Un barbecue è due volte più sporco della toilette

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



FIRENZE, 25 MAGGIO 2013- L’arrivo delle belle giornate con la stagione primaverile ed estiva favoriscono il desiderio di passare qualche giornata all’aria aperta e pranzare fuori, in maniera informale, organizzando un pic nic con la famiglia o gli amici.

Ma sorpresa: il water non è il posto della casa più a rischio per l’igiene. Uno studio britannico avverte gli appassionati di salsicce e carne alla griglia che la popolazioni di germi, fra cui batteri fecali comel'E. coli e lo Staphylococcus aureus, è presente in massicce quantità su altri oggetti casalinghi come il barbecue.
I dati dello studio sono piuttosto impressionanti. Mentre il numero medio di microbi per centimetro quadrato in un water è pari a 759.000, il dato esplode sul barbecue con 1,7 milioni! Un aumento che ammonta al 124% in più di batteri .

Secondo i ricercatori su questi oggetti si accumulano scarti di prodotti a base di carne e visceri di animali, culla per batteri d’origine fecale come l’E. coli e la salmonella. Sempre secondo il sondaggio, gli inglesi puliscono la loro griglia del barbecue solo due volte l'anno. Questa è probabilmente una parte della risposta ...
E in Italia, sono più puliti?

Per Giovanni D’Agata presidente e fondatore dello “Sportello dei Diritti” i barbecue per i motivi sopra esposti dallo studio hanno in realtà elevati livelli di contaminazione per cui sono un pericolo per

l’igiene. La sicurezza degli alimenti somministrati non può prescindere dal rispetto di precise norme igieniche. Un cibo manipolato in modo scorretto o esposto ad inquinamenti di vario tipo può infatti provocare seri danni a chi lo consuma. Le cosiddette malattie a trasmissione oro-fecale, come la salmonellosi, il tifo, le dissenterie, sono infatti provocate dalla ingestione di microbi che a loro volta provengono dalle feci di uomini e/o animali. La contaminazione dei cibi da cattiva igiene dell’alimentarista, può venire da materie prime, da attrezzature, da contatto tra cibi crudi e cibi cotti, da cibo ottenuto da fonti incerte. Pertanto si raccomanda agli addetti alla preparazione dei prodotti alimentari di mettere in atto norme di comportamento che possono contribuire a rafforzare la prevenzione e la sicurezza per tutti i cittadini.[MORE]

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

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/un-barbecue-e-due-volte-piu-sporco-della-toilette/43054