

Vai alla Home Page

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

## Archivio rassegna

cerca nel sito

BRUXELLES. In una prima riunione di urgenza, i rappresentanti delle autorità sanitarie ...

L'HACCP è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo ...

Mangimi fuori legge  
Assoluzione, ma il caso resta - Crescono le semine a frumento Crescono gli investimen

Il forno lungo cento metri e i biscotti del buongiorno

Per pesto e focaccia servirà il passaporto di ogni ingrediente

" Grippe : 2009 n'est pas 1918 "

" La prise en compte du bien-être animal est une évolution majeure "

" La sécurité alimentaire nécessite de renforcer la résistance des pays pauvres "

" L'eau ou l'alimentation seront des sources de conflits potentiels "

"Adesso l'Italia è leader in sicurezza alimentare"

"Agroalimentare, export in ripresa Ora lotta ai pirati"

"Ai vegani dico: se proprio siete convinti, fatevi seguire"

"Alimentazione e salute" domani la cena e il convegno

"Alimenti in salute" Il bollino sul cibo

"Alle mamme dico colazione e merende ai vostri bambini"

"Bancolat", è scontro Ma Zaia fa il pompiere

"Biberon di plastica pericolosi" il Canada li mette al bando

"Biologia della nutrizione, un corso unico♦?"

"Brutti ma buoni" e pure solidali

"Bse, serve attenzione"

"Bufale, rischio effetto domino"

"Buon appetito", rassegnat atelier per educare i giovani francesi al mangiar sano

[ti trovi in:](#) Archivio rassegna

### La sicurezza del "crudo" Precauzioni e consigli in tavola

n estate aumenta la voglia di mangiare "crudo". Per una questione di esaltazione dei gusti, dunque di sapore, ma anche per la maggiore "freschezza", e forse un po' anche per moda. Sempre più spesso, infatti, sono proprio i ristoratori a proporre carpacci, tartare, pesci e frutti di mare di varie specie. Sulla questione del gusto c'è poco da dire, essendo estremamente personale. Per alcuni un filetto crudo di ricciola o triglia è l'essenza del mare, per altri invece il sapore troppo forte e la consistenza sgradevole. Sulla questione legata invece alla sicurezza alimentare c'è molto da dire. Gli alimenti crudi, infatti, soprattutto quelli di origine animale, devono essere trattati con estrema precauzione per evitare le cosiddette tossinfezioni alimentari. Dunque crudo, se volete, ma seguendo alcuni accorgimenti. Pesce Carpacci di spigola o di tonno, il sushi ormai diffusissimo, ma andie gamberi o scampi o le alici marinate. Non basta il limone o Faceto, come molti credono, soprattutto se il prodotto è stato conservato o trasportato male, se non era freschissimo al momento dell'acquisto o se proviene da zone a rischio di infestazione da parassiti. «Mentre bisogna evitare i frutti di mare crudi per salmonelle, tossine algali o epatite A e regalarsi le ostriche solo in posti collaudati, nel pesce crudo il problema è legato soprattutto alle larve di Anisakis». spiega Valentina Tepedino, veterinario e direttore di Eurofishmarket. «presenti in moltissime specie, come nasello, rana pescatrice, salmone pescato, spatola, e poi tonno, sgombro, alici, sardine e altre specie ancora. I parassiti sono visibili a occhio nudo vicino ai visceri. Hanno l'aspetto di piccoli vermi biancastri. Vengono distrutti con la cottura o congelando il prodotto per almeno 24 ore a -20°C. Le alici, da acquistare freschissime, vanno pulite e congelate prima della marinatura. Obbligo che vale anche per i ristoratori che servono pesce crudo. Per i gamberi il rischio è legato alla maggiore allergenicità, oltre al fatto che sono spesso trattati con solfiti per evitare macchie nere». Il rischio con l'Anisakis è che, se l'uomo con l'alimento lo ingerisce, può provocare sindromi allergiche fino a gastroenteriti più o meno gravi. Va evitato crudo anche il pesce d'acqua dolce, che può contenere un altro parassita (*Difilobothrium latum*) e che può provocare la plerocercosi, con formazione di noduli e cisti granulomatose a vari livelli. Da consumare con attenzione anche i pesci sottolio. «Di recente a sono stati parecchi casi di "sindrome sgombro ide" dovuta all'ingestione di alimenti con elevate quantità di istamina, che provoca pomfi, orticaria fino a difficoltà di respirazione», condude Tepedino. «occorre dunque stare molto attenti quando si compra, ad esempio, il tonno fresco, che deve essere trasportato a casa rapidamente e riposto subito in frigorifero. Stesso discorso per quello sott'olio. evitare di comprarlo se è conservato in grosse latte aperte a temperatura ambiente». Carne Un carpaccio o una tartare? «Se la carne proviene da animali controllati e sani e se c'è un rispetto scrupoloso di tutte le regole igieniche si può», premette Agostino Macri, responsabile del Dipartimento Sanità Pubblica Animale e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di sanità, «ma bisogna avvertire che sono possibili contaminazioni da microrganismi potenzialmente responsabili di malattie (*Escherichia coli*, *Campylobacter*). difficili da individuare e trattare, o da Salmonella. Le carni crude non sono sottoposte ad alcun trattamento per cui sono molto più sensibili ai microrganismi. In altri paesi, come gli USA, le carcasse vengono trattate con sostanze antisettiche quali acido lattico, polifosfati o ipodoriti di sodio che contribuiscono ad aumentare il pH della carne inibendo la crescita di microrganismi patogeni. Nell'Unione Europea si preferisce invece intervenire sull'igiene degli allevamenti garantendo un'ottima qualità delle carni. Molti allevatori, inoltre, non sono d'accordo su queste pratiche e temono che una "sanificazione" successiva alla macellazione possa portare ad essere più superficiali prima, negli allevamenti».

