



## Una grigliata realizzata in ambiente igienico dà piena soddisfazione

**Quando in estate il sole e le temperature miti spingono le persone all'aria aperta, significa che è iniziata la tanto attesa stagione delle grigliate. Purtroppo, la cottura su griglia non è sempre realizzata nel pieno rispetto delle norme igieniche, il che può provocare la contaminazione degli alimenti. Potete tuttavia evitare spiacevoli conseguenze osservando quattro semplici regole igieniche.**

La carne cruda attira batteri indesiderati: la carne di pollame è spesso abitata da *Campylobacter*, più raramente da salmonella; la carne di manzo può contenere colibacilli patogeni così come la carne di maiale può contenere *Yersinia enterocolitica* o salmonella. Tuttavia, i consumatori non sono in grado di riconoscerli, perché la qualità (gusto, odore, colore) della carne in questione non risente minimamente di tale presenza.

I batteri indesiderati rappresentano un pericolo quando, nel corso della preparazione della carne, le abituali norme igieniche non sono rispettate in modo coerente. Per queste ragioni l'USAV ha riassunto in un promemoria i punti di cui bisogna tener conto nel trattare la carne cruda (<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=it>)

### **Soprattutto per la cottura alla griglia, vanno osservate quattro regole ferree:**

1. Lavarsi le mani dopo aver trattato la carne cruda (speziatura, marinatura, posatura sulla griglia). Se non c'è la possibilità di lavarsi, strofinare le mani con un tovagliolo di carta. Lo stesso vale per gli utensili da lavoro, come forchette o pinze da griglia.
2. Dopo aver toccato la carne marinata non leccarsi le dita e non utilizzare in seguito la marinatura restante come salsa fredda.
3. **Cuocere la carne completamente!** Il cuore degli hamburger non deve più presentare parti rosse. Anche la carne di pollo, dopo essere stata cotta a fondo, non deve più presentare parti rosse e si deve staccare facilmente dall'osso. Le salsicce devono essere cotte al punto da essere calde anche all'interno. Se questo non dovesse accadere, rimettere la salsiccia sulla griglia per ulteriore cottura.
4. Non utilizzare mai lo stesso piatto per la carne cruda e per quella già cotta. La grigliata pronta va sistemata su un vassoio non ancora utilizzato e consumata da un piatto pulito.
- 5.

Osservando queste quattro regole comportamentali di base potrete assaporare la vostra grigliata senza incorrere in spiacevoli conseguenze.