



CdS Tecniche della Prevenzione
nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

CdS Assistenza Sanitaria



Nuove abitudini alimentari e tossinfezioni alimentari

Consigli pratici per un'alimentazione
sicura e consapevole



CdS Tecniche della
prevenzione nell'ambiente
e nei luoghi di lavoro


CdS Assistenza Sanitaria






LA SICUREZZA NEL PIATTO: CIBI NUOVI E ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Nuove abitudini alimentari



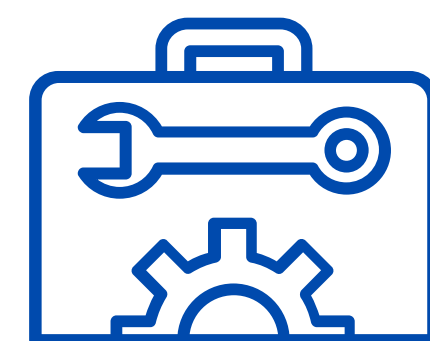


Globalizzazione dell'offerta alimentare, nuove tecnologie e pandemia hanno trasformato negli ultimi anni le abitudini alimentari, in particolare dei più giovani.



Quali sono i fattori di rischio per lo sviluppo delle tossinfezioni alimentari?
Come prevenirle?

Un toolkit per la sicurezza alimentare: impariamo a conoscere quello che mangiamo



Analizzando esempi pratici, impareremo a comprendere i fattori chiave della sicurezza alimentare





Programma dell'evento

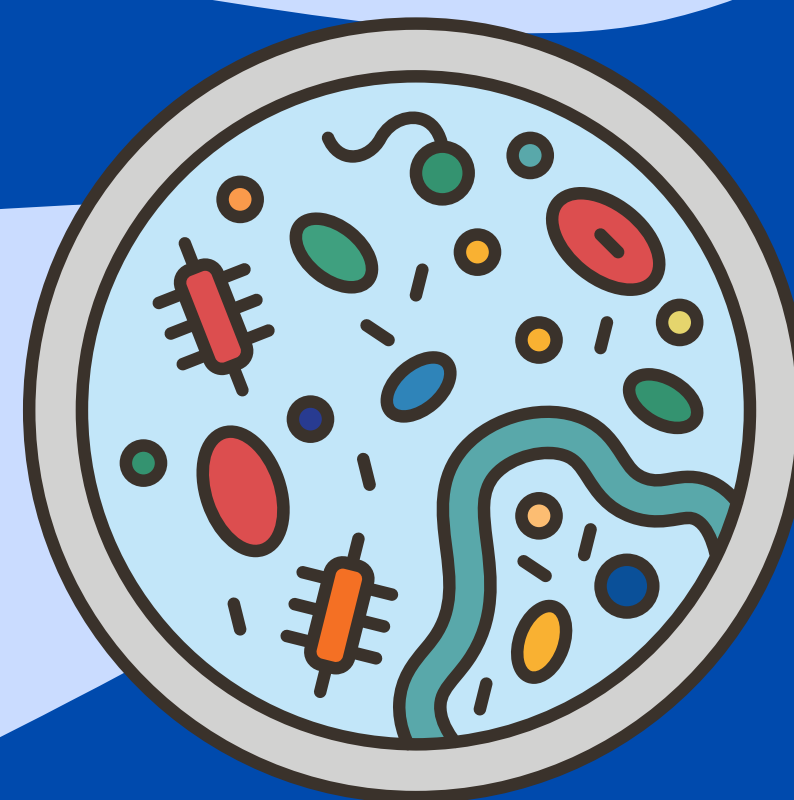


Nuove abitudini alimentari e rischio tossinfezione

Dal ricevimento della segnalazione allo svolgimento dell'indagine epidemiologica

Chi è il colpevole?

Qual'è l'alimento responsabile della tossinfezione alimentare?
Quali sono gli agenti patogeni responsabili?



Com'è fatto?

Comprendiamo il processo di produzione alimentare per valutare i fattori di rischio

Il ruolo delle buone prassi

Clean, cook, chill and cover: poche semplici regole per assicurare la sicurezza di quello che mangiamo

