

Diploma Cantonale di Esercente

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MOD. 2 – 10/2023

BIOLOGIA E MICROBIOLOGIA



COMPETENZE: L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

1. Dove vivono i microrganismi?

Suolo, acqua, aria, negli alimenti, negli animali, sulle superfici e sugli utensili d'uso.

2. Quali microrganismi interessano le derrate alimentari?

Batteri, lieviti e muffe.

3. Spiegare la differenza tra infezione e tossinfezione?

L'infezione è una patologia causata direttamente dall'ingestione di cellule batteriche patogene mentre la tossinfezione è causata dall'ingestione di cellule batteriche patogene che creano tossine all'interno del nostro corpo.

4. Spiegare la differenza tra intossicazione e avvelenamento?

L'intossicazione può essere causata dall'ingestione di elementi contenenti tossine mentre l'avvelenamento è causato da alimenti estremamente tossici o nocivi (velenosi).

5. Fare alcuni esempi di microrganismi utili?

Tra i batteri troviamo

- **LATTICI**
 - Kefir
 - Yogurt
- **ACETICI**
 - Aceto

Tra i LIEVITI

- **SACCAROMICETI**
 - Pane
 - Birra

Tra le MUFFE

- **PENICILLINA**
- **PENICELLIUM ROQUEFORT**
 - Formaggio
- **PENICELLIUM ASPERGILLUS**
 - Tofu
 - Salsa di soya

6. **Fare alcuni esempi di microrganismi degradativi?**
Muffa nel pane (*Aspergillus Niger*), lieviti che alterano i formaggi o batteri come *Pseudomonas* che possono produrre composti colorati.
-
7. **Spiegare che cosa sono i microrganismi patogeni, cita qualche esempio?**
Sono dei microrganismi che possono causare infezioni, tossinfezioni e intossicazioni, come il *Clostridium Botolino*, *Escherichia Coli*, *Salmonella* e *Listeria*.
-
8. **Quali sono i fattori che influenzano la crescita dei microrganismi?**
Ph, tempo, ossigeno, temperatura, sostanze nutritive e acqua libera.
-
9. **In base alle esigenze relative all'ossigeno come si classificano i batteri?**
Aerobi, anaerobi e aerobi/anaerobi facoltativi.
-
10. **Che cos'è il *C. Botulinum* e quali pericoli determina?**
È un batterio anaerobio patogeno che si sviluppa in assenza di aria e può causare la morte se ingerito. Si può trovare nelle conserve e per contrastarlo posso acidificare le derrate.
-
11. **Fare un esempio di microrganismo patogeno che si trasmette per contaminazione fecale?**
La *Salmonella*, l'*Escherichia Coli* e *Campilobacter*.
-
12. **Fare un esempio di microrganismo patogeno che si trasmette per via aerea?**
***Stafilococco Aureus*, *Norovirus*, (*Legionella* col vapore).**
-
13. **Posso bonificare una marmellata ammuffita?**
Assolutamente NO, perché le micotossine penetrano in profondità. Anche se mia nonna toglieva la muffa e me la dava da mangiare lo stesso. Santa donna!
-
14. **Quali precauzioni devo seguire per preparare un sushi?**
- **Acquistare pesce da fornitori certificati**
 - **Procedere all'abbattimento prima di consumare (*Anisakis*)**
 - **Lavorare su superfici idonee**
-
15. **Se un alimento subisce l'interruzione della catena del freddo e non sembra alterato potrebbe eventualmente presentare dei rischi per il consumatore?**
È necessario valutare caso per caso per anche se ad occhi nudo non presenta alterazioni, il tempo e la temperatura potrebbero aver favorito la proliferazione batterica.
-

16. Il riso cotto per fare un'insalata di riso è stato lasciato in un contenitore chiuso, a temperatura ambiente per diverse ore, prima di metterlo in frigorifero. Potrebbe manifestarsi un problema?

Si. Temperatura e tempo sono fattori di crescita microbica. Bacillus Cereus.

17. Spiegare come può avvenire un contagio da Legionella e quali sono le misure preventive?

Per contatto con vapori in docce o vasche idromassaggio.

Tenere l'acqua a più di 60° celsius.
