

LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NEL FARE LA SPESA



I produttori, trasformatori, commercianti, compresi gli esercenti di vendita al dettaglio di prodotti alimentari hanno la responsabilità di fornire cibi sicuri.

Come sempre però non tutti rispettano le regole e quindi per evitare di acquistare alimenti poco sicuri occorre conoscere alcuni indicatori per valutare la serietà dei nostri fornitori e selezionarli nel modo più opportuno per la difesa della nostra salute.

Esistono anche degli accorgimenti che il consumatore responsabilmente deve adottare per mantenere la qualità degli alimenti durante la spesa ed il trasporto a casa.



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**

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, immediatamente porre i prodotti che lo richiedono in frigorifero o in congelatore.



011-9690294

Nel caso siano presenti irregolarità nella conservazione, 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 corpi estranei in una merendina a confezioni multiple, evitare di aprire anche le altre.