





Divisione Sicurezza e Igiene degli alimenti

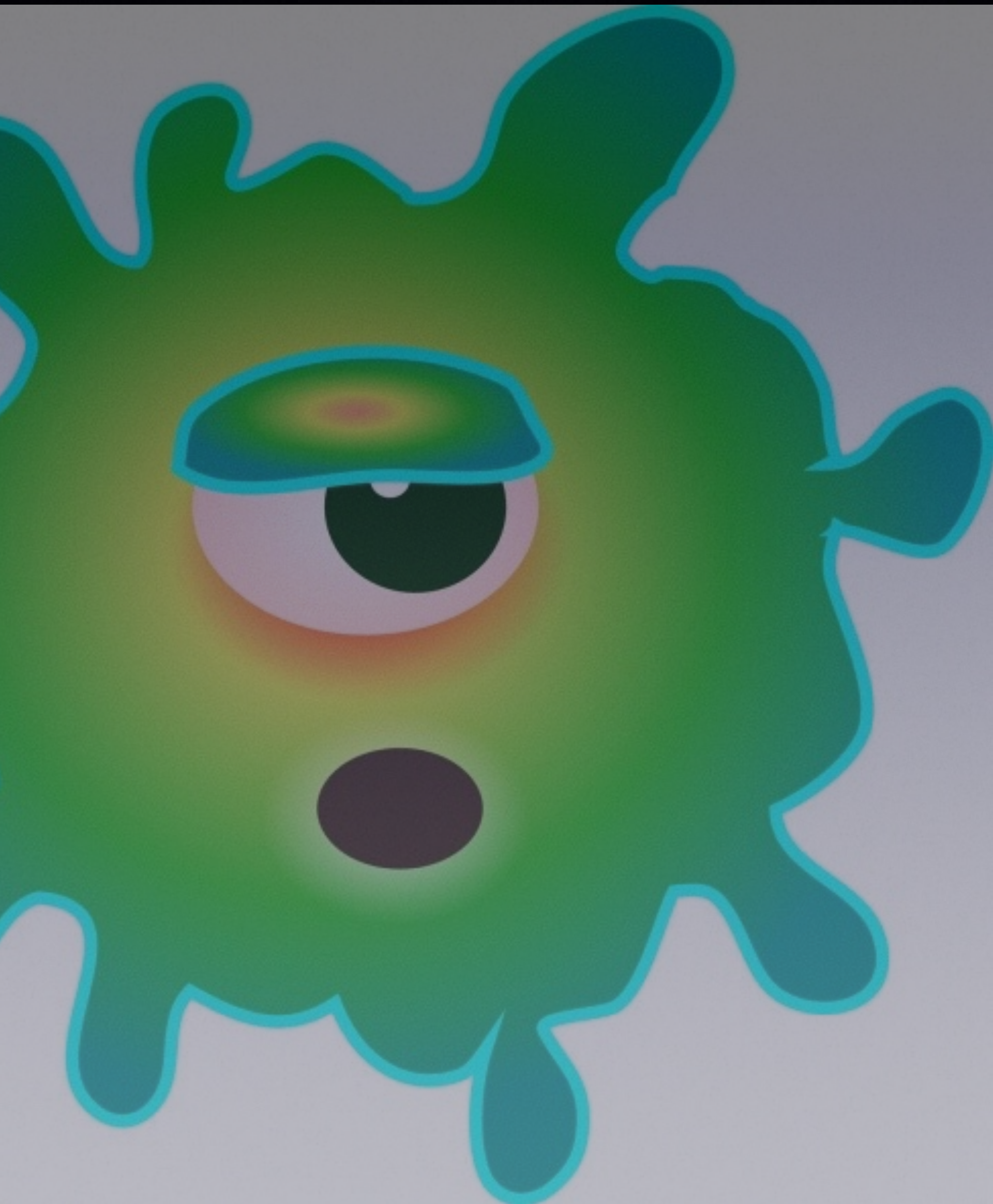
"Tossinfezioni alimentari"



Il rispetto della normativa HACCP è essenziale per evitare che gli alimenti abbiano un effetto nocivo per la salute umana.

