

Controesodo: pericoli in dispensa o nel frigorifero con il grande caldo



Per la maggioranza degli italiani che hanno finito le vacanze nel week end il ritorno nelle case lasciate vuote per molto tempo può nascondere pericoli in dispensa o nel frigorifero con il grande caldo che mette a rischio la conservazione degli alimenti con il pericolo di fastidiose intossicazioni alimentari.

E' quanto afferma la **Coldiretti** che, in occasione del **controesodo**, ha stilato un manuale di sopravvivenza a tavola per il rientro delle ferie con l'obiettivo di aiutare a fare le verifiche necessarie a garantire l'integrità dei cibi che si portano a tavola, a partire dal controllo delle date di scadenza.

Una particolare attenzione – sottolinea la Coldiretti – deve essere riservata alla funzionalità del freezer e del congelatore per sincerarsi che non vi siano state interruzioni del funzionamento. A questo proposito – **precisa la Coldiretti** – lo sviluppo di ghiaccio sulle confezioni esterne di surgelati o anche della carne sta ad indicare che è avvenuta una interruzione del freddo ed è quindi consigliabile non consumare i prodotti interessati. All'interno del frigorifero – continua la Coldiretti – vanno eliminate le confezioni già aperte di latte, succhi di frutta o conserve come pure quelle

di tonno e sottoli se l'olio non copre integralmente il prodotto. Anche le vaschette di yogurt che si presentano gonfie in modo anomalo sono pericolose perché possono essersi verificate fermentazioni indesiderate. Eliminare in ogni caso gli omogeneizzati già aperti ed anche – continua la Coldiretti – i salumi già affettati che presentano segni di ossidazione come pure gli eventuali “avanzi” dimenticati alla partenza. Un consiglio – precisa la Coldiretti – che a maggior ragione va seguito se i prodotti già aperti sono stati lasciati fuori dal frigorifero di casa.

Occhio anche all'eventuale sviluppo di muffe su formaggi o salumi e per tutti gli alimenti in scatola con le confezioni integre, collocati sia fuori che dentro il frigo, prima di un eventuale consumo vanno sempre verificate le date di scadenza e il periodo consigliato per il consumo. La frutta e verdura deve essere controllata eliminando i pezzi avariati che – continua la Coldiretti – fanno marcire anche gli altri. Nei legumi già sgusciati potrebbero nascondersi insetti mentre nelle confezioni già aperte la perdita di fragranza per biscotti o snack sta a significare l'assorbimento di umidità. Anche il portapane – sottolinea la Coldiretti – va controllato perché il permanere di residui o briciole può favorire le formiche o scarafaggi che spesso si annidano anche nella spazzatura se non è stata eliminata prima delle vacanze. La presenza di insetti che si manifestano con larve o minuscole farfalline può riguardare anche – conclude la Coldiretti – le confezioni già aperte di riso o pasta sulla quale si possono sviluppare muffe.

IL VADEMECUM COLDIRETTI PER I CONTROLLI IN DISPENSA

- **Controllo del freezer e del congelatore** per sincerarsi che non vi siano state interruzioni del funzionamento o sbalzi di temperatura che rendono inutilizzabili i prodotti.

- **All'interno del frigorifero** vanno eliminate le confezioni già aperte di latte, succhi di frutta o conserve di pomodoro come pure quelle di tonno e sottoli se l'olio non copre integralmente il prodotto. Da eliminare – precisa la Coldiretti – anche i prodotti già aperti lasciati fuori dal frigorifero.
- **Per gli alimenti in scatola** con confezioni integre, collocati sia fuori che dentro il frigo, vanno sempre verificate le date di scadenza ed il periodo consigliato per il consumo.
- **La frutta e la verdura** deve essere controllata eliminando i pezzi avariati che poi fanno marcire anche gli altri.
- **Il portapane va controllato attentamente:** i residui o le briciole possono favorire formiche o scarafaggi e la presenza di insetti come larve o farfalline può riguardare anche – conclude la Coldiretti – le confezioni già aperte di riso o pasta con il rischio di muffe.

Fonte: Coldiretti