

Dalla salute a tavola alla pirateria alimentare

Francesca D'onofrio

**DALLA SALUTE A TAVOLA ALLA PIRA-
TERIA ALIMENTARE:**

*Indagine sulle conoscenze
Legislative e Sanitarie degli Operatori
del Settore Alimentare "OSA".*

**BOOK
SPRINT**
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2012

Francesca D'onofrio
Tutti i diritti riservati

A voi con amore ...

Indice

Premessa	pag. 11
Introduzione	pag. 13

CAPITOLO I

Salute e Alimentazione pag. 17

1. L'alimentazione come importante strumento di assicurazione e tutela della salute e della qualità della vita
2. La Nutrizione come fattore di prevenzione e promozione della Sicurezza contro le emergenze alimentari:
 - a) IGIENE DELLA NUTRIZIONE: benefici di un corretto regime alimentare
 - b) IGIENE DEGLI ALIMENTI: garanzia di salubrità

CAPITOLO II

Il Rischio Alimentare pag. 29

1. Pericoli emergenti (chimici-fisici, biologici e microbiologici)
2. Analisi del rischio: Valutazione, Gestione e Comunicazione
3. Percezione del rischio da parte del consumatore

CAPITOLO III

La Sicurezza Alimentare e la Qualità lungo tutta la filiera agro-alimentare: “dal campo alla Tavola” pag. 44

1. Le diverse forme di qualità
2. La certificazione di Sistema Qualità nel settore agro-alimentare: le norme della serie UNI EN ISO 9001:2000; ISO 22000
3. L’Autorità europea per la Sicurezza alimentare (EFSA)

CAPITOLO IV

PIRATERIA ALIMENTARE: Le Frodi Alimentari pag. 64

1. Uno sguardo al passato: un po’ di storia sulle frodi alimentari
2. Frode commerciale e Frode Sanitaria
3. Le varie tipologie di frodi: Adulterazioni, Alterazioni, Sofisticazioni, Contraffazioni
4. I prodotti alimentari maggiormente colpiti da frode e rischi per la salute dei consumatori
5. Gli organi di controllo preposti alla vigilanza e alla salvaguardia delle produzioni alimentari soggette a frodi: funzioni e compiti

INDAGINE: pag. 90

Valutazione delle conoscenze igienico-sanitarie e di
Legislazione alimentare degli Operatori del Settore
Alimentare “OSA”

CONCLUSIONI pag. 102

Allegato A pag. 107

Ringraziamenti pag. 117

Bibliografia pag. 119

PREMESSA

Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da numerose “emergenze alimentari”, come conseguenza di contaminazioni intenzionali meglio conosciute come “frodi alimentari”, che si manifestano in qualsiasi punto della filiera agroalimentare e, affliggono il nostro continente. I rischi per la salute legati all’alimentazione, hanno comportato preoccupazioni presso i consumatori che reclamano, da tempo, “Qualità e Sicurezza alimentare”. Queste dipendono dall’impegno di tutti i soggetti coinvolti in quella complessa catena che va dal campo alla tavola.

Obiettivo:

- Valutare il livello di formazione e di conoscenze igienico-sanitarie e di Legislazione alimentare degli Operatori del Settore Alimentare “OSA”, in quanto garanti della qualità dei prodotti alimentari che producono e che arrivano sulle nostre tavole.

Materiali e metodi:

La metodologia prescelta per il raggiungimento del suddetto obiettivo è stata l’indagine sottoforma di questionario, finalizzata a testare le reali conoscenze legislative e sanitarie degli Operatori Alimentari.

