

PROGETTO “RISCHI ALIMENTARI E BUONE PRATICHE PER EVITARLI”

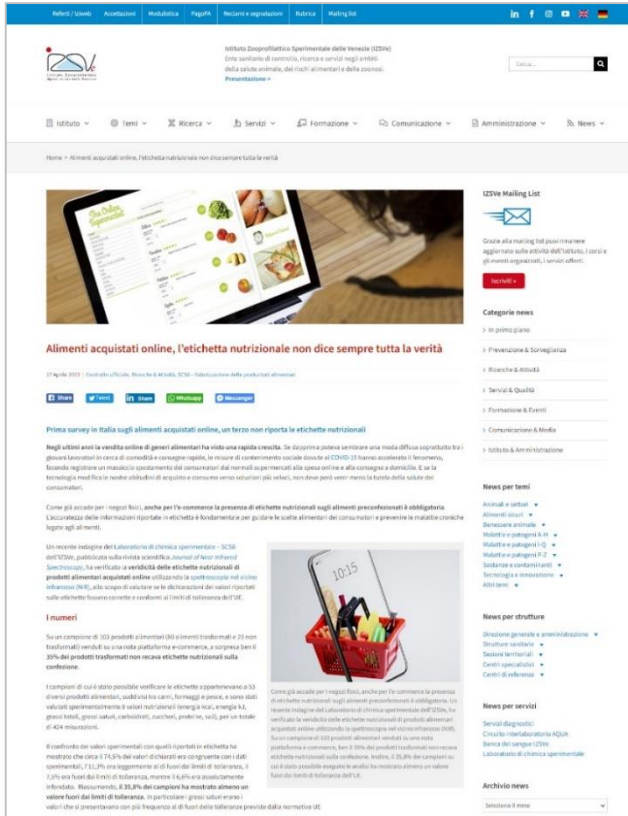
CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SUI RISCHI ALIMENTARI

Mirko Ruzza

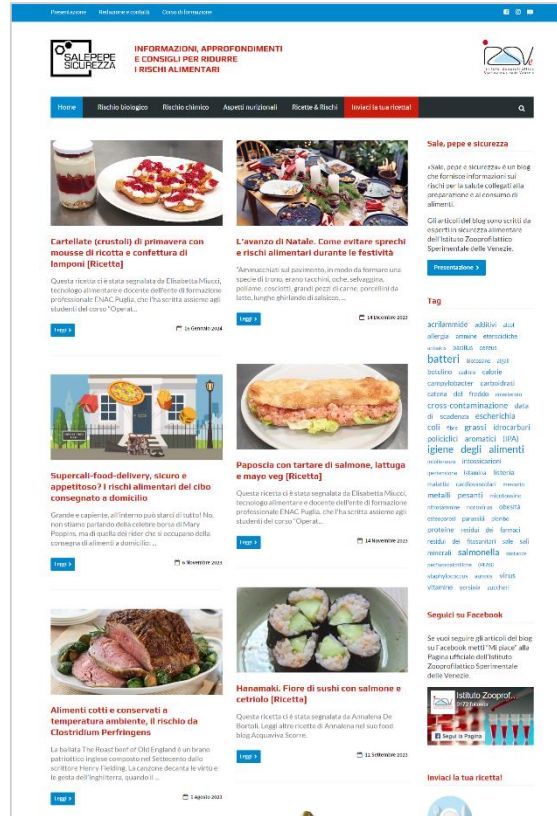
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle
Venezie (IZSVe), Laboratorio comunicazione



