

Dr. Massimo BARBERIS-Dirigente Veterinario
Responsabile S.S. Sorveglianza Epidemiologica e Gestione Emergenze
ASL AL
Struttura Complessa di Igiene degli allevamenti e delle produzioni
Zootecniche.

Tutte le sostanze sono dei veleni ?

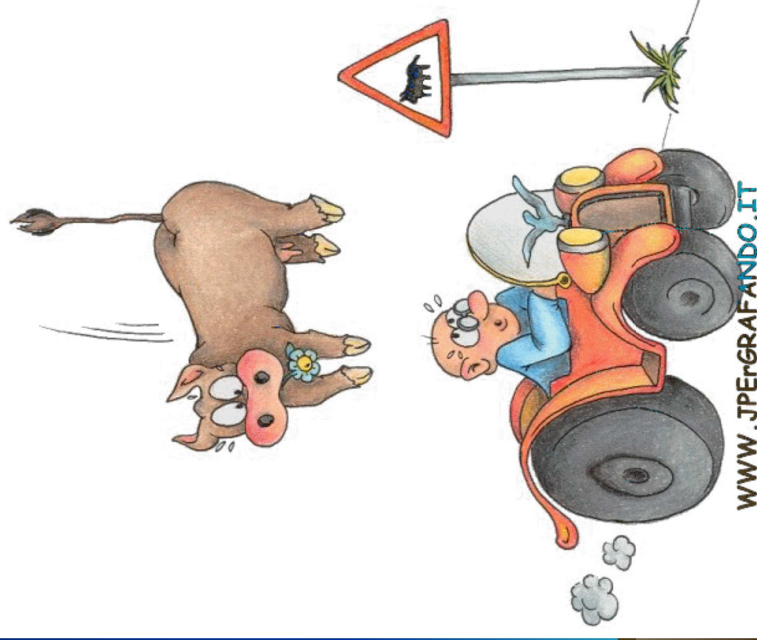
“Non vi e’ nulla che non sia un veleno
La giusta dose differenzia un rimedio
da un veleno”

Paracelsus 1493-1541



Che cos'è un PERICOLO?

Qualsiasi evento, essere animato o inanimato, sostanza di qualunque tipo in grado di creare UN DANNO



Che cos'è il rischio?

- E' la probabilità che a seguito di particolari condizioni il pericolo sia in grado di creare un danno



