



## CALDO TORRIDO: L'ISTITUTO SVELA I TRUCCHI PER NON INCORRERE IN TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Giovedì 9 luglio 2015

**Distribuzione gratuita del Vademecum  
“8 Regole per difenderci quando fa caldo”  
presso gli Ipercoop di Torino “Parco Dora”, Collegno “Piazza Paradiso”,  
Pinerolo “Le due Valli”, Cuornè**

*Caldo torrido: l'Istituto mette in guardia dalle tossinfezioni alimentari e distribuisce gratuitamente un vademecum su come combattere le malattie alimentari e conservare al meglio i cibi in queste settimane roventi. Le giornate sono caldissime e, per le fasce più deboli di consumatori le intossicazioni rappresentano un grave rischio per la salute.*

Con l'innalzamento delle temperature nei mesi estivi, aumenta anche il rischio di intossicazioni alimentari. I dati più recenti dell'Autorità Europea della Sicurezza alimentare dicono che annualmente in Europa oltre 55.000 mila persone si ammalano per l'ingestione di cibi contaminati da sostanze tossiche o microrganismi patogeni.

*“Per svolgere il loro effetto patogeno o per produrre le loro tossine” - spiega Maria Caramelli Direttore dell'Istituto Zooprofilattico di Torino – i batteri devono raggiungere elevate concentrazioni: tanto più è alta la temperatura, tanto più in fretta possono moltiplicarsi e diventare pericolosi”*

Per questo motivo, l'Istituto ha prodotto e pubblicato e distribuirà gratuitamente il 9 luglio, il vademecum con le **“8 regole per difendersi quando fa caldo”** preziosi suggerimenti per rallentare la moltiplicazione batterica, conservare correttamente gli alimenti e tutelare la nostra salute.

*“Facili accorgimenti che possono cambiare il livello di sicurezza degli alimenti e bloccare la crescita di batteri pericolosi: - continua Caramelli - non si tratta solo di formaggi che diventano blu o ricotte rosa, queste sono alterazioni che non si vedono a occhio nudo ma che possono causare gravi sintomi soprattutto in bambini e anziani.”*

Consigli per fare la spesa, conservare a casa gli alimenti deperibili, gestire il frigorifero, organizzare pic-nic in sicurezza e tanti altri consigli per alimenti sicuri anche d'estate.