GSA IL GIORNALE DEISERVIZI AMBIENTALI
C/O EDICOM
Mensile
Data 12-2014
Pagina 32/33
Foglio 1 / 2

attenzione *alla carne!*

di Antonio Bagnati

La carne è fra gli alimenti più frequenti sulle nostre tavole. Ma è anche un alimento a rischio microbiologico, soprattutto se non si fa attenzione ai passaggi più critici, dal trasporto al post –cottura. Una guida pubblicata dall'Istituto Zooprofilattico delle Venezie fa chiarezza sul problema, che coinvolge profondamente anche l'industria alimentare e la grande distribuzione.

Una tematica di grande attualità, quella delle contaminazioni alimentari e del rischio microbiologico. Sull'argomento si stanno moltiplicando indicazioni, suggerimenti, procedure e linee-guida per una tavola ancora più sicura. Va da sé che l'industria alimentare deve fare attenzione a tutte queste criticità, che spesso compromettono la salute dei consumatori e l'immagine delle aziende stesse. E anche la GDO, in quanto anello fondamentale della filiera e, di fatto, interfaccia con il consumatore finale e luogo in cui molti alimenti vengono preparati e lavorati, assume un ruolo importantissimo.

Le Linee Guida

Tra le pubblicazioni più recenti non devono sfuggire le Linee-Guida "La gestione del rischio microbiologico nella carne", curate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, che partono dai cinque principali e più comuni fattori di rischio, o meglio passaggi critici. Quali sono, dunque, i momenti più critici per il verificarsi del rischio? La mappa li illustra in modo esaustivo i rischi concreti. E anche se il destinatario è perlopiù l'utenza domestica, molti suggerimenti sono validi anche per chi si occupa di food a livello professionale.

Trasporto e conservazione

Si parte dal trasporto e dalla conservazione delle carni. Qui il primo rischio è l'interruzione della catena del freddo, con sbalzi di temperatura durante il trasporto che favoriscono la proliferazione batterica. Un altro rischio è legato all'errata conservazione: a temperatura troppo elevata (maggiore di 10°C), o a temperatura ambiente per tempi troppo lunghi. Il suggerimento è quello di mantenere la catena del freddo durante le operazioni di trasporto, e verificare la durata della conservazione a seconda delle tipologie alimentari.

Prima della cottura

Attenzione allo scongelamento, che spesso si fa in modo errato (acqua calda, su termosifoni, a temperatura ambiente) e al ricongelamento che, come è noto, danneggia gli alimenti. Lo scongelamento, suggeriscono le guide, va fatto in frigo, per almeno 12 ore prima della cottura: tempi lunghi e temperatura controllata permettono di non spaccare le cellule della carne e mantenerne le caratteristiche nutritive. A casa si può usare l'acqua fredda corrente o il microonde, consumando poi subito l'alimento ben cotto (la carne scongelata è più deperibile di quella fresca). Quanto alle tecniche di conservazione: si suggerisce vetro, plastica alimentare o sacchetti monouso. Per la sistemazione in frigo, la carne cotta va sistemata negli scaffali sopra, quella cruda sotto. E' dannoso mettere a contatto alimenti da consumare in modo

Codice abbonamento: 075970

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Istituto Zooprofilattico

GSA IL GIORNALE DEISERVIZI AMBIENTALI
C/O EDICOM
Mensile
Data 12-2014
Pagina 32/33
Foglio 2 / 2

diverso. Da ricordare sempre che il liquido di scongelamento è un potenziale veicolo di contaminazione.

Manipolazione e consumo

Qui entrano in scena pulizia e igiene personale di chi lavora, manipola e prepara la carne (e, ci sentiamo di dire, il cibo in generale): scarsa pulizia e igiene delle mani (da lavare correttamente e a fondo, non ci stancheremo mai di sottolinearlo), e la presenza di anelli e braccialetti favoriscono la contaminazione. Ma pulizia significa anche grande attenzione a utensili e superfici: semaforo rosso alle suppellettili (di plastica-legno) e le superfici sporche, così come a canovacci, spugne e spugnette contaminate, taglieri rovinati, di legno verniciato o scadenti. E qui ci dobbiamo dilungare: il consiglio è quello di lavare le mani spesso e accuratamente, utilizzando saponi igienizzanti, e poi risciacquare molto bene. Eventuali tagli o ferite richiedono l'uso di guanti in lattice. Per ciò che riguarda utensili e superfici, bisogna usarne di diversi, uno per ciascun tipo di alimento. Invece di canovacci, meglio impiegare carta assorbente monouso. Molta cura dev'essere posta anche nell'ordine delle preparazioni. Ah, dimenticavamo: aceto e limone (i rimedi "della nonna") non sono efficaci per igienizzare adeguatamente, poiché hanno una blanda azione antibatterica.

Cottura

Punto quarto: la cottura, un momento centrale per la conservazione dei cibi: una cottura inadeguata (ad esempio carni non completamente cotte) favorisce il permanere di una carica batterica residua, così come gli shock termici (temperature troppo elevate) alimentano lo sviluppo di spore o tossine. La cottura dev'essere adeguata al tipo e al taglio di carne. Altri parametri di cui tenere conto sono la dimensione del pezzo, i tempi e le temperature di cottura. E chi pensa che il forno a microonde serva ad abbattere la carica microbica si sbaglia: non è così. Da considerare anche le proprietà di alcuni metalli o leghe: l'acciaio, ad esempio, è un materiale poco adatto per la cottura.

Il post-cottura

Last but not least, il dopo cottura: anche qui, grande attenzione va posta alla temperatura. Se la temperatura di conservazione è troppo alta (maggiore di 10°C) si rischia la proliferazione batterica. E anche se tutto è stato fatto a dovere, c'è sempre il rischio di ricontaminazione per il tramite di mani, utensili e superfici, errata disposizione in frigorifero, mancato uso di recipienti e pellicole protettive. Preferibile, naturalmente, consumare la carne subito dopo la cottura: la carne cotta si conserva bene a temperatura ambiente per circa due ore. Tra gli altri suggerimenti, questi destinati a un'utenza domestica: la carne va raffreddata prima di riporla in frigorifero (può essere utile porzionarla per aumentare la superficie di dispersione del calore), e lasciarla scoperta per evitare la formazione di condensa. E chiudiamo di nuovo in tema pulizia: almeno una volta al mese il frigorifero va lavato con appositi prodotti detergenti.

Codice abbonamento: 075970

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Istituto Zooprofilattico