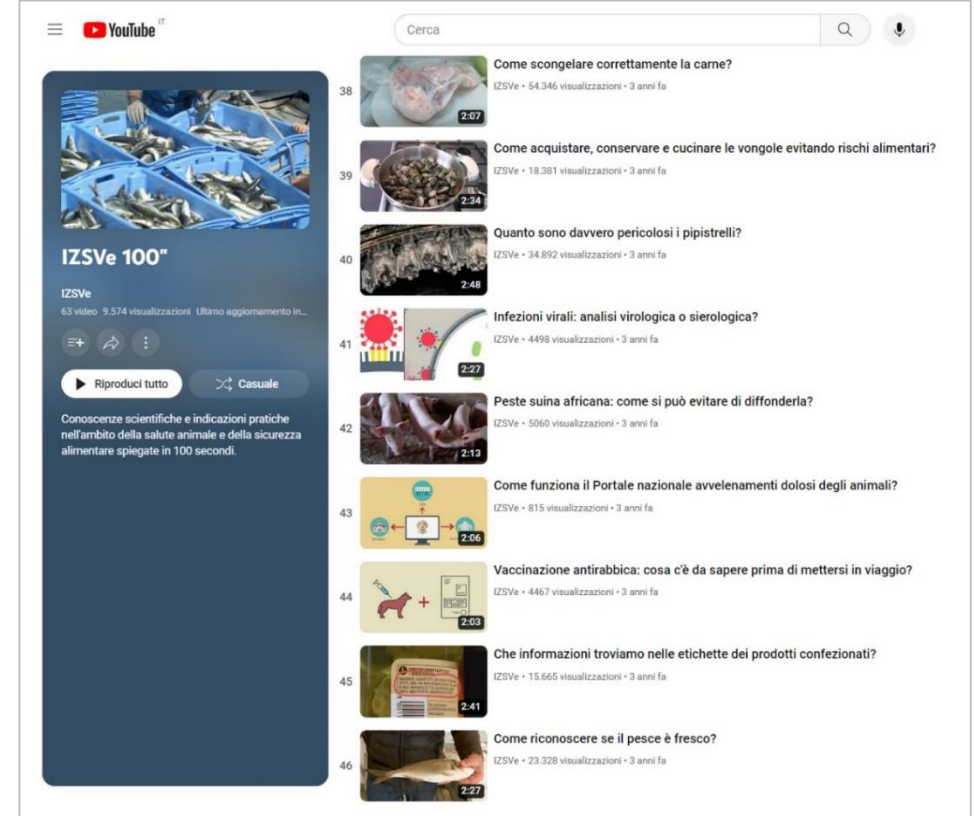
Comunicazione IZSVe sui rischi alimentari



www.izsvenezie.it



www.salepepesicurezza.it



youtube.com/izsvenezie



Fai attenzione alle modalità con cui acquisti, conservi, manipoli, cucini e consumi gli alimenti.

Senza volerlo, potresti favorire lo sviluppo di microrganismi patogeni o sostanze chimiche dannose, che possono causare problemi di salute anche gravi.

Condividi

Tweet

1) Quali sono i rischi alimentari?



RISCHI ALIMENTARI
E BUONE PRATICHE PER EVITARLI

HOME **RISCHI** BUONE PRATICHE CONTROLLI VIDEO CHI SIAMO



QUALI SONO I RISCHI ALIMENTARI?

Scopri le diverse tipologie di rischi che il consumo di alimenti comporta.

biologici

chimici

fisici

intolleranze e allergie

introduzione alle diverse tipologie di rischi

Rischi biologici



I rischi biologici dell'alimentazione consistono nella possibilità di contrarre attraverso il cibo **batteri, virus e parassiti patogeni**, ovvero che possono causare malattie. Nella maggior parte dei casi si tratta di **microrganismi**; alcuni parassiti possono essere in certi casi visibili a occhio nudo, anche se hanno comunque dimensioni limitate a pochi millimetri.

In certe condizioni igieniche e di temperatura i **microrganismi patogeni** possono proliferare nei cibi, raggiungendo quantità tali da generare **infezioni** in chi li ingerisce. Alcuni di questi possono produrre tossine che si accumulano negli alimenti e che possono causare **intossicazioni**.

Le temperature di **refrigerazione, congelamento e surgelamento** rallentano la proliferazione dei microrganismi negli alimenti, che invece è favorita se questi vengono lasciati a temperatura ambiente. Una **cottura adeguata** degli alimenti inattiva e rende innocui i principali patogeni. Alcune tossine tuttavia, dopo essere state prodotte, possono permanere nell'alimento anche dopo la cottura; per questo nell'acquisto, nella conservazione e nella preparazione delle pietanze è opportuno rispettare sempre le **buone pratiche igieniche** che permettono di evitare la proliferazione dei microrganismi.

Le tossinfezioni alimentari possono creare problemi di salute diversi a seconda del tipo di patogeno coinvolto. Nella maggior parte dei casi, in soggetti sani, creano **disturbi gastrointestinali, come vomito e diarrea, e sintomi simil-influenzali** che si risolvono entro pochi giorni. Possono avere effetti più gravi invece in alcune fasce della popolazione, come **anziani e soggetti immunocompromessi** (a cui possono causare setticemie, encefaliti o meningiti) o **donne in gravidanza** (nelle quali possono causare parti prematuri, malformazioni del feto e aborti).

