PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 6 - numero 960 di lunedì 15 marzo 2004

"Le malattie da alimenti: come prevenirle in famiglia"

Disponibile gratuitamente on line un opuscolo realizzato dall'Asl Città di Milano.

Le malattie infettive causate da microbi talvolta presenti negli alimenti rappresentano ancora oggi un notevole problema per la Sanità Pubblica.
I dati epidemiologici mostrano che le tossinfezioni alimentari che si verificano in ambiente familiare sono numericamente di molto superiori a quelle insorte in altro ambiente.

Mentre le industrie alimentari e gli esercizi pubblici nei quali gli alimenti vengono venduti o somministrati hanno precisi obblighi di legge in materia di igiene e sicurezza alimentare, l'igiene degli alimenti a livello domestico è affidata invece al buon senso e all'informazione di ogni singolo cittadino.
Per informare i cittadini sui rischi di intossicazione derivati da comportamenti errati tra le mura domestiche, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl Città di Milano ha realizzato un opuscolo circa i pericoli e le misure cautelative adottabili in ambiente familiare, al fine di combattere la diffusione delle malattie trasmissibili con gli alimenti.

Semplici regole ed abitudini possono essere applicate per una gestione sicura della cucina domestica.
Riguardo all'utilizzo del congelatore/surgelatore, ad esempio, la regola è "chi prima entra prima esce." Il freezer con temperatura a ? 18°C è un buon ambiente dove conservare gli alimenti per periodi lunghi. E' molto importante, però, attuare un metodo chiaro per contrassegnare i contenitori degli alimenti congelati in modo da poterli utilizzare a rotazione secondo il principio: "chi prima entra prima esce." A livello domestico è consigliabile congelare l'alimento dividendolo in piccoli pezzi.
Nel frigorifero gli alimenti cotti devono essere separati da quelli crudi. Idealmente la distribuzione degli alimenti all'interno del frigorifero dovrebbe essere, andando dall'alto verso il basso, così organizzata:
-alimenti cotti o pronti per il consumo
-carni
-uova verdure frutta

l'opuscolo:

---

www.puntosicuro.it