

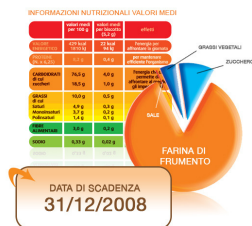
LA SICUREZZA ALIMENTARE D'ESTATE

Con l'arrivo del caldo possono aumentare i rischi di alterazione degli alimenti deperibili. Le alte temperature favoriscono infatti lo sviluppo microbico con la possibilità di modifiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) degli alimenti ed in alcuni casi anche di potenziali pericoli per la salute.

I produttori ed i commercianti sono quindi chiamati, e sottoposti a controllo da parte dei servizi veterinari e medici delle ASL, a porre grande attenzione al rispetto della catena del freddo in tutte le fasi ma, esistono anche degli accorgimenti che il consumatore responsabilmente deve adottare per mantenere la qualità degli alimenti durante la spesa ed il trasporto a casa.



L'analisi degli esposti pervenuti nel periodo estivo negli ultimi anni nell'ASL 8, ha infatti evidenziato che nella maggior parte dei casi il cattivo stato di conservazione degli alimenti esaminati era dovuto al errori commessi dal cittadino nelle fasi di acquisto e trasporto.



La data riportata sui prodotti

Particolare attenzione va dedicata ad alimenti che hanno una durata molto breve come ad esempio il latte fresco pastorizzato, lo yogurt, ecc... La dicitura potrà essere: "da consumarsi entro.." oppure "da consumarsi preferibilmente entro.." a cui seguirà la data che indica il periodo entro cui il prodotto garantisce tutte le sue qualità.

L'esposizione al freddo



Nei frigoriferi e congelatori, a disposizione per la vendita self-service, i prodotti non dovrebbero essere accumulati in modo eccessivo.

I banchi espositivi hanno una linea, in genere disposta a circa 20-25 cm al di sotto del bordo che rappresenta la "linea di carico" cioè il punto limite oltre il quale l'impianto di raffreddamento non è in grado di garantire il mantenimento della temperatura adatta a conservare bene i cibi.

In tutti i frigoriferi deve essere presente il termometro in posizione facilmente leggibile; risulta pertanto facile, anche durante l'acquisto, controllare il rispetto della temperatura .

I surgelati, alimenti che si conservano a lungo senza l'impiego di additivi, richiedono, per mantenere inalterate le caratteristiche qualitative, temperature uguali o inferiori ai -18°C mentre i prodotti refrigerati devono essere mantenuti a temperature inferiori ai +4°C.



È consigliabile **evitare l'acquisto** di:

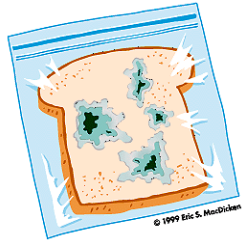
- ✓ cartoni, pellicole plastiche, bottiglie aperti o rotti;
- ✓ scatole o barattoli di conserve gonfi o ammaccati o arrugginiti;
- ✓ uova rotte;
- ✓ latte, yogurt ed altri cibi che devono essere conservati refrigerati o congelati, tenuti fuori frigo;
- ✓ cibi refrigerati, congelati o surgelati tenuti al di sopra dei limiti di carico dei frigoriferi o a temperature non idonee;
- ✓ surgelati ricoperti da uno strato di brina che indica che hanno subito sbalzi termici;
- ✓ prodotti ammuffiti, con colori alterati, o infestati da parassiti;
- ✓ confezioni con pellicole plastiche o scatolame sottovuoto in cui si noti la presenza di aria (gonfi o bombati);
- ✓ prodotti scaduti.

CONSIGLI UTILI MENTRE SI FA LA SPESA



- ✓ Scegliere sempre i **cibi refrigerati o congelati/surgelati** come prodotti lattiero caseari, carni, pesce, verdure surgelate, ecc., verso il **termine del giro di spese** in modo di ridurre al minimo il tempo di esposizione alle temperature ambientali dei prodotti.
- ✓ I **cibi congelati/surgelati e refrigerati** dovrebbero essere posti, nei contenitori per la spesa, a contatto tra loro in modo da garantire una miglior conservazione. Per i prodotti surgelati è opportuno munirsi degli appositi **sacchetti termici** in grado di prevenire scongelamenti.
- ✓ L'acquisto di **pollo arrosto od altri piatti pre-cucinati caldi** deve avvenire come ultima cosa **prima di lasciare il punto vendita**. Questi prodotti devono essere posti in contenitori o borse separate dai prodotti freddi. Evitarne l'acquisto se si devono percorrere lunghi tratti per raggiungere il posto in cui consumarli.
- ✓ **Evitare di sovraccaricare le borse** della spesa accumulando prodotti alimentari e non; questo potrebbe provocare la rottura di confezioni con possibile inquinamento dei cibi.
- ✓ Chiedere sempre un **sacchetto impermeabile per le carni fresche** al fine di evitare la fuoriuscita di liquidi che possono contaminare altri prodotti.
- ✓ Dopo aver effettuato acquisti di alimenti andare sempre **direttamente a casa**.
- ✓ **Evitare di lasciare i cibi sull'auto esposta al sole** tenendo conto che in estate si possono raggiungere i +50° C e oltre, temperature in grado di rendere inutili tutte le precauzioni precedenti con gravi alterazioni dell'alimento;
- ✓ Se il posto dove vengono effettuati gli acquisti richiede più di mezz'ora di viaggio, soprattutto nella stagione calda, è **opportuno munirsi di contenitori termici** (le comuni borse da pic-nic o quelle apposta per i surgelati) per l'acquisto di alimenti che devono essere conservati con il freddo.
- ✓ Quando si arriva a casa, **porre immediatamente i prodotti** che lo richiedono in **frigorifero o in congelatore**;
- ✓ Attenzione a **non lasciare alimenti freschi esposti all'ambiente**: le mosche domestiche ed alcune altre specie spesso presenti nelle nostre abitazioni oltre a diffondere microrganismi, sono in grado di deporre le uova in pochi secondi e

possono, nelle condizioni adatte, essere sufficienti poche ore per la schiusura delle larve.



Se si rilevano irregolarità nella conservazione presso il punto vendita, è opportuno evitare di acquistare i prodotti segnalando al titolare dell'esercizio o al direttore del supermercato i problemi riscontrati.

Se giunti a casa ci si accorge di aver acquistato prodotti danneggiati occorre restituirli al venditore o rivolgersi direttamente al produttore mediante i numeri verdi messi a disposizione del cliente da parte di un gran numero di aziende.



Nel caso lo si ritenga opportuno si può anche segnalare i problemi alla A.S.L. lasciando le confezioni del prodotto quanto più possibile integre.

Per esempio se si riscontra la presenza di alterazioni in un alimento confezionato, evitare di aprire anche le eventuali confezioni ancora integre disponibili.

Aggiornato al 23.07.2012