Batteri e muffe nelle insalate confezionate. Lo dimostrano alcuni test

Data: 6 settembre 2013 | Autore: Redazione



FIRENZE, 09 GIUGNO 2013-Occhio ai germi. Lo ripetiamo sempre noi dello “Sportello dei Diritti”, anche quando potremmo dormire sonni tranquilli come con le insalate confezionate, pronte al consumo e belle da vedere che possono contenere batteri e muffe, spesso anche prima della data indicata di scadenza.
È vero, sono comode e vantaggiose, specie per le famiglie che hanno poco tempo per organizzare il pranzo quotidiano o per preparare uno spuntino rapido. Ma le insalate prelavate possono anche essere nocive per la salute se non si sta attenti.

È una serie di analisi effettuate dalla fondazione tedesca Warentest a far emergere che molti di questi prodotti contengono batteri e muffe. Lo studio tedesco che Giovanni D'Agata, fondatore dello “Sportello dei Diritti”, porta all’attenzione è chiarissimo nella sua conclusione: «Nel test, nessuno dei prodotti aveva una buona qualità microbiologica alla data di scadenza». In nove casi su 19, le insalate avevano livelli troppo alti di saccaromiceti o di muffa. La ricerca ha quindi evidenziato che in persone sensibili e nei soggetti più deboli come bambini e anziani, questi germi possono causare problemi intestinali.
In Italia, il 13 maggio 2011 il Parlamento italiano ha varato per la prima volta una normativa (legge 77/2011) sulla produzione e commercializzazione delle insalate in busta, con l’intento di regolamentare un settore privo di disposizioni specifiche che è stata attuata da un decreto ministeriale che definisce i limiti microbiologici per tali tipi di prodotti. Va quindi specificato che anche

alla luce di tale specifica normativa esistono insalate in busta di ottima qualità che non necessiterebbero di alcun lavaggio prima del consumo e altre di minore qualità per le quali è consigliato un'accurata pulizia.
I consigli dello "Sportello dei Diritti" che sono indipendenti dai test in questione, se non si può fare a meno di utilizzarle al posto di verdure sane, fresche e di buona qualità sono i seguenti:

- Scegliere produttori e distributori affidabili che indicano sulla confezione oltre alla data di scadenza, quella di raccolta e confezionamento e descrivono il sistema di produzione.

- Consumare l'insalata entro 3-4 giorni dal confezionamento (tenendo conto che la scadenza viene fissata dopo 7 giorni d'inverno e 5 d'estate). Se si tratta di cicorino tagliato sottile è meglio anticipare di un giorno.

- In caso di dubbi si può sempre fare un veloce lavaggio con mezzo bicchiere di aceto bianco diluito in due litri di acqua per un minuto nella centrifuga di casa. Un sistema efficace e indolore, anche se ci sembra un'esagerazione, il bello dell'insalata pronta è che si travasa nel piatto, si condisce e si mangia.[MORE]

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/batteri-e-muffe-nelle-insalate-confezionate-lo-dimostrano-alcuni-test/43988