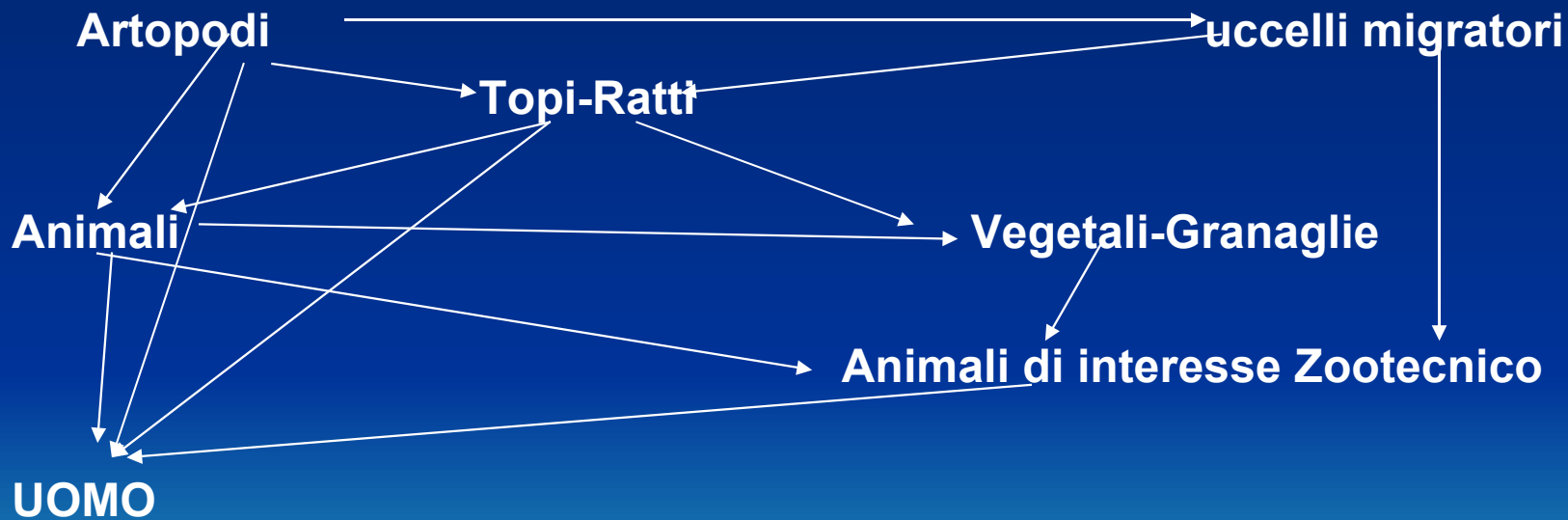
L'ANALISI DEL RISCHIO

- Valutazione del rischio
- Gestione del Rischio
- Comunicazione del Rischio



BIOMASSE

- Insiemi coinvolti nel determinismo di patologie, di malattie infettive ed infestive dell'uomo e degli animali



INQUINAMENTO



Nelle Produzioni animali

Come deve essere un animale

Cosa deve mangiare un animale

Lo stato Sanitario dell'animale

Quale alimento per l'uomo e quanto deve produrre un animale

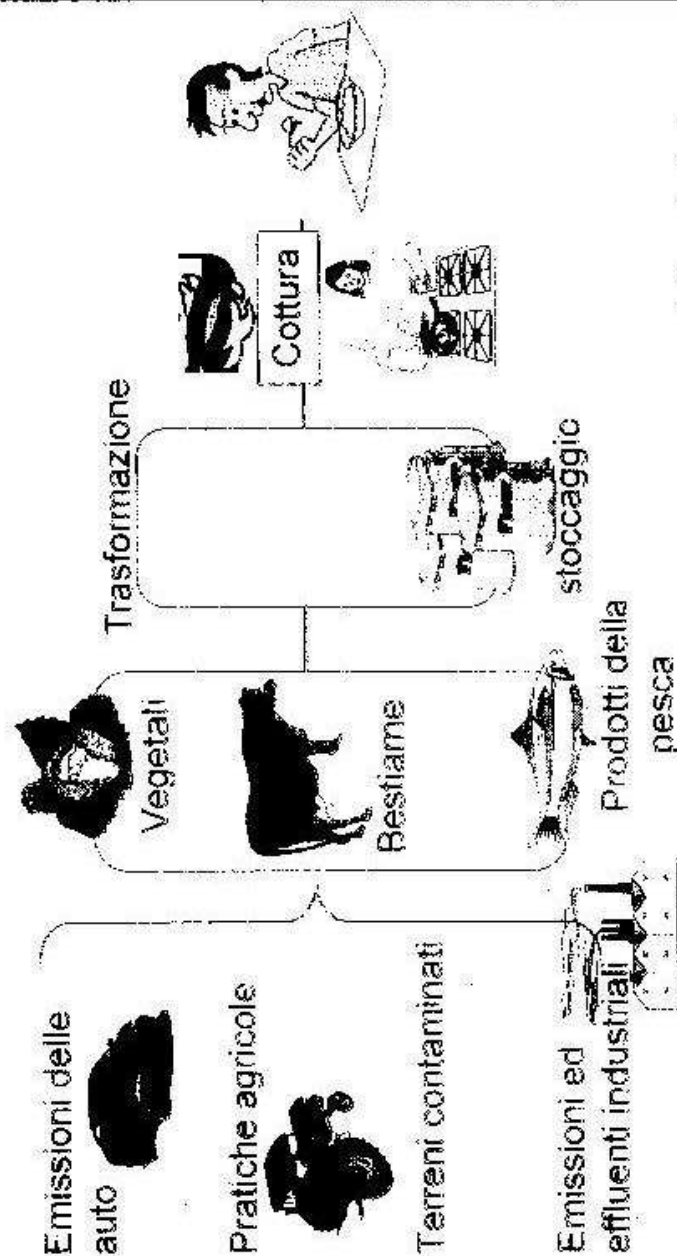


I pericoli delle materie Prime

- Pericoli Fisici
- Pericoli Chimici
- Pericoli microbiologici



DOVE SORGONO I RISCHI NELL'APPROVVIGIONAMENTO DI ALIMENTI



Pericoli fisici delle Materie prime

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| •Parti d'ossa | Carni, Pollame, Pesce |
| •Pietre | Frutta secca |
| •Frammenti d'insetti | Cereali |
| •Metalli
meccanicamente | Materiali raccolti |



