

Alimentazione

Le regole in cucina
per scongiurare
il rischio
di salmonellosi

di Daniela Natali

14

In aumento i casi di salmonella
Le regole per evitare rischi

di Daniela Natali

In Canada, Germania e Regno Unito è stato segnalato, negli ultimi mesi, un aumento dei casi di salmonellosi da ricondurre nella stragrande maggioranza dei casi al consumo di pollame non adeguatamente cotto.

I motivi? Si ipotizza che in questi mesi, la gente abbia cucinato di più a casa, come conseguenza dei periodi di lockdown e della chiusura di mense aziendali e scolastiche (più ristoranti e simili), utilizzando spesso economici surgelati senza magari preoccuparsi di leggere sulle etichette se tali prodotti contenessero carne precotta o cruda.

Qual è la situazione in Italia?

«I nostri dati ufficiali relativi ai casi di salmonellosi nell'uomo — risponde Lisa Barco, direttore del Laboratorio di Microbiologia generale e sperimentale dell'Istituto per la zooprofilassi delle Tre Venezie e responsabile del Centro di referenza nazionale per la salmonellosi — fanno riferimento al 2019, e indicano una situazione stazionaria».

Spesso questa tossinfezione è correlata al consumo di pollo, che però è «innocente». Sono i modi sbagliati di maneggiarlo in cucina a poter creare problemi



L'esperto risponde alle domande sulla nutrizione all'indirizzo <https://forumcorriere.corriere.it/nutrizione>

Parliamo di cifre?

«In Italia nel 2019 sono stati registrati Noi abbiamo circa 3.200 casi di salmonellosi l'anno.

«Da sottolineare però che in poco più di dieci anni, grazie agli importanti sforzi compiuti lungo l'intera filiera alimentare (a partire soprattutto dai piani di controllo messi in atto negli allevamenti avicoli, ma passando anche dalla produzione e confezionamento dei prodotti, per arrivare fino alla loro distribuzione), e alle campagne di informazione dirette ai consumatori, i casi si sono pressoché dimezzati.

«Ciò non esclude che, date le comuni condizioni pandemiche, i dati registrati in altri Paesi non potrebbero trovare un riscontro anche da noi».

Ma perché il pollame è spesso sotto accusa quando si parla di salmonellosi?

«Perché è il principale serbatoio di salmonella, seguito dal suino. Il guaio è che anche se a nessuno verrebbe in mente di mangiare carne di pollo crudo (ma forse involontariamente mal cotta sì) si commettono spesso errori nella manipolazione mettendola a contatto, magari nella fase di conservazione in frigorifero, con altri alimenti che poi mangeremo crudi, come ad esempio la verdura o la frutta.

«E ricordiamo che il congelamento blocca la proliferazione del batterio, ma non lo uccide e quando poi si scongela il prodotto, specie se lo si fa malamente, fuori dal frigorifero, la replicazione riprende. Quindi, i passaggi giusti sono: freezer, frigorifero, padella».

Quali sono i principali consigli per ridurre i rischi nelle fasi di conservazione e preparazione?

«I soliti, mai ripetuti abbastanza: conservare e preparare questi prodotti crudi separatamente da altri alimenti, soprattutto quando questi ultimi non verranno poi cotti,

nè riscaldati; conservare il pollame fresco a una temperatura massima di +4 gradi centigradi e consumarlo rispettando, come va sempre fatto, le date di scadenza. Importante è anche scongelare il pollame congelato con molta attenzione. Meglio toglierlo dall'imballaggio prima di metterlo in frigorifero e riporlo in un contenitore dotato di coperchio per evitare lo spargimento, su altri alimenti, dell'acqua di sbrinamento. E, naturalmente, smaltire rapidamente i materiali di imballaggio e gettare l'acqua di sbrinamento.

«Contrariamente a quanto molti pensano, poi, non è una buona pratica lavare il pollame perché gli spruzzi d'acqua possono diffondere i batteri nell'ambiente della cucina e in eventuali utensili. Quanto a questi ultimi e anche alle superfici (come i taglieri) venute a contatto con prodotti a base di carni di pollame crudo, o con la sua acqua di sbrinamento, vanno puliti accuratamente, con acqua calda e detersivo per piatti.

«E anche la mani prima di passare ad altre preparazioni vanno lavate adeguatamente, e non solo risciaccate, usando sapone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE SALUTE

Esauriti!
LO SIAMO SEMPRE DI PIÙ
E NON SOLTANTO
PER LA PANDEMIA

PER UN'Estate SENZA ZANZARE

Rayosol
After Bite

Alimentazione

**In aumento i casi di salmonella
Le regole per evitare rischi**

Cura prostata quanto ai costi

**CON QUALITÀ - TRUSSARDI
SIRIA C'È IL SAI**

PROSTAT-40