



Al rientro dalle vacanze checkup in cucina contro il rischio cibi avariati *Controllare la dispensa e il frigorifero per evitare intossicazioni alimentari*

Il grande caldo mette a rischio anche la conservazione degli alimenti e gli italiani che rientrano dalle vacanze possono trovare sgradevoli sorprese in dispensa o in frigorifero.

E' quanto rileva Coldiretti Bergamo che con l'obiettivo di aiutare a fare le verifiche necessarie a garantire l'integrità dei cibi prima di portarli in tavola, suggerisce di consultare lo specifico manuale con alcuni utili consigli stilato da Coldiretti nazionale.

“Il primo passo da compiere – **sottolinea Laura Guarneri, responsabile del servizio igiene degli alimenti di Coldiretti Bergamo** – è riservare una particolare attenzione alla funzionalità del freezer per sincerarsi che non vi siano state interruzioni del funzionamento. A questo proposito lo sviluppo di ghiaccio sulle confezioni esterne di surgelati o anche della carne sta ad indicare che è avvenuta una interruzione del freddo ed è quindi consigliabile non consumare i prodotti interessati”.

All'interno del frigorifero vanno eliminate le confezioni già aperte di latte, succhi di frutta o conserve come pure quelle di tonno e sottoli se l'olio non copre integralmente il prodotto. Anche le vaschette di yogurt che si presentano gonfie in modo anomalo sono pericolose perché possono essersi verificate fermentazioni indesiderate. **Eliminare in ogni caso gli omogeneizzati già aperti ed anche i salumi già affettati** che presentano segni di ossidazione come pure gli eventuali “avanzi” dimenticati alla partenza. **Un consiglio che a maggior ragione va seguito se i prodotti già aperti sono stati lasciati fuori dal frigorifero di casa.**

“Bisogna prestare la massima attenzione anche all'eventuale **sviluppo di muffe su formaggi o salumi** - prosegue Laura Guarneri -; occhio anche a tutti gli alimenti in scatola con le confezioni integre, collocati sia fuori che dentro il frigo: prima di un eventuale consumo **vanno sempre verificate le date di scadenza e il periodo consigliato per il consumo**”.

Un altro consiglio di Coldiretti è di controllare lo **stato della frutta e della verdura**: i pezzi avariati che fanno marcire anche gli altri vanno subito eliminati. Nei legumi già sgucciati potrebbero nascondersi insetti mentre nelle confezioni già aperte la perdita di fragranza per biscotti o snack sta a significare l'assorbimento di umidità.

Massima **attenzione va prestata anche al portapane**: va controllato perché il permanere di residui o briciole può favorire il proliferare di insetti, un problema che può interessare anche le confezioni già aperte di riso o pasta sulla quale si possono sviluppare anche muffe.

Bergamo, 19 agosto 2019

(segue Vademecum Coldiretti)



COLDIRETTI - BERGAMO

IL VADEMECUM DI COLDIRETTI PER I CONTROLLI IN DISPENSA

- **Controllo del freezer** per sincerarsi che non vi siano state interruzioni del funzionamento o sbalzi di temperatura che rendono inutilizzabili i prodotti.
- **All'interno del frigorifero** vanno eliminate le confezioni già aperte di latte, succhi di frutta o conserve di pomodoro come pure quelle di tonno e sottoli se l'olio non copre integralmente il prodotto. Vanno eliminati anche i prodotti già aperti lasciati fuori dal frigorifero.
- **Per gli alimenti in scatola** con confezioni integre, collocati sia fuori che dentro il frigo, vanno sempre verificate le date di scadenza ed il periodo consigliato per il consumo.
- **La frutta e la verdura** deve essere controllata eliminando i pezzi avariati che poi fanno marcire anche gli altri.
- **Il portapane va controllato attentamente:** i residui o le briciole possono favorire formiche o scarafaggi e la presenza di insetti come larve o farfalline può riguardare anche le confezioni già aperte di riso o pasta con il rischio di muffe.

Fonte: Coldiretti