I microrganismi classificati secondo il loro significato

- Microrganismi Patogeni
- Microrganismi Degradativi
- Microrganismi Utili



Microorganismi pericolosi

Parassiti



Tenia Solium



Microorganismi pericolosi

Virus



Baculovirus



Microorganismi pericolosi

i

Muffe



Muffa



Microorganismi pericolosi

Batteri



Batteri



Principali parassiti causa di malattie alimentari

- Anisakis
- Ascaris
- Echinococcus
- Fasciola epatica
- Giardia
- Tenia
- Toxoplasma
- Trichinella
- Pesce azzurro
- Verdure non lavate
- Frattaglie
- Frattaglie (fegato)
- Acque di Pozzo
- Carni crude bovine/suine
- Carni crude
- Carni suine poco cotte



Pesce infestato da larve di anisakis



Forme adulte di Ascaridi



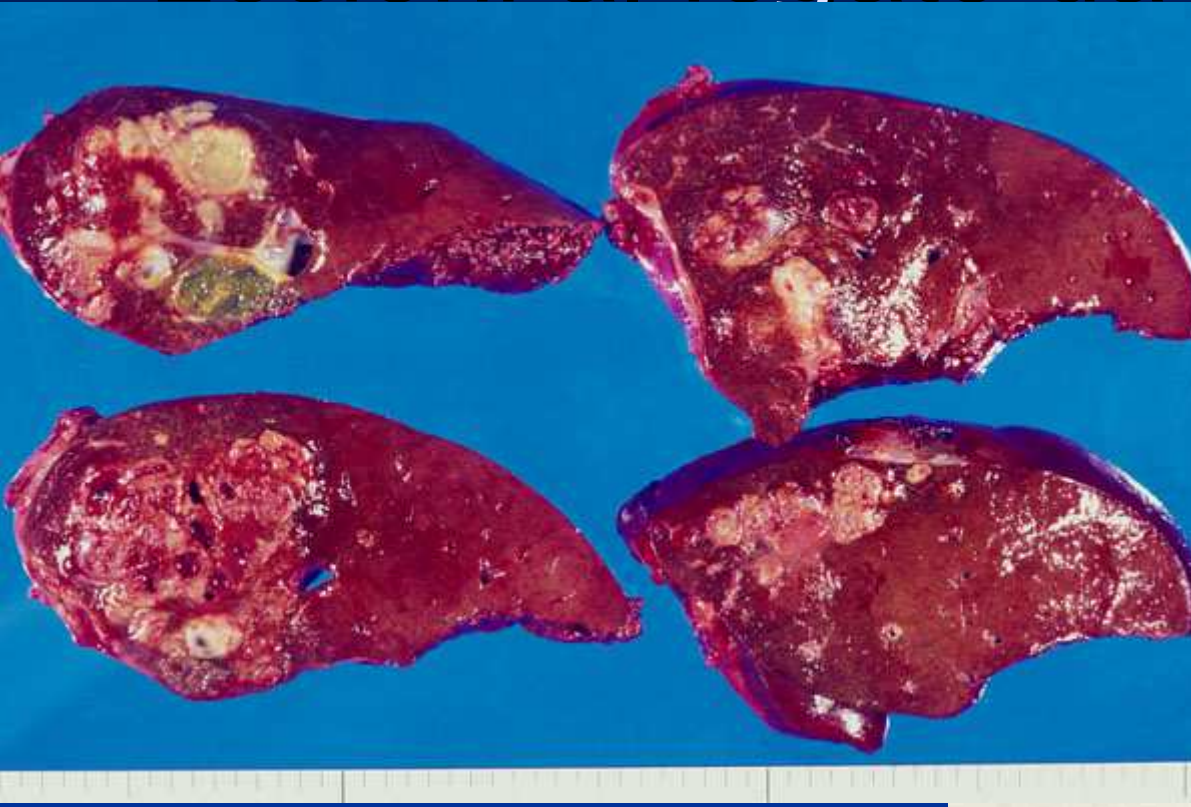
UOMO: TAC addominale con ciste da echinococco al fegato