"Campagna amica" porta i produttori in piazza

"Carbon Footprint" sui contenitori

"Came alla diossina, nessun pericolo"

"Came irlandese alla diossina" scatta l'allarme in tutta Europa

"CASO EFSA"

"C'è del marcio nel formaggio"

"C'ERA UNA VOLTA"...IN TAVOLA CINEMA 4 FEBBRAIO 2009 ORE 20.30 SALA DELL'EDITTO DEL PALAZZO COMUNALE SPELLO (PG) FILM E FIABE, MUSICA ED ESPERIENZE TUTTE DA GUSTARE

"C'ERA UNA VOLTA"...IN TAVOLA CINEMA 4 FEBBRAIO 2009 SPELLO (PG) FILM E FIABE, MUSICA ED ESPERIENZE TUTTE DA GUSTARE

"CERTIFICAZIONI" DI QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA: QUALI ORIENTAMENTI?/1

"CERTIFICAZIONI" DI QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA: QUALI ORIENTAMENTI?/2

"Cibo buono da vivere", informazioni e notizie per maggior consapevolezza nelle scelte alimentari

"Cibo sano, vita sana" Una giornata di studio

"CIRAL CONQUISTA STRATEGICA"

"Con i rincari meno carne a tavola"

"Da oltremanica solo piccole partite cercate carni suine con marchio garantito"

"Dai campi alla tavola prezzi quintuplicati"

"Diamoci una mossa" contro il sovrappeso dei bambini

"Dimmi come mangi", studenti in campo

"Diossina in metà del latte controllato"

"È pericolosa anche in piccole quantità"

"Ecco come taroccavo i Parmacotto"

"Educazione dentale", a scuola anche per avere un sorriso perfetto

"Energia e alimentazione, l'Expò 2015 punti su di noi"

"Equilibrio e varietà dei cibi il segreto della lunga vita"

