

*Ministero dell'istruzione e del merito***A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SICUREZZA ALIMENTARE**DOCUMENTO****Sicurezza alimentare**

Merci in viaggio, scambi commerciali, prodotti esotici provenienti da paesi in cui la legislazione alimentare e agricola non è necessariamente stringente come quella europea. Ma anche, ristorazione di massa e grandi catene di supermercati con distribuzione dei prodotti su grandi distanze. E infine, grande uso di prodotti conservati, che devono essere mantenuti all'interno della catena del freddo e che un black out può mettere a rischio.

Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare. E l'Europa si sta attrezzando per rispondere alle paure dei consumatori, mettendo in campo una serie di strutture e di metodologie che garantiscano la sicurezza degli alimenti 'dalla fattoria alla tavola'. [...]

In Europa, il concetto di sicurezza alimentare è diventato una priorità in tempi più recenti. Nel presentare il libro bianco sulla Sicurezza alimentare, voluto dalla Commissione nel 2000, il commissario europeo per la salute e la tutela dei consumatori David Byrne, ha dichiarato che "la sicurezza del cibo è parte intrinseca della sua qualità". Con lo scopo di adottare un piano d'azione integrato, che coniughi qualità e sicurezza nel rispetto delle produzioni tipiche, l'Europa ha dato vita a una Authority europea unica per la sicurezza alimentare (Efsa) nata nel 2002, dotata di una commissione di tecnici e scienziati indipendenti dai rispettivi governi, con sede a Parma. L'agenzia è l'organo consultivo per eccellenza della Commissione europea e mantiene la responsabilità di legiferare in materia. [...]

La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non sono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possono causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali.

[...]

Argomenti di salute correlati

Sono più di 250, ma ogni anno si caratterizzano nuovi agenti patogeni. Le tossinfezioni alimentari costituiscono, sia per l'enorme impatto economico che per i rischi alla salute, un enorme problema di salute pubblica. Batteri, virus, micotossine, protozoi: sono numerosi e molto diversi i microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie. Un problema che aumenta con il grado di scambio di prodotti sui mercati e con l'intensificarsi dei viaggi e delle migrazioni nel mondo.

(Fonte: Sicurezza alimentare - epiCentro.iss.it, in: <https://www.epicentro.iss.it> › alimentazione › sicurezza)



Ministero dell'istruzione e del merito

A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Nel documento dell'Istituto Superiore della Sanità vengono riferiti alcuni “*enormi cambiamenti*” che, dalla conservazione alla distribuzione dei prodotti alimentari, rappresentano oggi una seria minaccia alla sicurezza alimentare. Il candidato ne riferisca almeno due.
 - Secondo te, cosa ha inteso dire il Commissario Europeo David Byrne, quando ha dichiarato che “*la sicurezza del cibo è parte intrinseca della sua qualità*”?
 - Quali sono le tipologie di “*microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie*”?

Tra le caratteristiche che un bravo barman deve possedere, vi è senza dubbio la cura dell'igiene personale, della pulizia del proprio vestiario, dell'igiene dell'attrezzatura, del bancone e dei bicchieri, nonché la corretta gestione e manipolazione delle materie prime impiegate. Il sistema di autocontrollo HACCP, oramai adottato su scala mondiale, è fondamentale per garantire la sicurezza igienico-sanitaria nelle preparazioni di cocktails e bevande.

- B) Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
- riferisca due obiettivi connessi all'applicazione del sistema HACCP;
 - spieghi il significato di “pericolo” fornendo anche qualche esempio e il significato di punto critico di controllo (CCP);
 - spieghi l'importanza della tracciabilità della filiera per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, anche con riferimento alle indicazioni presenti sui prodotti confezionati.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, supponendo di dover preparare un cocktail analcolico a base di frutta e/o ortaggi freschi e con aggiunta di ghiaccio, descriva:
- un pericolo biologico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione e riferisca le caratteristiche principali, le cause di presenza, i sintomi della malattia a trasmissione alimentare e i sistemi di prevenzione;
 - un pericolo chimico o fisico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione e riferisca le caratteristiche principali, le cause di presenza, le possibili conseguenze per la salute umana e gli accorgimenti da adottare in fase di preparazione per ridurre/eliminare il rischio.

Nello svolgimento dell'elaborato è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.