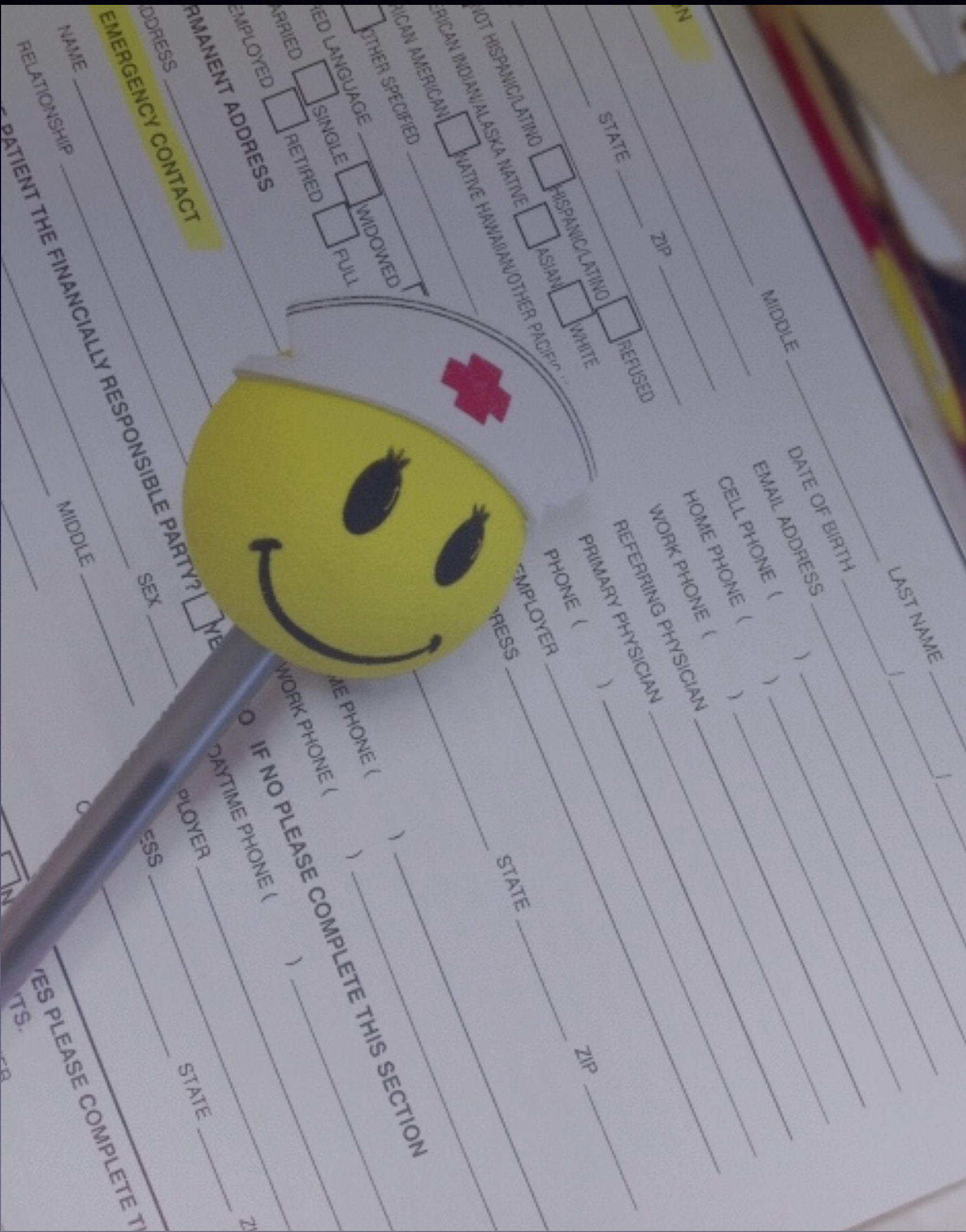
Evitare che negli alimenti vi giungano microrganismi pericolosi deve essere una priorità per gli addetti del settore alimentare.

Una corretta applicazione del manuale HACCP risulta quindi di fondamentale importanza per garantire un adeguato livello di igiene degli alimenti.



Un microorganismo è un essere vivente invisibile ad occhio nudo che può essere in grado di provocare intossicazioni attraverso la produzione di tossine.

Un microorganismo quando riesce a moltiplicarsi può e anche causare delle infezioni.



Le malattie che ne determinano sono comunemente definite tossinfezioni alimentari.



I sintomi di una tossinfezione alimentare possono essere nausea, vomito, febbre, ecc...

Le tossinfezioni alimentari possono avere effetti gravi sulla salute.

Gli addetti alla catena alimentare rivestono un ruolo fondamentale nella prevenzione.



Il personale alimentarista è tenuto all'osservanza delle prassi igieniche e del manuale HACCP.

Le aziende del settore alimentare devono attuare un corretto piano di autocontrollo e documentarne l'applicazione tramite le registrazioni specifiche previste nel manuale HACCP.



Consulenza, formazione e servizi per l'igiene degli alimenti

www.censet.it