

### GUIDE ALL'IGIENE ALIMENTARE

*Disponibile on line alcune guide alla sicurezza e all'igiene degli alimenti destinata agli operatori professionali.*

Pubblicità

Il servizio Sanitario regionale dell'Emilia Romagna, ha reso disponibile on line la guida "Sicurezza e igiene degli alimenti" destinata agli operatori professionali del settore alimentare.

Nella guida sono illustrati: gli alimenti, come avviene la contaminazione degli alimenti, quali conseguenze può provocare la contaminazione e le malattie trasmesse dagli alimenti. Sono analizzati i fattori di rischio delle malattie trasmesse da alimenti, la contaminazione degli alimenti, la sopravvivenza e la moltiplicazione dei microrganismi.

Sono poi illustrati i metodi per evitare la contaminazione: la conservazione degli alimenti, le precauzioni nei confronti dei clienti, il decalogo del "buon alimentarista" (oggetto anche di una specifica guida, sempre disponibile on line), i consigli utili per evitare il rischio di malattie trasmesse da alimenti e le azioni di prevenzione.

Infine sono descritti i corsi di formazione e di aggiornamento che vanno a sostituire il libretto sanitario. Ricordiamo infatti, che già molte regioni hanno abolito il libretto di idoneità sanitaria nell'ambito delle adottate nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. In sostituzione del libretto sanitario gli appartenenti alle categorie di alimentaristi che svolgono "mansioni a rischio" sono tenuti a frequentare periodici corsi di aggiornamento (vedere anche la guida "Oltre il libretto sanitario"). I corsi consentiranno il rilascio e il rinnovo dell'attestato di formazione. Gli attestati di formazione ottenuti al termine dei relativi corsi di formazione e aggiornamento devono essere conservati nel posto di lavoro, a disposizione degli addetti al controllo ufficiale.

