

TABELLA 1 – FATTORI DI RISCHIO PER MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (fonte: Centri per la prevenzione e il controllo delle malattie - CDC)

FATTORI DI CONTAMINAZIONE		Esempi:
C1	Tossine o sostanze chimiche contenute naturalmente nell'alimento.	Presenza di istamina nel pesce che può causare la sindrome sgombroide.
C2	Sostanze velenose o agenti infettivi aggiunti intenzionalmente all'alimento con lo scopo di creare un danno.	Aggiunta intenzionale di cianuro in un alimento con lo scopo di avvelenare una persona.
C3	Sostanze velenose aggiunte accidentalmente/inavvertitamente all'alimento.	Contaminazione accidentale di un alimento con un detergente.
C4	Ingredienti tossici se assunti in grandi quantità aggiunti accidentalmente all'alimento.	Presenza di livelli eccessivi di nitriti nei prodotti a base di carne lavorata.
C5	Contenitori o attrezzature, utilizzati per conservare o trasportare l'alimento, contenenti sostanze tossiche.	Utilizzo di contenitori zincati per conservare alimenti/bevande acide e loro conseguente contaminazione.
C6	Contaminazione dell'alimento da parte di animali o altre risorse ambientali nel punto di preparazione finale/vendita dello stesso.	Presenza di un tetto difettoso che permetta all'acqua di penetrare in una cella frigorifera e di contaminare il cibo conservato.
C7	Contaminazione dell'alimento da parte di animali o altre risorse ambientali prima della preparazione finale dello stesso.	Irrigazione delle colture con acqua contaminata.
C8	Contaminazione crociata dell'alimento, escludendo come causa lavoratori infetti che lavorano a contatto con gli alimenti come fonte di infezione.	Preparazione di un alimento pronto da mangiare usando lo stesso tagliere con cui è stato tagliato pollame crudo contaminato.
C9	Contaminazione crociata dell'alimento derivante dal contatto diretto con lavoratori infetti che lavorano toccando gli alimenti (assenza di guanti).	Preparazione di salumi che si contaminano senza indossare guanti.
C10	Contaminazione crociata dell'alimento avente come fonte il contatto indiretto i lavoratori infetti che toccano gli alimenti (presenza di guanti).	Preparazione di salumi che si contaminano indossando guanti che non sono stati cambiati dopo aver tossito.

C11	Contaminazione crociata dell'alimento avente come fonte il contatto i lavoratori infetti che lavorano con alimenti senza sapere quale sia stato il tipo di contatto.	Preparazione di salumi che si contaminano senza sapere se fossero stati indossati i guanti.
C12	Contaminazione diretta o indiretta dell'alimento da persone diverse dai lavoratori che lavorano a contatto con gli alimenti.	Una persona malata ha partecipato a un evento e ha contaminato cibi pronti in una fila di buffet maneggiando il cibo prima che qualcun altro lo consumasse.
C13	Altre fonti di contaminazione.	Una forma di contaminazione che non rientra nelle categorie di cui sopra.
FATTORI DI PROLIFERAZIONE		
P1	Mancato controllo della temperatura dell'alimento durante la preparazione dello stesso.	Scongelamento improprio (che avviene a temperatura ambiente o ad es. in acqua di scongelamento per periodi prolungati).
P2	Mancato controllo della temperatura dell'alimento durante il servizio o l'esposizione dello stesso.	Nessuna misura di controllo del tempo o della temperatura su una linea di buffet.
P3	Inadeguata temperatura di mantenimento a freddo dovuta ad un malfunzionamento dell'apparato di refrigerazione.	Malfunzionamento di una cella frigorifera.
P4	Inadeguata temperatura di mantenimento a freddo dovuta a pratiche scorrette.	Frigorifero sovraccarico con conseguente scarsa circolazione dell'aria.
P5	Inadeguata temperatura di mantenimento a caldo dovuta ad un malfunzionamento dell'equipaggiamento.	Malfunzionamento di un tavolo a vapore.
P6	Inadeguata temperatura di mantenimento a caldo dovuta a pratiche scorrette.	Manutenzione scorretta di un tavolo a vapore.
P7	Raffreddamento improprio del cibo.	Refrigerazione di grandi volumi che non consentono un corretto raffreddamento.
P8	Refrigerazione prolungata degli alimenti per un periodo di tempo non sicuro rispetto al prodotto alimentare e all'agente patogeno.	Crescita di Listeria dopo refrigerazione di salumi per più di 7 giorni.

P9	Confezionamento a ridotto contenuto di ossigeno effettuato in modo inadeguato.	Mancanza di confezionamento in atmosfera controllata di carne essiccata
P10	Procedure che non dipendono dalla temperatura applicate per prevenire la moltiplicazione dei patogeni effettuate in modo inadeguato.	Acidificazione insufficiente (bassa concentrazione di ingredienti acidi) nei cibi confezionati in casa.
P11	Altre situazioni che hanno promosso o consentito la crescita microbica o la produzione di tossine.	Un fattore che promuove la crescita, la proliferazione, l'amplificazione o la concentrazione di agenti batterici, ma che non rientra in nessuna delle altre categorie definite.
FATTORI DI SOPRAVVIVENZA		
S1	Controllo inadeguato del tempo e della temperatura durante la cottura iniziale/il trattamento termico del cibo.	Cottura inadeguata di carni/pollame prima del servizio.
S2	Controllo inadeguato del tempo e della temperatura durante il riscaldamento dell'alimento.	Riscaldamento di salse o arrostiti a una temperatura insufficiente per ridurre il livello di contaminazione al di sotto di una dose infettiva.
S3	Controllo inadeguato del tempo e della temperatura durante il congelamento degli alimenti al fine della distruzione dei patogeni.	Abbattimento eseguito in modo non corretto di pesce crudo destinato alla preparazione di piatti di sushi.
S4	Processi inadeguati non dipendenti dalla temperatura applicati agli alimenti per impedire la sopravvivenza dei patogeni.	Acidificazione inadeguata di succo di frutta non pastorizzato, in cui il pH troppo elevato ha consentito la sopravvivenza di E. Coli.
S5	Non è stato fatto alcun tentativo di inattivare il contaminante attraverso la cottura iniziale/trattamento termico, il congelamento o il processo chimico.	Utilizzo di latte non pastorizzato nelle preparazioni.
S6	Altri errori di processo che consentono la sopravvivenza del patogeno.	Un fattore di sopravvivenza che non rientra in nessuna delle altre categorie definite.