

## Associa la malattia all'alimento a rischio!

1. Secondo l'ultimo report dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), la trichinellosi nell'uomo è una malattia che può verificarsi a seguito del consumo di ...

- A. Pesce crudo non sottoposto a congelamento preventivo
- B. Carne di cinghiale, di suino e di cavallo e dei prodotti derivati non sottoposti a un trattamento preventivo di congelamento o a cottura
- C. Formaggi erborinati (come il Gorgonzola) e a base di latte crudo
- D. Frutta e verdura non correttamente lavate

### RISPOSTA CORRETTA B.

*Trichinella* è un parassita che è presente sul territorio con un ciclo domestico, che coinvolge soprattutto i suini, e un ciclo silvestre, caratterizzato dalla presenza di predatori (volpe, lupo, mustelidi) e loro prede (cinghiali, roditori, ecc.). Risultano anche parassitati i cavalli, soprattutto quelli provenienti dall'Est Europa a causa delle caratteristiche di allevamento tipiche di quelle zone.

La trasmissione all'uomo avviene attraverso il consumo di carne cruda o poco cotta di animali sia domestici (maiali, cavalli) che selvatici (soprattutto cinghiali) contenente le larve del parassita annidate nei muscoli sotto forma di cisti.

L'attuale legislazione prevede che le carni di suino, equino, cinghiale e altre specie animali d'allevamento o selvatiche, a rischio di contaminazione, siano sottoposte regolarmente a campionamento nei mattatoi o negli stabilimenti di trattamento della selvaggina.

Per saperne di più visita la sezione dedicata a [PERICOLI BIOLOGICI - Trichinella](#)

2. Secondo il parere del comitato scientifico dell'EFSA dedicato a *Salmonella* negli alimenti, tale microrganismo può essere presente negli alimenti e in particolare in...

- A. Budino e Panna cotta
- B. Arrosto di manzo e prosciutto cotto
- C. Maionese fatta in casa e tiramisù
- D. Latte pastorizzato

### RISPOSTA CORRETTA C.

I prodotti a base di uova crude così come altri alimenti crudi quali le carni, i prodotti della pesca, frutta e verdura, il latte e i prodotti derivati e i semi germogliati possono essere contaminati da *Salmonella* durante la filiera di produzione. Per tale motivo è importante ricordare di tenere sempre ben separati gli alimenti cotti da quelli crudi, non utilizzare i medesimi utensili nelle due categorie di prodotto e di lavare accuratamente le mani con sapone dopo aver manipolato alimenti crudi.

Il trattamento di cottura al cuore del prodotto oppure di pastorizzazione disattiva l'eventuale microrganismo presente.

Per saperne di più visita la sezione dedicata a [PERICOLI BIOLOGICI - Salmonella](#)

3. Secondo le indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità, per evitare il rischio di botulismo infantile nei bambini di età inferiore all'anno è meglio evitare di intingere il ciuccio ...

- A. nello zucchero
- B. nel miele
- C. nel succo di frutta confezionato
- D. nel frullato di banana

**RISPOSTA CORRETTA B.**

Il botulismo infantile è una forma infettiva causata da *Clostridium botulinum* che si manifesta in particolare nei bambini di età inferiore a 1 anno. In questi soggetti, a differenza della forma di botulismo alimentare che si manifesta solitamente negli adulti e che è legato all'ingestione di tossine preformate nell'alimento, il microrganismo è in grado di moltiplicarsi a livello intestinale e causare intossicazione producendo il loco la tossina.

Per questo motivo è importante ricordare di non intingere il ciuccio nel miele per il primo anno di vita del bambino, tale pratica infatti potrebbe far introdurre nell'organismo batteri in grado di produrre tossine a livello intestinale e di causare una grave intossicazione.

Per saperne di più visita la sezione dedicata a [PERICOLI BIOLOGICI - Clostridium botulinum](#)

4. Secondo l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, bambini, anziani, soggetti immunocompromessi e donne in gravidanza dovrebbero evitare di consumare, a causa del rischio di infezione da *Listeria monocytogenes*, ...

