



# La contaminazione dei prodotti alimentari

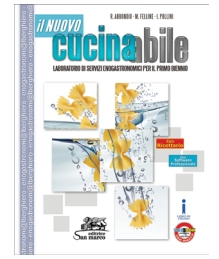
È considerato **igienico** tutto ciò che non rappresenta un **fattore di rischio** per la salute umana, cioè in grado di provocare una malattia o un danno al soggetto.

Si considerano fattori di rischio:

- ✓ la **contaminazione biologica**, dovuta all'azione di **microrganismi** patogeni, capaci spesso di produrre sostanze tossiche; fra i vari microrganismi, i più comuni sono i **batteri**. Alcuni batteri, come per esempio, il *Clostridium botulinum*, sono letali per l'uomo, altri, come la *Salmonella*, determinano la comparsa di sintomi molto fastidiosi, fra i quali dolori addominali associati a diarrea, vomito e febbre;
- ✓ la **contaminazione fisica**, provocata dalla presenza nei cibi di corpi estranei (capelli, polvere, plastica e così via), spesso responsabili di una successiva contaminazione biologica, in quanto a essi si trovano associati batteri, virus e anche spore di muffe;
- ✓ la **contaminazione chimica**, determinata dalla presenza di residui di prodotti come i disinfettanti e i detersivi, impiegati in modo non corretto.

La contaminazione può avvenire:

- ✓ fin dall'origine dell'alimento (**contaminazione primaria**), cioè in fase di produzione, come nel caso delle verdure infettate, in genere, da microrganismi presenti nelle acque di irrigazione o in quello della carne proveniente da un animale ammalato;
- ✓ durante i processi di conservazione e lavorazione degli alimenti (**contaminazione secondaria**), durante queste fasi bisogna fare molta attenzione alla **contaminazione crociata**, che si manifesta frequentemente quando l'operatore di cucina adotta comportamenti igienicamente non corretti, come, per esempio, appoggiare sullo stesso tagliere un pollo per imbrigliarlo e le carote da tagliare a julienne per un'insalata.
- ✓ Per evitare contaminazione è essenziale osservare rigide norme igieniche nelle fasi di acquisto, di conservazione, di lavorazione e di somministrazione degli alimenti, soprattutto di uova, funghi, pesce e carni, prodotti maggiormente responsabili delle MTA (malattie trasmesse da alimenti).



# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*batteri – microbiologica – capelli – crociata – disinfettanti – durante la lavorazione – fisica – primaria – residui chimici.*