Alcuni dei principali agenti patogeni che possono contaminare gli alimenti sono:

- Anisakis
- Bacillus cereus
- Botulino
- Campylobacter
- Escherichia Coli
- Echinococco
- Listeria monocytogenes
- Norovirus
- Salmonella
- Shigella
- Stafilococco aureo
- Toxoplasma
- Trichinella
- Vibrioni
- Virus dell'Epatite A
- Yersinia

come avviene l'esposizione al tipo di rischio, danni potenziali per la salute

approfondimenti su specifici patogeni/sostanze

1) Quali sono i rischi alimentari?

The screenshot shows a website titled 'RISCHI ALIMENTARI E BUONE PRATICHE'. A popup window titled 'BOTULINO' is open, displaying an illustration of a magnifying glass over jars of food. The popup contains the following text:

Clostridium botulinum, detto più comunemente botulino, è un batterio che si ritrova nel suolo, nei sedimenti e nella polvere sotto forma di spora. Una volta che dallo stato di spora passa a quello di forma vegetativa, è in grado di produrre tossine che, se ingerite, provocano intossicazioni alimentari con sintomatologie severe.

Gli alimenti diventano pericolosi se, dopo essere entrati in contatto con le spore, presentano caratteristiche intrinseche (per esempio, il PH) e/o vengono mantenuti in condizioni ambientali che permettono la loro germinazione: in questo caso il microrganismo si sviluppa e produce le tossine. Questo processo può avvenire proprio nelle conserve, in quanto lo sviluppo del botulino avviene in assenza di aria.

I sintomi caratteristici del botulismo, l'intossicazione da botulino, compaiono circa entro le 24-72 ore e si presentano come: sdoppiamento della vista, difficoltà di messa a fuoco, difficoltà a tenere le palpebre aperte, dilatazione delle pupille, secchezza delle fauci, difficoltà di deglutizione e stitichezza. Le forme più gravi di botulismo possono portare all'arresto respiratorio e, in rari casi, alla morte.

Per approfondire:
<https://www.salepepesicurezza.it/conserve-fatte-in-casa-come-evitare-il-rischio-botulino/>
<https://www.izsvenezie.it/temi/malattie-patogeni/botulismo/>
<https://www.issalute.it/index.php/la-salute-dalla-a-alla-z-menu/b/botulismo>
<https://www.epicentro.iss.it/botulismo/>

link di approfondimento su altre fonti IZSve o istituzionali (Ministero Salute , ISS, altri IZS)

2) Cosa fare per ridurre i rischi alimentari?



RISCHI ALIMENTARI
E BUONE PRATICHE PER EVITARLI

HOME RISCHI **BUONE PRATICHE** CONTROLLI VIDEO CHI SIAMO



COME DIFENDERSI DAI RISCHI ALIMENTARI?

Scopri le buone pratiche da adottare per ridurre i rischi, dal momento dell'acquisto fino al consumo degli alimenti.

acquisto



- Fai una lista di ciò di cui hai bisogno prima di recarti al punto vendita e **non acquistare alimenti in eccesso**, che poi potrebbero deteriorarsi oppure scadere se conservati troppo a lungo.
- Rivolgiti a **canali di vendita convenzionali**, sottoposti ai controlli ufficiali delle autorità sanitarie, come banchi al mercato, negozi di alimentari, supermercati, produttori e rivenditori professionisti (evitare venditori di prodotti fatti in casa e sprovvisti di licenze).
- Scegli alimenti che risultano **integri, freschi e appetibili**. Non acquistare e consumare prodotti con confezioni rotte, danneggiate o rigonfie.
- **Leggi con attenzione le etichette**, controllando bene le **date di scadenza** dei prodotti, così come le indicazioni per la conservazione e la preparazione dell'alimento, soprattutto in caso di alimenti deperibili e di origine animale.
- Acquista i **prodotti refrigerati e congelati per ultimi** durante la spesa. Evita prodotti con la brina sulla confezione; può indicare che non è stata mantenuta la **catena del freddo** durante la distribuzione ed esposizione nel punto vendita.

+ trasporto

+ conservazione

+ manipolazione e preparazione

+ cottura

+ consumo

Buone pratiche igieniche da rispettare durante il *consumer journey*

2) Cosa fare per ridurre i rischi alimentari?

