



FERRAGOSTO: TEMPO DI BARBECUE E DI PIC-NIC

Come rendere sicuri i pasti all'aperto

Feste di mezza estate, grigliate in campeggio, pranzi al mare: in estate aumentano i casi di tossinfezione alimentare. Le alte temperature stagionali facilitano la moltiplicazione di batteri e la produzione delle loro tossine. L'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta lancia i suoi consigli sui canali social e sito internet.

Durante i mesi estivi il numero di tossinfezioni alimentari aumenta in maniera considerevole. Secondo l'americano Center for Disease Control, nella tarda estate i casi aumentano dalle 2 a 4 volte rispetto all'inverno e anche i report europei confermano il trend: in Piemonte, in media, a luglio e agosto i casi sono più numerosi del 15% rispetto all'inverno.

Questo accade per due motivi. In primo luogo, le temperature ambientali sono più alte e, associandosi spesso ad un'elevata umidità, favoriscono la moltiplicazione batterica e la produzione di tossine. Il secondo motivo è di tipo sociale, legato all'aumento delle attività all'aperto, dei barbecue e dei pic-nic, situazioni in cui le condizioni igieniche della propria cucina o del ristorante non sono certo garantite.

L'Istituto Zooprofilattico lancia quindi la sua campagna per barbecue e pic-nic sicuri, che siano sul prato in montagna, in spiaggia o nel giardino di casa. Cinque regole diffuse con un breve video animato sui canali social e sul sito internet dell'Istituto per ridurre il rischio di intossicazioni alimentari.

Da oggi quindi, davanti al barbecue o sul plaid da pic-nic sarà utile attenersi a queste poche ma fondamentali regole: pulire le mani e la zona di preparazione del pasto, separare i cibi crudi dai cotti, mantenere la catena del freddo, cuocere bene gli alimenti a rischio e riporre gli avanzi in maniera corretta.

PULISCI le tue mani e la zona dove preparerai o mangerai il tuo pasto
SEPARA gli alimenti che cuocerai sul posto, da quelli pronti al consumo
RAFFREDDA tutti gli alimenti con siberini e borse termiche fin da casa
CUOCI bene la carne, soprattutto quella più spessa e quella di pollo
RICHIUDI con cura gli avanzi per non contaminarli