E. granulosus



Lesioni al fegato da F. hepatica



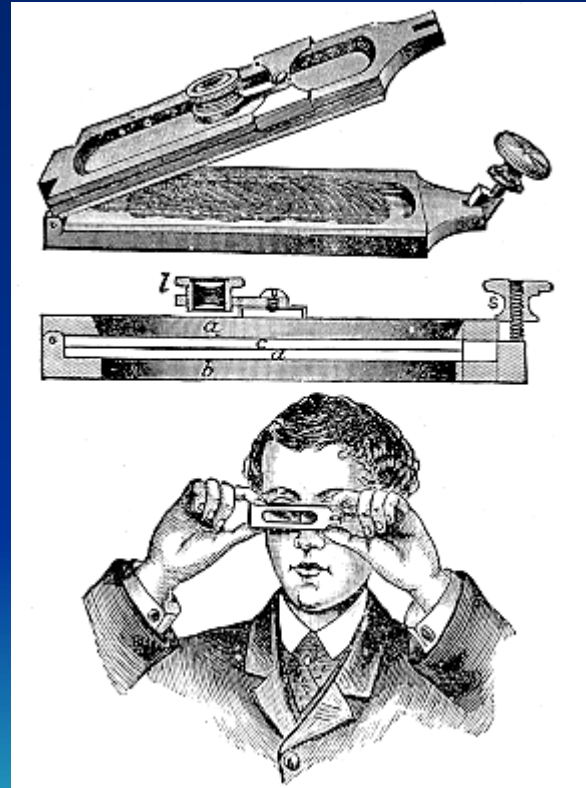
Adulto di
F. hepatica



Trichina spiralis incistata in un muscolo



Trichinoscopio anni '30

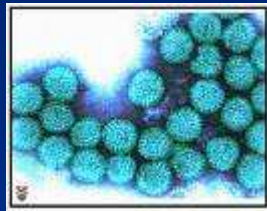


Principali virus causa di malattie alimentari

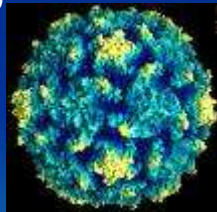
- Virus dell'epatite C



- Rotavirus



- Polio virus



Il pericolo microbiologico (1)

