



UNC
CONSUMATORI.IT

Il batterio listeria: le fake news e le 10 regole per gestire i surgelati

20 Luglio 2018



Si parla spesso di *Listeria monocytogenes*, del resto si tratta di un **batterio molto diffuso nei prodotti alimentari** che, in casi particolari, se presente in concentrazioni elevate, può creare anche **gravi malattie**. Nei **prodotti surgelati** la *listeria* può sopravvivere, ma possiamo stare tranquilli perché non esiste nessun pericolo per chi mangia i surgelati dopo averli cucinati.

Eppure si è fatto gran parlare, negli ultimi giorni del “**caso listeria**” che avrebbe coinvolto una importante azienda di surgelati: peccato che il batterio nei **fagiolini del minestrone Findus non è mai esistito!** Secondo quanto si apprende dalle cronache, l’azienda, informata dal suo fornitore Greenyard circa il rischio della presenza del batterio *listeria monocytogenes* nel prodotto, si sarebbe attivata spontaneamente come iniziativa di cautela.

In questi casi quel che andrebbe spiegato ai consumatori è che, con l’adozione del cosiddetto “**pacchetto igiene**” l’Unione Europea ha imposto alle aziende alimentari di attuare delle rigorose **misure di autocontrollo** lungo l’intera filiera di produzione, a

partire dalle materie prime fino al banco vendita. Insomma si responsabilizzano le aziende per quanto riguarda la qualità e la sicurezza degli alimenti. Ecco perché ogni industria alimentare esegue quindi ogni anno anche milioni di analisi e ha anche il sospetto di qualcosa di irregolare, blocca immediatamente le produzioni e ritira dal commercio tutte le partite sospette.

Per maggiore trasparenza, da tempo **le aziende informano il Ministero della Salute** delle loro decisioni e il Ministero a sua volta **pubblica sul proprio sito i ritiri effettuati su base volontaria**. Si tratta insomma di **misure precauzionali** ispirate alla massima trasparenza verso i consumatori che hanno lo scopo di evitare qualsiasi pericolo per la nostra salute.

Purtroppo però ogni **richiamo volontario** diventa uno scoop per i media (e in questo si distinguono alcuni **siti “di inchiesta” alimentare**) che stanno in agguato nel verificare se sul sito del Ministero sono pubblicati dei richiami proprio per rilanciare la notizia, quasi a lasciar intendere che grazie a questa loro opera “mediatica” i controlli funzionano...

Ovviamente quando sono coinvolte grosse aziende si dà il **massimo risalto mediatico**, ma così generano vere e proprie fake news: quest’anno è già capitato alla passata di pomodoro Mutti (accusata di essere contaminata da arsenico) e agli spinaci Bonduelle.

Aziende del tutto estranee ai fatti, ma colpite da grande enfasi mediatica con gravi ricadute sulle vendite.

Ora, che si tratti di ignoranza, di **sabotaggi** o di strategie di **ricatto** nei confronti di chi può pagare per rimediare a questa disinformazione, a pagarne le spese non sono solo i produttori: anche **i consumatori ne escono impauriti e disorientati**.

Tornando a Findus, cosa dire? L’azienda ha agito con richiamo volontario non appena è stata informata del potenziale **contagio da listeria**, attivandosi con una segnalazione all’autorità competente in Italia. A seguito di un controllo ufficiale, la stessa Autorità non ha riscontrato situazioni di non conformità, lasciando all’azienda l’opportunità di valutare l’adozione del **richiamo poi effettuato per scopi precauzionali**.

Ecco perché **il caso della listeria Findus** sembra il classico esempio di come si possa trasformare una misura di grande sicurezza in un attentato alla salute pubblica.

Beh, almeno approfittiamo per ricordare le regole da osservare quando si acquistano surgelati:

1. **Scegliere i punti vendita più frequentati** così da assicurarsi prodotti appena consegnati.
2. Accertarsi che i **banchi vendita siano puliti**.
3. Verificare **temperatura frigo** pari o inferiore ai 18°C nel supermercato.
4. Evitare l’acquisto di **prodotti evidentemente mal ridotti**.
5. Accertarsi che i **prodotti non siano ammassati** nel banco frigo del supermercato.
6. **Mettere i prodotti in freezer** entro 30 minuti dall’acquisto.
7. Se notiamo che sono **in parte scongelati**, consumarli in breve tempo.
8. Una volta in freezer **non usarli prima di qualche ora**.
9. **Leggere attentamente le istruzioni** presenti sulla confezione.
10. **Non ricongelare** i prodotti scongelati e non cucinati.

Autore: Massimiliano Dona

Data: 20 luglio 2018