"Evoluzione, biotecnologie ed

I punti di criticità delle carni, come li definisce Giacinto Miggiano, direttore centro ricerche Nutrizione all'università Cattolica di Roma, sono molti e tutti risolvibili con una adeguata cottura. «I problemi sono di due tipi: il primo è legato ai 5 Datteri classici», precisa. «Esdieridiia coli, il Campylobacter. e poi listeria. Salmonella e Stafilococco aureo. Ci sono poi i parassiti, come tenie, trichinelle e toxoplasma. nel maiale. Con la cottura si abbatte la carica batterica e si evitano i patogeni ma capisco die si perde in gusto, e si perdono anche le vitamine termosensibili e alcuni addi grassi». Uova II sapore di un uovo crudo, al cucchiaino o succiiato dopo aver bucato le due estremità, è per molti un ricordo d'infanzia. Perdié se è vero come sostiene Agostino Macri. die le uova die provengono da allevamenti controllati sono le più sicure e si possono mangiare sia crude die alla coque. è altrettanto vero die. con un'alimentazione standardizzata, il sapore è quello die è. «Eppure», conlude Macri. «bisogna diffidare proprio di quelle "del contadino" die non sempre offrono adeguate garanzie microbiologidie». Latte Secondo gli estimatori ha un sapore d'altri tempi. Per i detrattori c'è un rischio microbiologico (in particolare per l'Escherichia coli 1571 da non sottovalutare, tanto die il ministero della Salute è intervenuto obbligando i produttori ad esporre in caratteri rossi e ben visibili sui distributori automatici l'obbligo, da parte dei consumatori, di bollire il latte dopo l'acquisto. Slow food ha dedicato al tema mi convegno. E Roberta Lodi, responsabile della sede milanese del CNR-ISPAs. ha presentato il risultato delle analisi su 70 dei 100 distributori di latte crudo lombardi: in nessuno di questi c'era Esdieridiia coli 157. Curioso poi che in Frauda, patria del latte crudo, l'analisi su questo microrganismo non sia neppure tra quelle previste. «Il latte crudo ha dei vantaggi», premette Roberto Rubino, direttore della rivista Caseus. «però non vuoi dire die la qualità, legata all'alimentazione delle vacche, sia necessariamente migliore. Oggi dovremmo pensare ad un latte migliore, magari riducendo la produzione per animale. Il latte buono e ricco di omega 3 si fa nutrendo l'animale con erbe di vario tipo, che danno aromi diversi. Oggi, invece, si privilegia un'alimentazione standard e "costruita" per far produrre di più. Che senso ha aggiungere un latte di questo tipo con omega 3 e arrivare allo 0.5 % quando il latte di dolica al pascolo ne ha tre volte tanto?». Andie Miggiano è favorevole al latte crudo. con alami accorgimenti. «Se si è certi della provenienza e della filiera», preda. «potrebbe essere preferibile, andie per gli innumerevoli vantaggi di sapore e nutrizionali. Ma attenzione anche alla bottiglia e al trasporto fino a casa. La catena del freddo è fondamentale». Non è possibilista invece Macri che conlude die «se è vero die gli allevamenti sono controllatissimi. soprattutto quelli die forniscono latte crudo, non ha senso risdiare. Bollire sempre». •

### Una questione di salute

SI conclude oggi a Modena l'edizione 2009 di SICURA, la convention dedicata alla Sicurezza Alimentare e alla Nutrizione. Nel corso della rassegna di quest'anno vengono affrontati temi vecchi e nuovi nel settore: dai claims salutistici nelle etichette alimentari agli interferenti endocrini negli alimenti, fino al ritiro tempestivo dei prodotti alimentari dagli scaffali dopo un allarme. Ma anche obesità infantile, packaging dei prodotti, pregi e rischi degli alimenti crudi e temi legati alla salute degli animali. Per informazioni: [www.sicura.info](http://www.sicura.info)

autore: Elvira Naselli

segnala a un amico

fonte: La Repubblica Salute

versione stampabile

data di creazione: 28/05/2009

data di modifica: 28/05/2009