Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

La carne da grigliare non “sopporta” il sole

Lun 24/08/2015 - 11:22

Una grigliata in una bella giornata di sole? Parrebbe una combinazione perfetta. Mentre ci si rilassa con gli amici, può accadere che la carne da grigliare resti al sole più a lungo del previsto. Ciò potrebbe far aumentare il rischio di infezioni alimentari: in nessun caso la carne pronta ad essere grigliata dovrebbe restare al sole per ore, prima che sia riposta sulla griglia. Ad esempio, dopo quattro ore, germi e batteri potrebbero essersi addirittura decuplicati. La carne non è mai del tutto esente da germi e batteri. Accanto a germi, per loro natura innocui, sulla sua superficie si possono trovare anche germi patogeni. Se questi ultimi, a causa delle temperature elevate si moltiplicano, è possibile che, maneggiando la carne in modo improprio, si possano poi avere conseguenze fastidiose a livello di organismo, quali malessere, nausea e finanche diarrea. Per questo motivo la carne andrebbe sempre cotta – grigliata - molto bene.
Se la grigliata viene fatta fuori casa, è bene trasportare e conservare la carne da grigliare in un frigo-box, facendo attenzione a confezionare accuratamente i pezzi di carne, le salsicce e il pollame e conservarli separatamente fra loro.

Comunicato stampa
Bolzano, 24/08/2015