RISCHI ALIMENTARI
E BUONE PRATICHE PER EVITARLI

HOME RISCHI **BUONE PRATICHE** CONTROLLI VIDEO CHI SIAMO

RISV
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie

COME DIFENDERSI

Scopri le buone pratiche da

acquisto



SHELF LIFE, DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il termine *shelf-life* ("vita di scaffale") viene utilizzato nell'ambito della sicurezza alimentare per indicare la vita commerciale del prodotto, ovvero il periodo di tempo che intercorre fra la produzione e il consumo dell'alimento senza che ci siano rischi per la salute del consumatore. La durata della *shelf-life* può essere indicata sulla confezione dalla data di scadenza oppure dal termine minimo di conservazione.

La data di scadenza corrisponde alla dicitura "da consumarsi entro il", usata per gli alimenti freschi e deperibili. Questa informazione significa che oltre la data indicata l'alimento non è più sicuro e non deve essere assolutamente consumato perché si rischia di contrarre tossinfezioni.

Il termine minimo di conservazione corrisponde alla dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il", usata per gli alimenti stabili. Questa indicazione significa che oltre quella data può esserci un decadimento delle qualità organolettiche, ma il prodotto può ancora essere consumato senza rischi per la salute (anche se è meglio farlo prima possibile).

Per approfondire:
<https://www.salepepesicurezza.it/shelf-life-vita-prodotto-alimentare/>
https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_215_allegato.pdf

trasporto

conservazione

manipolazione e pre

cottura

consumo

3) Come funziona il sistema dei controlli?

SAI COME FUNZIONANO I CONTROLLI SUGLI ALIMENTI?

Gli alimenti che arrivano sulla tua tavola sono sottoposti a un sistema di controlli articolato, a cui contribuiscono sia le aziende che li producono e distribuiscono, sia varie autorità sanitarie preposte per legge.

autocontrollo

controlli ufficiali

ritiri, richiami e allerte

introduzione alle diverse tipologie di controlli

Controlli ufficiali



I controlli ufficiali degli alimenti sono l'insieme delle attività finalizzate a garantire la conformità e la salubrità dei prodotti alimentari in relazione a quanto disposto dalla normativa. Coinvolgono **tutta la filiera di produzione degli alimenti**: dai controlli sulle materie prime e le verifiche negli allevamenti ai processi di lavorazione dei prodotti in azienda, fino alla fase di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio.

I controlli ufficiali si basano su **piani nazionali gestiti dal Ministero della Salute** e coordinati dalle Regioni a livello locale, e sulle **ispezioni igienico-sanitarie** nelle aziende operate da diverse autorità sanitarie competenti, come ad es. le Aziende Sanitarie Locali (ASL), i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS) dei Carabinieri, i Posti di controllo frontaliere (PCF), gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC). Le **analisi di laboratorio** necessarie vengono svolte da appositi laboratori preposti per legge, come ad es. gli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS)** e le Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente (ARPA).

In caso di **campioni non conformi** alle caratteristiche di sicurezza richieste (es. per livelli di contaminazione biologica o chimica superiori ai limiti stabiliti per legge), vengono attivate numerose azioni, fino anche al ritiro dal mercato di prodotti e alla sanzione per le aziende responsabili di illeciti.

In Italia si fanno **ogni anno più di un milione di controlli ufficiali**, la maggior parte dei quali eseguiti a seguito di ispezioni dei Servizi Veterinari e dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL.

le diverse istituzioni coinvolte e il loro ruolo

Video per approfondire

QUALCHE VIDEO PER APPROFONDIRE

Guarda e condividi i video per aumentare le tue conoscenze e quelle dei tuoi contatti sulla sicurezza alimentare.

concetti generali

gestione domestica

sistema dei controlli

rischi specifici

La cross-contaminazione degli alimenti



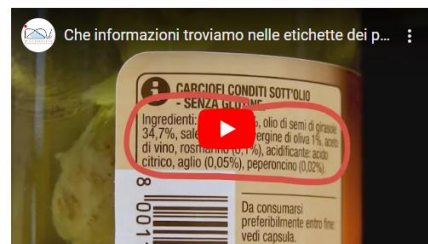
Il concetto di "limite" nei rischi alimentari chimici



