**SICUREZZA ALIMENTARE: INTOSSICAZIONI ALIMENTARI**

Le intossicazioni alimentari sono manifestazioni patologiche conseguenti al consumo di alimenti nei quali dei microorganismi hanno prodotto tossine. Perché si manifesti l’intossicazione non è necessario che siano presenti dei microorganismi ma basta la sola presenza della tossina. Le intossicazioni alimentari si manifestano generalmente dopo aver ingerito alimenti a rischio come carne poco cotta, alimenti che sono stati conservati in modo non adeguato o per la scarsa igiene in cucina, è quindi necessario imparare a conoscere cosa sono e come sia possibile prevenire il rischio di contrarle. Qui di seguito vi è una lista di siti utili all’acquisizione di informazioni per conoscere al meglio l’argomento

**SITOGRAFIA:**

* **SITO DEL MINISTERO DELLA SALUTE:**

<http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_3_alimenti.html>

<http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_3_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=dossier&p=dadossier&id=8>

Siti utili per ottenere informazioni riguardanti la sicurezza alimentare e la conservazione adeguata degli alimenti per la prevenzione di patologie da intossicazione alimentare.

* **SINTESI DELLA LEGISLAZIONE DELL'UE:**

<http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_it.htm>

Il sito web “Sintesi della legislazione dell'UE” presenta i principali aspetti della legislazione dell'Unione europea (UE) sotto forma di schede informative riguardanti la sicurezza dei prodotti alimentari.

* **SITO EUFIC (European Food Information Council):**

<http://www.eufic.org/article/it/artid/sicurezza-alimentare-regole-seguire/>

Sito illustrante la politica di sicurezza alimentare e le norme di controllo in materia di igiene degli alimenti e dei prodotti alimentari dell’Unione europea la quale mira a proteggere la salute e gli interessi dei consumatori.

* **SICUREZZA ALIMENTARE E PRODUTTIVA:**

<http://www.sicurezzaalimentare.it/sicurezza-produttiva/Pagine/Conservevegetali,undecalogoperprevenireproblemi.aspx>

Pagina web che illustra un decalogo di consigli su come salvaguardare le conserve vegetali da contaminazione da agenti patogeni che possono provocare intossicazioni e danni alla salute.

* **EPICENTRO**

**PORTALE DELL’EPIDEMIOLOGIA PER LA SANITÀ PUBBLICA:**

<http://www.epicentro.iss.it/infettive/> (Ultimo aggiornamento martedì 1 aprile 2014)

Portale web curato dal Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute ([Cnesps](http://www.iss.it/esps)) che fornisce un archivio di informazioni su patologie tra le quali quelle legate all’ingestione di agenti patogeni presenti in alcuni alimenti contaminati.

* **BOTULISMO ALIMENTARE – EpiCentro – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ:**

<http://www.epicentro.iss.it/problemi/botulismo/botulismo.asp> (Ultimo aggiornamento martedì 1 aprile 2014)

Scheda informativa sul botulismo, una delle più comuni e pericolose malattie da intossicazione alimentare causata dalla tossina prodotta dal batterico *Clostridium botulinum.*

* **ORSA (Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare) – Malattie trasmesse dagli alimenti e dagli animali**

<http://www.orsacampania.it/index.php/category/malattie-alimentari-e-zoonosi/>

(consultato il 2/04/2014)

Sito dell’ORSA della Regione Campania che fornisce un archivio di pagine informative su alcuni degli agenti patogeni come parassiti e batteri che causano intossicazioni se introdotti nel nostro organismo per ingestione.

# REGIONE LOMBARDIA PREVENZIONE DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI IN AMBIENTE DOMESTICO:

<http://www.sanita.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale_P&childpagename=DG_Sanita%2FDetail&cid=1213489862208&pagename=DG_SANWrapper>

Sito della Regione Lombardia da cui si può accedere al download di un opuscolo informativo in formato PDF che illustra la corretta gestione degli alimenti in ambiente domestico attraverso pochi concetti pratici di buona prassi igienica.

* **IZSALIMENTO MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI:**

<http://www.izsalimento.izsto.it/palimenti/index.php/sicurezzaalimenti/tossinfezioni>

Sito redatto dalla sezione Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta che fornisce informazioni su cosa sono le malattie trasmesse dagli alimenti e le modalità con cui i microorganismi possono causare patologie, vi è in oltre nel sito una sezione in cui si possono conoscere i metodi di conservazione dei cibi.

* **EUROPASS**

**IL PERICOLO È NASCOSTO IN CASA: sicurezza alimenti/manuale di prevenzione dell’istituto superiore di sanità**

<http://www.europass.parma.it/page.asp?IDCategoria=596&IDSezione=0&ID=89698>

**DECALOGO CONTRO LE INFEZIONI ALIMENTARI**

<http://www.europass.parma.it/page.asp?IDCategoria=596&IDSezione=0&ID=79806>

**CORRETTA GESIONE DEGLI ALIMENTI, PREVENZIONE DELLE TOSSINFEZIONI**

<http://www.europass.parma.it/page.asp?IDCategoria=596&IDSezione=0&ID=357969>

Pagine web di Europass, (ufficio che si occupa dei rapporti fra l’agenzia europea per la sicurezza alimentare, EPSA, e le istituzioni, i soggetti imprenditoriali del territorio emiliano romagnolo).