio garantito dall'applicazione del sistema HACCP, dalle certificazioni e dai marchi. Parla di quest'ultimi.

**POSSO COMINCIARE COSÌ**

Nell'agroalimentare esistono due tipi di marchi di qualità, quelli che aderiscono a norme comunitarie e i marchi volontari (usati da aziende o consorzi di filiera produttiva).

Puoi continuare facendo esempi di prodotti DOP o IGP del tuo territorio (Lab. Sala/Vendita).

MI ALLENO PER IL COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE

Leggi il testo riportato qui sotto e predisponi una traccia della tua esposizione (tempo: 5 minuti)

Il Codex Alimentarius

Il commercio internazionale di cibo esiste da migliaia di anni ma fino a non molto tempo fa il cibo è stato prodotto, venduto e consumato per la maggior parte localmente.

Durante l'ultimo secolo il quantitativo di cibo commercializzato a livello internazionale è cresciuto in modo esponenziale, ed oggi enormi quantità e varietà di alimenti, come mai in passato, viaggiano ogni giorno attraverso il globo.

Il *Codex Alimentarius* è un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza, qualità e correttezza del commercio mondiale di alimenti. I consumatori sono tutelati sempre meglio rispetto alla sicurezza e qualità dei prodotti alimentari che acquistano e gli importatori hanno sempre più garanzie nei loro scambi sul fatto che il cibo che hanno ordinato sarà conforme alle loro specifiche richieste.


Le preoccupazioni dell'opinione pubblica sui temi della sicurezza degli alimenti hanno spesso visto il *Codex* al centro del dibattito internazionale. Biotecnologie, pesticidi, additivi e contaminanti alimentari sono tra i principali argomenti in discussione durante le riunioni del *Codex*. Gli standard del *Codex* si basano su dati e considerazioni oggettive, confortati dalle migliori acquisizioni scientifiche disponibili, provenienti da organismi di ricerca indipendenti oppure da consultazioni internazionali "ad hoc" organizzate dalla FAO e dall'OMS.



(Fonte: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali)


Spunti per la tua esposizione

1. *L'Unione Europea ha emanato una serie di regolamenti sulla sicurezza alimentare che si ispirano specialmente ai principi enunciati nel Codex Alimentarius. Illustrale.*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Per quanto concerne la sicurezza alimentare, le norme fondamentali europee sono contenute nel Reg. CE 178/2002 e nel Reg. CE 852/2004...


Puoi continuare allargando il discorso spiegando che cosa sono i regolamenti dell'UE (Diritto).

2. *Parte integrante della sicurezza alimentare è la formazione continua del personale, sia in materia di igiene sia sui luoghi di lavoro. Parla di questi aspetti legati all'Arte bianca.*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Panificazione e pasticceria sono attività che devono rispettare obblighi sia di igiene alimentare (HACCP), sia nel campo della sicurezza sul lavoro.

Puoi continuare spiegando perché il sistema HACCP sia di pertinenza pluridisciplinare (Sc. Alimentazione, Diritto) e illustrando poi le norme relative alla sicurezza sul luogo di lavoro (Tecniche di organizzazione e gestione).

3. *Additivi e contaminanti alimentari sono tra i principali argomenti in discussione durante le riunioni del Codex. Che cosa sono gli additivi?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Gli additivi alimentari sono sostanze deliberatamente aggiunte ai prodotti alimentari per svolgere determinate funzioni tecnologiche, ad esempio per colorare...

Puoi continuare facendo riferimento agli additivi permessi nei prodotti dolciari (Lab. di Pasticceria).