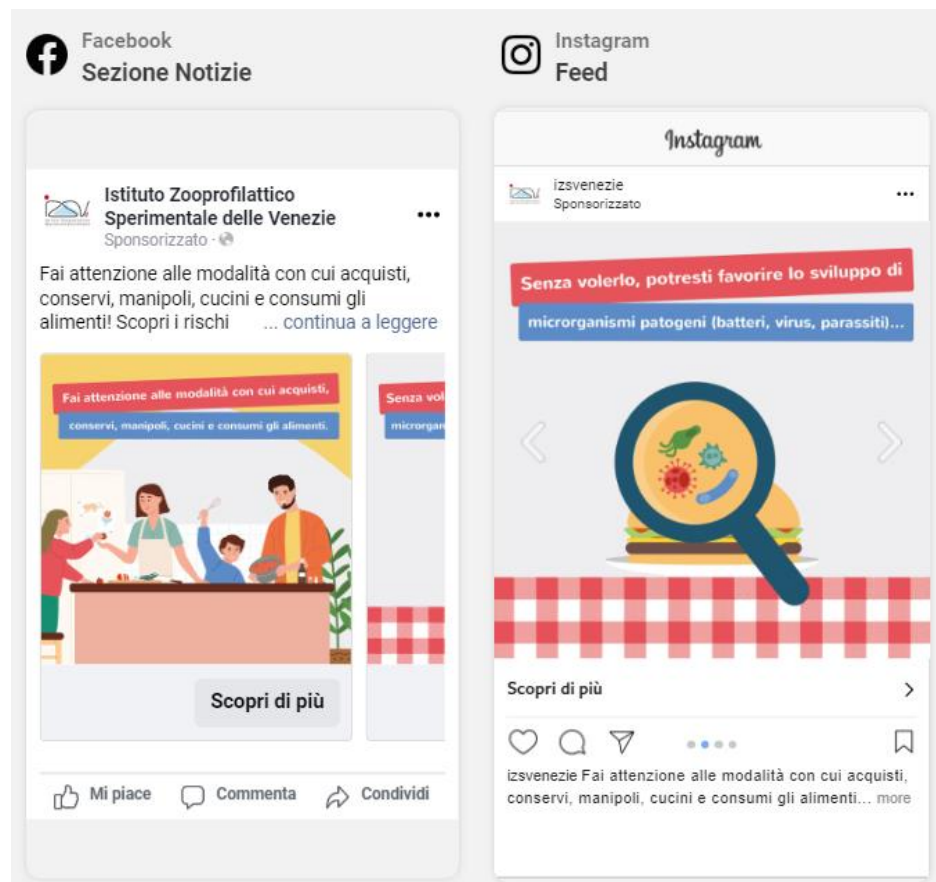
Shelf life, data di scadenza e termine minimo di consumo



Le informazioni nelle etichette dei prodotti confezionati



Promozione sui social



1. Non conservare gli alimenti in dispense, frigoriferi e freezer oltre la data di scadenza
2. Disponi gli alimenti stabili (confezionati e inscatolati) in ripiani e dispense fresche, asciutte e buie

3. Mantieni la temperatura interna del frigorifero a +4/+5°C e quella del freezer a -17/-18°C
4. Non sovraccaricare il frigo e il freezer. Separa bene gli alimenti crudi da quelli cotti e pronti al consumo

altri consigli utili su

www.rischialimentari.it

The bottom section of the slide contains two logos: on the left, a magnifying glass with a red exclamation mark inside, and on the right, the official logo of the Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSV).

Promozione tramite *media relation*

la Repubblica

ILGUSTO

A Natale il frigo si riempie, ma ecco come evitare i rischi alimentari

di Margherita Ranieri

L'Istituto Zooprofilattico sperimentale delle

07 DICEMBRE 2023 ALLE 07:58

sale&pepe

5 ERRORI IN CUCINA (CHE NON SAPETE DI FARE)

Maniaci dell'igiene ai fornelli? Occhio alle abitudini pericolose

Ognuno di noi ha le proprie **fissazioni e consuetudini** quando cucina. Gestiti tanto normali che vengono fatti con il "pilota automatico". Eppure talvolta bisognerebbe fermarsi a riflettere. Così si potrebbe capire che alcuni di **questi comportamenti** sono rischiosi perché potrebbero favorire lo sviluppo di microrganismi patogeni o di sostanze chimiche dannose. E quindi causare problemi di salute, anche gravi, come infezioni o intossicazioni. Come evitarlo? Seguendo i suggerimenti degli esperti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe), che hanno raccolto nel nuovo sito **Rischialimentari.it** tanti preziosi consigli pratici per evitare la proliferazione dei microrganismi e **cucinare in modo sicuro** per tutti. Ecco i **cinque comportamenti** a rischio più comuni: non è che ci cascate anche voi?

