



Regole d'igiene per la preparazione della fondue chinoise

I giorni festivi di fine anno sono tradizionalmente associati a momenti di particolare piacere culinario. Purtroppo, questi ultimi hanno sovente conseguenze sgradevoli, per esempio un'infezione batterica da *campylobacter*. L'USAV rammenta pertanto tre semplici regole d'igiene per la manipolazione della carne cruda.

I batteri *campylobacter* possono causare gravi malattie diarroiche accompagnate da febbre e crampi nella parte inferiore dell'addome. Negli ultimi anni la frequenza di tali infezioni è aumentata fortemente. Infatti esse, fissandosi al primo posto tra le malattie trasmesse per via alimentare, hanno da lungo tempo soppiantato la salmonellosi, diventata sempre meno importante.

Ogni anno, si osserva un aumento delle infezioni dichiarate da *campylobacter* anche dopo i giorni festivi a cavallo dell'anno nuovo, oltre che nel periodo estivo. Il motivo principale per tale incremento va cercato nel fatto che in quei giorni si consumano volentieri pietanze quali la fondue chinoise o bourguignonne, nonché altre grigliate da tavola, che vengono preparate dai commensali direttamente a tavola. Tuttavia, nella carne cruda possono nascondersi batteri *campylobacter*, in particolare nella carne di volatile. Se non si presta la dovuta attenzione durante la preparazione di queste popolari pietanze, è facile contrarre un'infezione diarroica trasmessa da questi agenti patogeni.

Anche queste pietanze possono essere consumate tranquillamente a condizione di adottare tre semplici regole d'igiene:

Pulire: per la preparazione di carne di pollo e altre derrate alimentari (p.es. insalate) utilizzare se possibile taglieri separati. Dopo l'uso lavare accuratamente, con acqua calda e detersivi, taglieri, coltelli e altri utensili da cucina e lasciarli asciugare all'aria oppure impiegando un asciugapiatti pulito o della carta da cucina. Dopo avere toccato carne cruda, lavare accuratamente anche le mani.

Separare: carne e succo di carne crudi non devono mai entrare in contatto con alimenti pronti al consumo. Osservare il principio dei due piatti: non utilizzare mai lo stesso piatto per carne cruda e per carne preparata, salse o altri accompagnamenti.

Cuocere: cuocere sempre a puntino la carne! La carne di pollo completamente cotta non ha più né parti rosse (la carne non deve più essere cruda o «al sangue») né succo di carne rosso.

Se si osservano queste semplici regole, i piaceri culinari delle feste non dovrebbero essere rovinati da conseguenze sgradevoli.

Per maggiori informazioni:

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria: info@blv.admin.ch

Link:

Ulteriori raccomandazioni di igiene nella manipolazione di derrate alimentari:
<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=it>