Ecologia Microbica

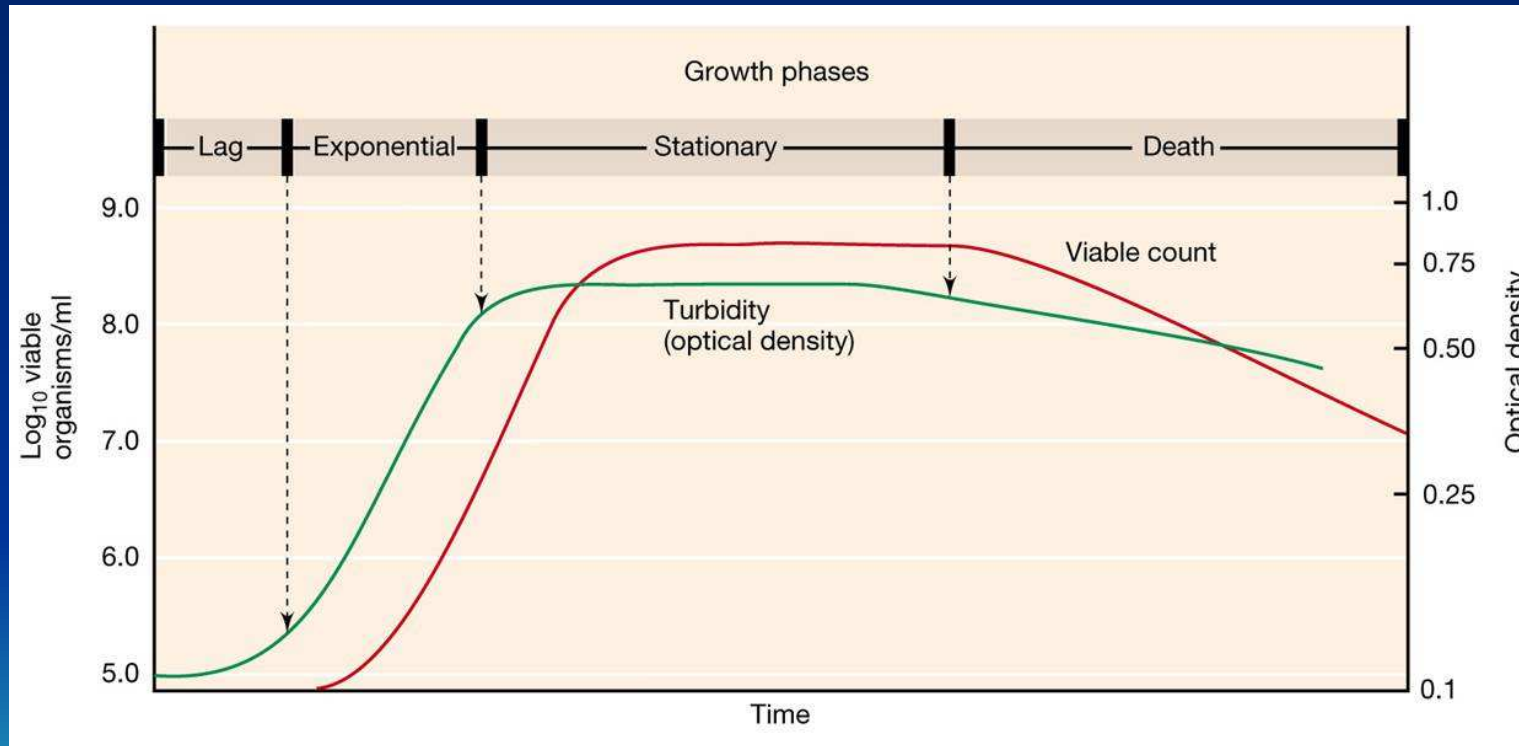
I microrganismi si trovano ovunque

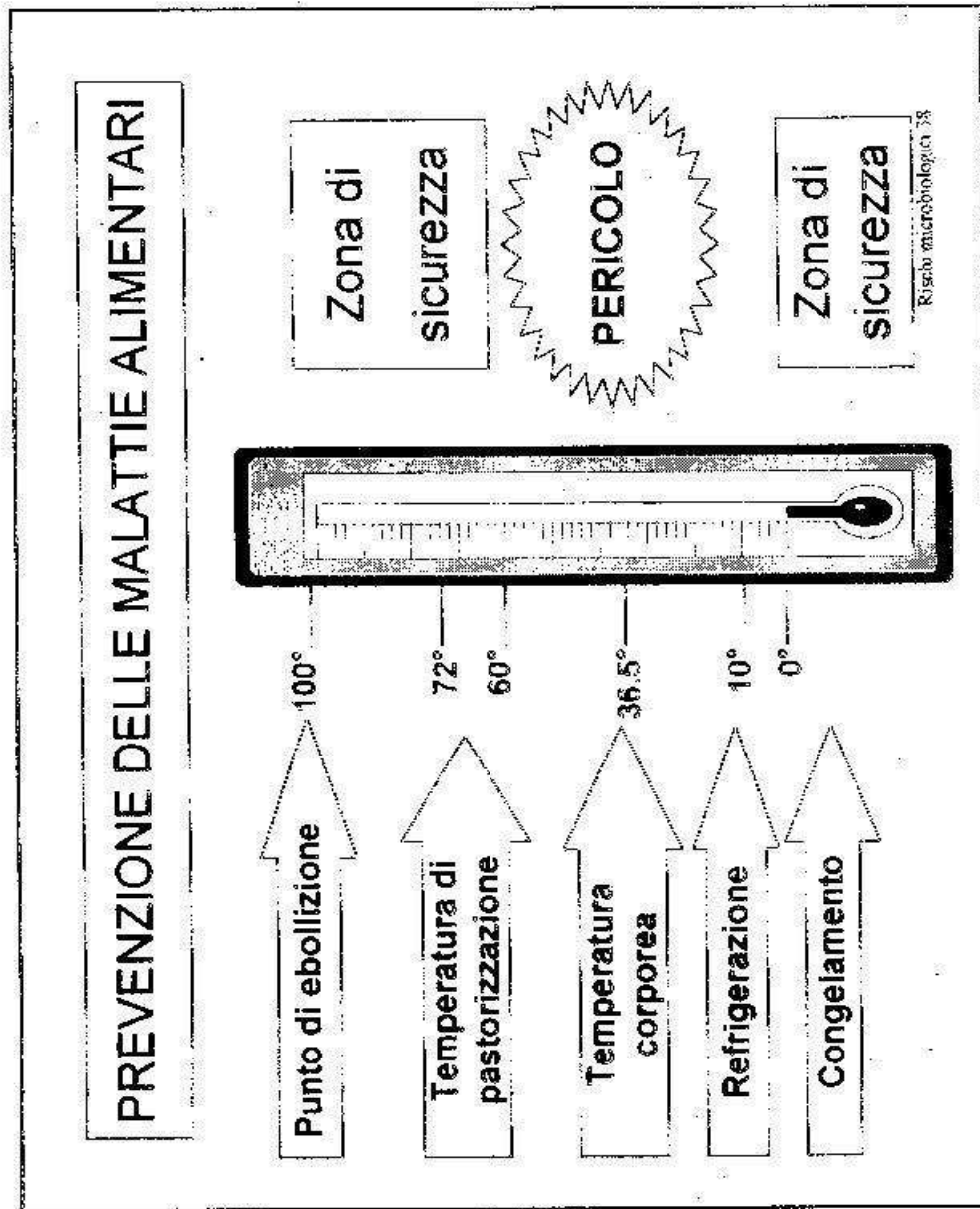
- Nell'aria
- Nell'acqua
- Negli alimenti
- Nel suolo
- Nell'uomo (mani, intestino)
- Sulle superfici



