



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **SICUREZZA: come scegliere i cibi estivi senza rischi**

08 Luglio 2015

***In estate, con l'aumento delle temperature, crescono i rischi di infezioni alimentari, ma bastano alcuni accorgimenti per scegliere in sicurezza. I consigli dell'Unione Nazionale Consumatori...***

**Roma, 8 luglio 2015** - "Prodotti conservati in maniera inadeguata, la catena del freddo non rispettata, bibite lasciate sotto il sole e poca attenzione all'igiene: molti consumatori ci scrivono per denunciare le carenze di bar, chioschi e ristoranti nelle località di villeggiature. Non possiamo certamente generalizzare, ma è importante che i consumatori tengano gli occhi aperti e prendano alcune precauzioni per evitare fastidiosi inconvenienti che potrebbero rovinare le vacanze". E' quanto dichiara Massimiliano Dona, Segretario generale dell'Unione Nazionale Consumatori (<https://www.consumatori.it>), denunciando il rischio di infezioni alimentari in questo periodo dell'anno.

"L'igiene è naturalmente il primo aspetto a cui prestare attenzione -afferma Dona (**segui @massidona su Twitter**)- i bagni spesso sono il miglior biglietto da visita dei locali in cui vi fermate a mangiare! Occhio anche al modo di servire del negoziante: toccare il cibo con le mani non è consentito (esistono le apposite palette), così come sarebbe preferibile che nel servire una bibita non si prendesse il bicchiere dall'alto. Diffidate, inoltre, dal negoziante che serve i clienti, ma sta anche alla cassa... Prestate attenzione, poi, alle modalità di conservazione dei cibi: carrelli con cibi freddi, conservati a lungo a temperatura ambiente, specie se con gelatine, creme, maionese, mascarpone, salse e uova non sono sicuri. Occhio anche ai congelatori: per una corretta conservazione, infatti, non devono essere stracolmi di roba."

"Rinunciare al gelato -aggiunge Massimiliano Dona- nel periodo estivo non è facile, ma è bene scegliere con attenzione: a differenza dei cibi congelati, quelli surgelati, hanno dei cristalli di ghiaccio più piccoli, microscopici che, proprio per le loro dimensioni, non producono danni alle pareti delle cellule del prodotto. Se, quindi, notate che l'alimento ha dei cristalli di ghiaccio più grandi, della brina, questo può essere un sintomo dell'interruzione della catena del freddo. Insomma, se il gelato perde la sua compattezza e cremosità e diventa come la brina: buttatelo! Nel caso del classico bastoncino di crema ricoperto di cioccolato si può notare la fuoriuscita della crema dall'involucro."

Per maggiori informazioni leggi il nostro **Decalogo sui cibi sicuri in vacanza**

