PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 13 - numero 2686 di lunedì 22 agosto 2011

Prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti

Una guida igienico-sanitaria per chi produce, prepara, somministra, vende alimenti.

Il tema dell'igiene degli alimenti riveste un ruolo molto importante nella tutela della salute; un cibo mal conservato, manipolato in modo inadeguato o lasciato al pericolo di inquinamento può trasformarsi in un prodotto dannoso per chi lo consuma. La qualità igienica di un qualsiasi prodotto alimentare è legata in gran parte ai comportamenti adottati da tutti coloro che, a vario titolo, intervengono nelle diverse fasi della sua lavorazione, a partire dalla materia prima fino alla tavola del consumatore.
Anche le più recenti normative in campo alimentare sottolineano la necessità che fra gli alimentaristi si favorisca anzitutto la diffusione di comportamenti ed abitudini igienicamente più sicure e perciò capaci di prevenire eventuali problemi sanitari.
Informazione e formazione divengono la nuova chiave di volta per la vigilanza sanitaria sugli addetti alla lavorazione e alla vendita di alimenti e le nuove modalità di rilascio del libretto di idoneità sanitaria, che la Regione Marche ha previsto a partire dal 01.01.03, intendono muoversi proprio in questa direzione.
Un'adeguata informazione ed il coinvolgimento degli operatori costituiscono la premessa indispensabile per una migliore tutela della salute del singolo e della collettività.

Azienda USL 2 Urbino - Prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti. Piccola guida igienico-sanitaria per chi produce, prepara, somministra, vende alimenti. (formato PDF, 1.80 MB).

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD042] ?#>

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.
