

Nazionale

Attenti a questi hamburger: la data di scadenza è errata

28 Febbraio 2023 - 10:19

Un lotto di hamburger di scottona è a rischio microbiologico a causa dell'errata data di scadenza indicata in confezione: ecco il richiamo del ministero e come comportarsi



Alessandro Ferro

3



Tabella dei contenuti

- ↓ [Il motivo del richiamo](#)
- ↓ [Le avvertenze](#)
- ↓ [Cos'è il rischio microbiologico](#)

Rischio microbiologico per un lotto di **hamburger di scottona** a marchio **Tigros S.p.A.** con la data di scadenza errata. L'alert è stato lanciato dal **ministero della Salute** che sul proprio sito **ha allegato una nota** con tutte le indicazioni utili agli acquirenti per evitare di consumare il prodotto oppure farlo con un mese di anticipo rispetto a quanto indicato sulla confezione.

Il motivo del richiamo

Il lotto di produzione sotto la lente d'ingrandimento è 664258 con marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore IT C716K CE. Nome del produttore è **Faccia Fratelli s.r.l.** la cui sede si trova a Ceva, provincia di Cuneo. Nel caso specifico, il prodotto in commercio si trova in confezione da 250 grammi e, come detto, la problematica nasce per la data di scadenza sbagliata: quella **corretta** è il 2 marzo 2023 ma sulla confezione è indicata la **data errata** del 2 aprile 2023, un mese in più.



Le avvertenze

Rispetto a numerosi altri casi di richiamo, quindi, il prodotto non ha alcuna criticità dal punto di vista alimentare se viene consumato in tempo utile come raccomandato dal ministero stesso che tra le avvertenze scrive che "*il prodotto non presenta rischi se consumato entro la data di **scadenza reale** (02/03/2023), con l'avvertimento di non mangiarlo successivamente. In ogni caso, i consumatori che fossero in possesso degli hamburger possono restituire il*

prodotto al punto vendita di riferimento: per ulteriori chiarimenti si può telefonare al numero **0174-721957/8** o inviare mail a **qualita@facciafratelli.com**.

Cos'è il rischio microbiologico

Come spiega l'**Izsv** (Istituto **Zooprofilattico** Sperimentale delle **Venezie**), quando si parla di rischio microbiologico sugli alimenti si fa riferimento alla possibilità di contaminazione a causa di batteri, virus e altri microrganismi patogeni presenti sui cibi che vengono ingeriti con il loro consumo. Nei richiami del ministero della Salute abbiamo spesso ritrovato cibi contaminati soprattutto con **salmonella**, **Listeria monocytogenes** ed **Escherichia coli**. Gli hamburger in questione, come detto, non presentano nessuna di queste contaminazioni e sono perfettamente consumabili ma chi li avesse acquistati saprebbe, in maniera errata, di avere un mese di tempo in più per poterli mangiare. Se cotti correttamente entro il prossimo 2 marzo 2023 non presentano alcun tipo di problematica.

Allo stesso modo del nostro ministero, anche l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) raccoglie puntualmente le segnalazioni fornite dagli Stati Ue sulle **zoonosi**, ossia le malattie trasmesse all'uomo da batteri, virus e parassiti con un report congiunto con il Centro europeo per la prevenzione ed il controllo delle malattie (Ecdc) così da rendere noti quali sono i principali agenti zoonotici e mettere sull'attenti i cittadini europei.

Commenti