- A. Verdure crude
- B. Passata di pomodoro
- C. Formaggi erborinati, a pasta molle e a crosta fiorita (come Gorgonzola, Brie...), latte non pastorizzato e prodotti derivati e pesce affumicato sottovuoto
- D. Alimenti a base di uova pastorizzati

**RISPOSTA CORRETTA C.**

*L. monocytogenes* è ampiamente diffusa in natura, si ritrova nel suolo, nelle acque e nel foraggio.

La contaminazione degli alimenti può avvenire a livello di materie prime oppure durante le fasi di produzione e trasformazione. Il trattamento di cottura al cuore del prodotto o di pastorizzazione rende inattivo l'eventuale microrganismo presente.

Pertanto gli alimenti che costituiscono il rischio maggiore d'infezione sono rappresentati dai prodotti pronti al consumo (RTE), conservati a temperatura di refrigerazione e dagli alimenti da consumarsi crudi. Tuttavia tra i prodotti che possono rappresentare un veicolo di listeriosi ricordiamo, in particolare, per la tipologia di produzione: i formaggi a pasta molle, erborinati e a crosta fiorita e il pesce affumicato sottovuoto.

Per saperne di più visita la sezione dedicata a [PERICOLI BIOLOGICI - Listeria monocytogenes](#)

5. Secondo l'opinione scientifica dell'EFSA sulle parassitosi nei prodotti ittici, può essere considerato sicuro il consumo di pesce crudo sottoposto a...

- A. Marinatura con metodo tradizionale o affumicatura a freddo
- B. Congelamento a -20°C per 24 ore o cottura al cuore con una temperatura maggiore a 60°C
- C. Essiccamento
- D. Congelamento a -20°C per 12 ore

**RISPOSTA CORRETTA B.**

I trattamenti in grado di disattivare in sicurezza le eventuali forme parassitarie presenti nei prodotti ittici sono rappresentati dal congelamento a -20°C per 24 ore o dalla cottura al cuore del prodotto con una temperatura maggiore a 60°C. Per tale motivo anche il Regolamento CE 853/2004 impone un congelamento preventivo per i prodotti della pesca che vanno consumati crudi (come nel caso di sushi/sashimi) o praticamente crudi e per quelli sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo (la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C).

Per saperne di più visita la sezione dedicata a [NORMATIVA - Criteri microbiologici](#)

6. Quale tra i seguenti alimenti, per la modalità di preparazione, può essere considerato a rischio per la presenza di tossine prodotte da *Bacillus cereus*?

- A. Insalata di riso o di pasta
- B. Formaggio stagionato alla piastra
- C. Pesce affumicato
- D. Verdure sott'olio

**RISPOSTA CORRETTA A.**

*Bacillus cereus* è un batterio le cui forme di resistenza ambientale, denominate spore, sono presenti in natura in modo ubiquitario. Le spore in presenza di condizioni ambientali quali umidità, alimenti non acidi e temperatura tra 10 e 45 °C possono riattivarsi nella forma vitale del batterio che è in grado di produrre tossine resistenti al calore e causare intossicazione. I piatti a base di riso e di pasta rappresentano gli alimenti a maggiore rischio di intossicazione in quanto, per la modalità di preparazione si prestano, se non raffreddati tempestivamente dopo cottura con acqua fredda oppure refrigerati in frigorifero, a creare le condizioni idonee alla germinazione delle spore e alla conseguente produzione di tossine. Il mantenimento del piatto a base di riso o di pasta appena cucinato a temperatura ambiente, infatti, crea le condizioni favorevoli alla produzione delle tossine che un successivo riscaldamento, anche al cuore del prodotto, non è in grado di eliminare.

Per saperne di più... visita l'[ARCHIVIO DOMANDE - RISO BOLLITO AVANZATO: COME CONSUMARLO?](#)