PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 5 - numero 808 di martedì 01 luglio 2003

Caldo ed intossicazioni alimentari

Il rischio può celarsi anche nel frigorifero. Alcuni consigli.

Pubblicità

Complici scorrette modalità di conservazione e di somministrazione degli alimenti, con il caldo della stagione estiva giunge anche il picco delle intossicazioni alimentari.

Secondo quanto affermato da Donato Greco, direttore del laboratorio di epidemiologia dell'Istituto Superiore di Sanità (Iss), in una intervista rilasciata al Messaggero, "se ogni anno in Italia sono oltre 50 mila i casi di intossicazioni da cibo l'estate è sicuramente il periodo più a rischio".

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

La salmonellosi è l'intossicazione alimentare più frequente (20 mila casi l'anno in Italia). E' provocata da germi che si localizzano, si moltiplicano e sono eliminati dall'intestino dell'uomo e degli animali ammalati o infetti; si possono trovare sulle uova, nei frutti di mare, negli ortaggi inquinati da liquami di fogne.
Il germe è frequente in carni, pollame, uova e derivati (maionese, creme), acqua, alimenti vari contaminati da feci, molluschi, cibi cotti in modo inadeguato o mal lavorati.

Ma si registrano anche casi di botulismo, intossicazioni da stafiloccocco aureus, intossicazioni da Bacillus cereus.
A rischio botulino, germe che cresce bene in assenza di ossigeno, sono in particolare i cibi sott'olio, gli insaccati e lo scatolame, i vegetali preparati in conserve non acide, specie nelle produzioni familiari.
Lo stafiloccocco aureus può essere contenuto in carni poco cotte e consumate fredde, latte e derivati, gelati, salse.
Il Bacillus cereus prolifera invece nei cereali.

Soprattutto nel periodo estivo cibi che richiedono la conservazione in frigorifero sono talvolta lasciati esposti al caldo, che fa proliferare i microrganismi patogeni presenti negli alimenti.

Ma anche nel frigorifero può nascondersi il pericolo; l'eccessivo carico e il mancato rispetto di norme di igieniche di conservazione degli alimenti posso rivelarsi pericolosi...

E' bene ricordare che a temperatura ambiente si conservano scatole, pane, cereali, farine, bevande.
Mentre carni, pesce, uova, latte, latticini, brodo, creme, salse devono essere conservati in frigorifero.

Riguardo alla temperatura del frigorifero bisogna evitare che vi siano frequenti aperture o incomplete chiusure o guarnizioni usurate.
Il frigorifero non deve essere vicino a fonti di calore e non bisogna introdurvi alimenti caldi.
Bisogna inoltre evitare che vi sia una eccessiva quantità di cibi riposti, infatti in tale situazione l'aria fredda non può circolare.

Ogni alimento deve essere protetto da possibili contatti con altri cibi usando contenitori con coperchio o involucri adatti, si deve evitare di conservare il pesce insieme alle carni; le carni di pollame e conigli non devono essere conservate insieme ad altre carni.

Per quanto riguarda il congelatore, la prima regola da rispettare è che i cibi scongelati non devono essere MAI ricongelati. Inoltre durante lo scongelamento di un alimento si deve evitare che questo sgoccioli su altri cibi.

[I consigli sono tratti da "ABC dell'igiene e sicurezza nel settore alimentare"].

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it