


WEBINAR
Delegazione ONB Lombardia
LA SICUREZZA ALIMENTARE

10 GIUGNO 2020
ORE 15:30

 lombardia.ordinebiologi.it

Dott.ssa. Maria Paola
ZAMPELLA
Biologa, esperta di sicurezza alimentare

Dott. Andrea
CRAVERI
Biologo, moderatore del webinar



Ordine
Nazionale
Biologi

**LA DIRETTA
INIZIERÀ A BREVE
STAY TUNED!**

WWW.ONB.IT

REPLAY

Canale ONB TV e Radio Bio



<https://vizle.offnote.co>

Contact us: vizle@offnote.co

This document was generated automatically by **Vizle**

Your **Personal Video Reader Assistant**

Learn from Videos **Faster** and **Smarter**

VIZLE PRO / BIZ

- Convert *entire* videos ^{PDF, PPT}
- *Customize* to retain all essential content
- Include Spoken *Transcripts*
- Customer support

Visit <https://vizle.offnote.co/pricing> to learn more

VIZLE FREE PLAN

- Convert videos *partially* ^{PDF only}
- Slides may be *skipped**
- Usage restrictions
- No Customer support

Visit <https://vizle.offnote.co> to try free

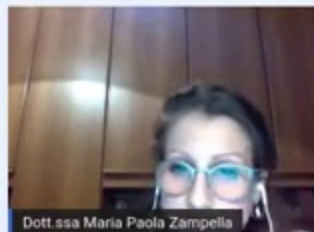
Login to Vizle to unlock more slides*

FOOD SAFETY

Rispecchia i principi enunciati **nell'art. 32 della Costituzione Italiana**: «La Repubblica tutela la **salute** come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti...».

Ma soprattutto si attiene a quanto indicato dal rapporto **dell'OMS «World Health Statistics Quarterly» n. 50 del 1997** dedicato alla «**Sicurezza dei cibi e delle malattie dovute ai cibi**».

Il rapporto era dedicato interamente **alla sicurezza dei prodotti alimentari, evidenziando l'importanza che il fenomeno delle malattie collegate al consumo di alimenti contaminati assume nella società moderna e, di conseguenza, la necessità continua di attuare misure di prevenzione tali da garantire la salubrità** dei prodotti alimentari destinati al consumatore.



Vizle

GLI OBIETTIVI DEL REG. N.178/2002

Ha come obiettivi principali:

- **Livello elevato di tutela della vita e della salute umana.**
- **Tutela interessi dei consumatori nei confronti di pratiche fraudolente e ingannevoli, adulterazione degli alimenti ed ogni altra pratica in grado di indurre in errore il consumatore, quindi pratiche leali nel commercio alimentare.**
- **Tutela della salute degli animali, salute vegetale ed ambientale.**
- **Tracciabilità da monte a valle della filiera e rintracciabilità di tutte le informazioni.**
- **Responsabilità degli operatori del settore alimentare: devono garantire il rispetto delle disposizioni di legislazione alimentare nelle proprie imprese.**
- **Controlli programmati in base alla valutazione del rischio ed integrati lungo la filiera.**
- **Ritiro dell'alimento o mangime da parte delle Autorità, qualora il prodotto risulti non conforme.**
- **Richiamo dell'alimento o mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale (alimento) o all'utente (mangime) da attuare quando altre misure risultino insufficienti per il livello elevato di tutela della salute (SISTEMA ALLERTA RAPIDO).**



Dott.ssa Maria Paola Zampella

IL D. LGS 155/1997

Il decreto stabilisce **le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.**

Sulla base del decreto, il responsabile dell'industria alimentare deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Il responsabile della industria alimentare deve **individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).**

Oggi il Decreto legislativo n. 155/97 è sostituito dal Regolamento 852/2004.



ALTRO ESEMPIO: PREPARAZIONE DI ALIMENTI

Si riscontrano le seguenti fasi:

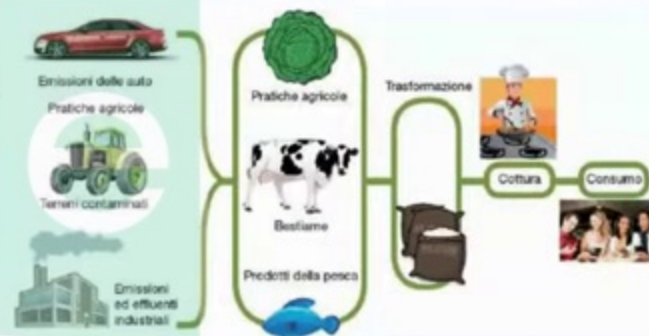
- Acquisto/ricevimento materie prime.
- Stoccaggio materie prime soggette a regime di temperatura controllata.
- Stoccaggio prodotti non deperibili.
- Scongelamento.
- Lavaggio verdure.
- Preparazione (ad es. miscelazione e dosaggio ingredienti, allestimento del prodotto).
- Cottura.
- Raffreddamento (abbattimento termico) - Conservazione a temperatura controllata.
- Riscaldamento (o rinvenimento).
- Confezionamento (in vaschette, in atmosfera controllata, ecc.).
- Distribuzione, vendita, somministrazione.

LA CONTAMINAZIONE CHIMICA

Può essere causata da fattori diversi. Principalmente è legata a **residui di sostanze farmacologicamente attive, ad azione ormonale od anabolizzante**, contaminanti ambientali (metalli pesanti od antiparassitari), contaminanti di processo (disinfettanti e detergenti), **additivi, sostanze indesiderate prodotte durante il ciclo di lavorazione** (metaboliti).

Una parte consistente delle contaminazioni è determinata, quindi, dagli agenti inquinanti e dai residui tossici dispersi nell'ambiente che, attraverso la catena alimentare, si ritrovano direttamente o indirettamente negli alimenti, oltre che dall'uso massiccio di pesticidi, diserbanti e fitofarmaci nell'agricoltura e nell'allevamento degli animali.

Può essere prevenuta attraverso le procedure di qualificazione/controllo dei fornitori; attraverso la corretta esecuzione delle operazioni di detersione e disinfezione ed ad una attenta del materiale di imballaggio (MOCA).





<https://vizle.offnote.co>

Contact us: vizle@offnote.co

This document was generated automatically by **Vizle**

Your **Personal Video Reader Assistant**

Learn from Videos **Faster** and **Smarter**

VIZLE PRO / BIZ

- Convert *entire* videos ^{PDF, PPT}
- *Customize* to retain all essential content
- Include Spoken *Transcripts*
- Customer support

Visit <https://vizle.offnote.co/pricing> to learn more

VIZLE FREE PLAN

- Convert videos *partially* ^{PDF only}
- Slides may be *skipped**
- Usage restrictions
- No Customer support

Visit <https://vizle.offnote.co> to try free

Login to Vizle to unlock more slides*