

20 giugno 2011 11:43

Sicurezza alimentare. Come puo' tutelarsi il consumatore?

di [Primo Mastrantonì](#)



Dopo le ultime tossinfezioni alimentari il consumatore si chiede come puo' tutelarsi, specialmente quando mangia in un locale pubblico (ristorante, bar, rosticceria, ecc.), sia per necessita' (pausa pranzo) che per piacere. Salmonella, Stafilococco e Listeria sono microrganismi pericolosi e sempre in agguato. La prima cosa da fare per capire quanto l'igiene stia a cuore al gestore e' quella di fare una visita al bagno: un lavaggio alle mani fa sempre bene e serve a constatare l'igiene di quello che dovrebbe essere il posto pulito per eccellenza. Da verificare se nel locale e' affisso il certificato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), che prevede l'applicazione di corrette prassi igieniche. Spesso nei ristoranti o nei bar-tavola calda, assistiamo ad un tripudio di antipasti: quelli di carpaccio di carne, pesci o crostacei o a base di maionese devono essere collocati in banchi refrigerati a + 4 gradi. I salumi e formaggi per i panini devono stare tra +4 e + 6 gradi, verdure e insalate a +10 gradi, i cibi caldi (es. lasagne e arrosti) a + 60 gradi. Un termometro consentira' di verificare la temperatura di legge.

Insomma, anche se fastidioso, ognuno di noi dovra' improvvisarsi "ispettore di igiene". Meglio cosi' che un pericoloso e fastidioso mal di pancia.