

Al rientro dalle vacanze possibili pericoli in dispensa e frigo

Data: Invalid Date | Autore: Gabriella Gliozzi



ROMA-Ecco un vademecum elaborato da Coldiretti per il rientro dalle ferie con l'obiettivo di evitare intossicazioni alimentari. Molti sono i pericoli che si 'nascondono in dispensa o nel frigo' al ritorno dalle vacanze. Molti alimenti infatti potrebbero essersi deteriorati a causa del caldo o del tempo intercorso tra l'acquisto e la consumazione. La prima regola da ricordare è controllare sempre la data di scadenza dei prodotti che ci si appresta ad ingerire, sembra infatti che solo il 13% degli italiani abbia questa abitudine a tavola. [MORE]

Coldiretti scrive in una nota: "Una particolare attenzione deve essere riservata al controllo della funzionalità del freezer e del congelatore per sincerarsi che non vi siano state interruzioni del funzionamento. A questo proposito lo sviluppo di ghiaccio sulle confezioni esterne di surgelati od anche della carne sta ad indicare che e' 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. Anche le vaschette di yogurth che si presentano gonfie in modo anomalo sono pericolose perchè 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. Occhio anche all'eventuale sviluppo di muffe su formaggi o salumi e per 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 ed il periodo consigliato per il consumo. La frutta e verdura deve essere controllata eliminando i pezzi avariati che fanno marcire anche gli altri. 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. Anche il portapane va controllato perché il permanere di residui o briciole può favorire le formiche o scarafaggi che spesso si annidano anche nella spazzatura se non è stata eliminata prima delle vacanze. La presenza di insetti che si manifestano con larve o minuscole farfalline può riguardare anche le confezioni aperte di riso o pasta sulla quale si possono sviluppare muffe.”

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/al-rientro-dalle-vacanze-possibili-pericoli-in-dispensa-e-frigo/4904>

