PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 8 - numero 1469 di mercoledì 03 maggio 2006

Rischi a tavola

Disponibile on line un manuale sulla sicurezza alimentare.

Pubblicità

Parlando di sicurezza alimentare si è portati in molti casi a dare rilievo a situazioni di allarme o di emergenza, quale ad esempio l'influenza aviaria, e si trascurano i più vicini e più concreti rischi...dietro l'angolo.

Con l'obiettivo di **offrire ai consumatori strumenti utili per ridurre al minimo i possibili rischi in campo alimentare e indicazioni sui comportamenti corretti da tenere sia nella vita quotidiana sia in caso di eventuali emergenze, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha realizzato un pratico manuale**, in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore.

La pubblicazione, ora disponibile on line, illustra le possibili fonti di **contaminazione degli alimenti e precisa c**ome limitare i rischi e prevenire le malattie legate al consumo di alimenti, fornendo consigli pratici da attuare fin dalla fase di acquisto dell'alimento.

Consigli pratici sono forniti anche riguardo alle cotture degli alimenti; al di sotto di determinate temperature, proprie di ogni alimento, c'è il rischio che gli eventuali microrganismi sviluppino tossine.
Il manuale consiglia che, in assenza di un termometro da cucina, si possano seguire alcune precauzioni. Ad esempio, il pesce deve avere la parte più spessa opaca e, al contatto con la forchetta, deve sfaldarsi; i molluschi invece devono cuocere finché il loro guscio non si è aperto e da quel momento per ulteriori 5 minuti.

Conclude la pubblicazione una sezione dedicata agli atteggiamenti di fronte al rischio **alimentare.**

---

www.puntosicuro.it