Rai News

Edizione delle ore 13:00

Prossima edizione in diretta alle ore 13:00

Tot

Tot ore 08c x 11/20/2023

quotidianosanità.it

Governo e Parlamento

COMUNICA AL TUO TARGET CON 34 MEDICAL MAGAZINE DI PATOLOGIA

SEI UN MEDICO E VUOI RIMANERE IN CONTINUO AGGIORNAMENTO?

Rischi alimentari. Izs delle Venezie e ministero della Salute lanciano un sito per mangiare sicuri

Rischialimentari.it presenta, riassume e spiega in modo semplice i principali concetti e consigli di sicurezza e igiene alimentare che esperti e comunicatori dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie promuovono per misurare i rischi e comunicare (DOGCTC, Ufficio 3-1)

il fatto alimentare

COME PREVENIRE LE MALATTIE ALIMENTARI? IL SITO DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DELLE VENEZIE

SICUREZZA ALIMENTARE

Nadia Corvino 8 Febbraio 2024

Rischialimentari.it è il nuovo sito a cura del Laboratorio comunicazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, dedicato a tutti gli aspetti della prevenzione dei rischi legati all'alimentazione. Sviluppato in collaborazione con il Ministero della Salute e del Focal Point dell'EFSA (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare), il sito offre informazioni legate a tutte le fasi del management del cibo, a partire dall'acquisto fino alla gestione degli avanzi, passando per il trasporto, la conservazione e la cottura. Gli approfondimenti organizzati per tematiche prendono in considerazione varie tipologie di rischi, come quelli biologici, chimici e fisici ma anche quelli legati ad allergie e intolleranze.

Qualche risultato raggiunto

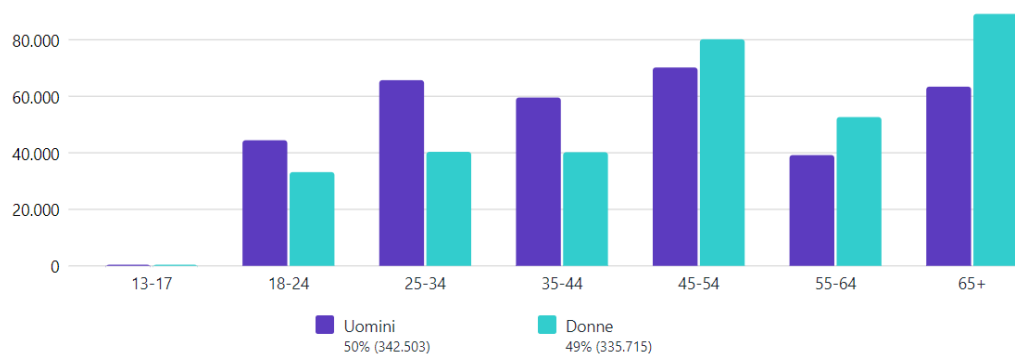
1 ottobre 2023 – 29 febbraio 2024

Visite al sito web

12.307

Utenti raggiunti sui social (target: Triveneto)

680.523



Google search for "rischi alimentari". Filters: Immagini, Video, HACCP, Notizie, In gravidanza, Chimici, Libri, Finanza. Results: Circa 8.860.000 risultati (0,26 secondi). Snippet from rischialimentari.it: "Rischi alimentari e buone pratiche per evitarli. I rischi chimici dell'alimentazione derivano dalla possibile presenza accidentale nel cibo di sostanze potenzialmente dannose per la salute come tossine di ...".

Facebook post from Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Carousel of tips: "BUONE PRATICHE PER FARE LA SPESA RIDUCENDO I RISCHI ALIMENTARI". Tip 1: "Rivolgiti a canali di vendita convenzionali e di fiducia (evita venditori sprovvisti di licenze e non controllati)". Tip 2: "Prepara in anticipo una lista, e non acquistare alimenti in eccesso". Comments include: "Grazie", "Mi piace", "Molto utile davvero, c'è molta ignoranza e trascuratezza in giro", "Ma nei supermercati mettono la frutta e verdura all' inizio del giro".



Fai attenzione alle modalità con cui acquisti, conservi, manipoli, cucini e consumi gli alimenti.

Senza volerlo, potresti favorire lo sviluppo di microrganismi patogeni o sostanze chimiche dannose, che possono causare problemi di salute anche gravi.

Condividi

Tweet