Il pericolo microbiologico (2)

- Curva di Crescita batterica





L'etichettatura degli alimenti

Le regole per l'etichettatura dei
prodotti alimentari sono
stabilite dal Decreto Legislativo
27 gennaio 1992, n. 109



L'etichettatura degli alimenti:

Obiettivi

- Uno degli obiettivi della Campagna europea di informazione sulla Sicurezza alimentare è far prendere coscienza ai consumatori che l'etichetta dei prodotti alimentari è uno strumento necessario e fondamentale per la loro sicurezza

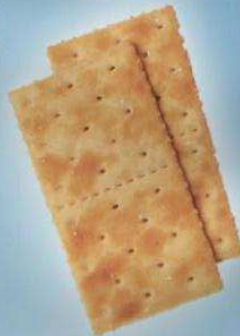


Le Indicazioni Obbligatorie

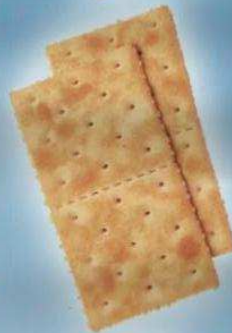
- la denominazione esatta e gli ingredienti, elencati in ordine decrescente per quantità
- gli additivi presenti nel prodotto,
- la quantità
- le modalità di conservazione, di consumo e la data di scadenza
- il nome del produttore o distributore e il luogo di produzione
- codice che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto



Provate tutti i prodotti della
"Linea Crackers"



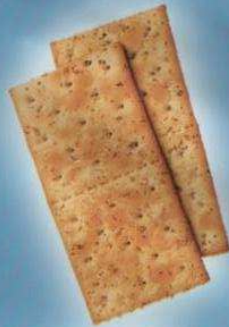
Salati in superficie



Non salati in superficie



Integrali



Con olio extravergine d'oliva
 rosmarino e capperi

I crackers Coop,

friabili e gustosi, sono ideali
 per arricchire la tua tavola o come intermezzo
 per fermare il "languorino" in ogni momento
 della giornata. Gustali da soli o
 accompagnati da quanto o... chi
 più ti piace.

**SUGGERIMENTI PER L'USO
 E LA CONSERVAZIONE**

Per mantenere inalterata
 la fragranza, riponi la con-
 fezione in un luogo fresco
 e asciutto ed al riparo dalla
 luce.

Da consumarsi preferibilmente entro il:

20-08-2007

2L0518 P

QUANTITÀ MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO:	
Valore energetico	KJ 1834 - kcal 436
Proteine	g 10,0
Carboidrati di cui zuccheri	g 68,5 g 2,0
Grassi di cui saturi	g 13,5 g 3,6
colesterolo	mg 0,3
Fibre alimentari	g 3,5
Sodio	g 0,9

Ingredienti: farina di fru-
 mento, olio di mais, estratto
 di malto d'orzo, olio di coc-
 co, sale 1,5% (di cui 0,5% in
 superficie), correttore di aci-
 dità: carbonato acido di so-
 dio, lievito madre naturale
 (farina di frumento, acqua),
 lievito di birra, farina d'orzo
 maltato, aromi naturali.



www.e-coop.it

Numero Verde gratuito

800 80 55 80



Le Problematiche relative agli OGM

- Nuove allergie
- Resistenze agli antibiotici
- Più chimica in agricoltura
- Inquinamento genetico
- Resistenza agli insetticidi
- Riduzione della biodiversità
- Ingegneria genetica e fame nel mondo
- Sicurezza alimentare



GRAZIE PER
L'ATTENZIONE E
RICORDATE:
NONOSTANTE TUTTO:

“L'è mai mort nun !!!”

(Piero, Civico Macello di Casale, 11/11/1991)

