

*Ministero dell'istruzione e del merito***A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA 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

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- 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 vari fenomeni che, dalla conservazione alla distribuzione dei prodotti alimentari, rappresentano oggi una seria minaccia alla sicurezza alimentare. Il candidato ne riferisca almeno due.
 - Qual è la denominazione dell'organo di controllo europeo per la sicurezza degli alimenti dalla fattoria alla tavola?
 - Quali sono le tipologie di "microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie"?

In quest'ultimo decennio, da un lato si è registrato un sensibile incremento della consapevolezza dei gestori dell'impresa ristorativa e della clientela in merito all'importanza del rispetto rigoroso delle norme e dei criteri della sicurezza alimentare, dall'altro si è purtroppo verificato un aumento delle malattie a trasmissione alimentare. Il sistema HACCP, oramai adottato su scala mondiale, è fondamentale per la prevenzione di tali malattie.

- B) Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
- individui gli obiettivi del sistema di autocontrollo HACCP in materia di sicurezza alimentare;
 - chiarisca il significato di "pericolo" fornendo anche qualche esempio e il significato di punto critico di controllo (CCP);
 - individui almeno due CCP che si riscontrano nelle attività delle imprese ristorative e ne definisca i limiti critici e le procedure di monitoraggio.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, supponga di dover preparare un hamburger gourmet di carne bovina accompagnato da maionese e senape e svolga le seguenti consegne:
- riferisca almeno un pericolo biologico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione e individui le caratteristiche principali, le cause di presenza, i sintomi della malattia a trasmissione alimentare e i sistemi di prevenzione;
 - individui nella preparazione dell'hamburger con salse i potenziali allergeni e riferisca come intenda comunicare al consumatore la loro presenza nel prodotto.

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.