

Sicurezza alimentare: qualche informazione importante e consigli utili da seguire

Non ci sono prove che il nuovo coronavirus possa essere trasmesso dal cibo, lo ribadisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) attraverso le parole della sua direttrice scientifica Marta Hugas, che afferma come "le esperienze fatte con precedenti focolai epidemici riconducibili ai coronavirus, come quelli della SARS e della MERS, evidenziano che non si è verificata trasmissione tramite il consumo di cibi". Anche secondo l'Ecdc, il Centro europeo per il controllo e la prevenzione delle malattie, è improbabile che gli alimenti siano una fonte di trasmissione del virus.

Come ha spiegato al *Fatto Alimentare* ([leggi qui l'articolo](#)) Antonello Paparella, Professore di Microbiologia alimentare all'Università di Teramo, «gli alimenti sono dei "sistemi vivi", contenenti nutrienti e umidità, e sono abitati da una comunità microbica che influenza l'evoluzione delle caratteristiche fisiche e chimiche dell'alimento nel tempo. Ciò significa che **durante la vita commerciale di un prodotto alimentare la sopravvivenza di ogni microrganismo, virus inclusi, è condizionata da una serie di fattori che sono necessariamente diversi rispetto ai materiali inerti. Tutte queste caratteristiche potrebbero rendere più difficile la vita al virus, in particolare se passa del tempo dall'acquisto al consumo e se c'è un'ulteriore manipolazione a casa.** [...] Può accadere quando acquistiamo affettati e formaggi che in genere sono manipolati dall'operatore mediante guanti, non sono facilmente esposti al contatto con le secrezioni respiratorie e comunque non sono di solito consumati immediatamente dopo l'acquisto. **Se il rischio alimentare stimato per questo virus SARS-CoV-2 è molto basso, ancora più remoto è quello derivante da alimenti come il pane o gli affettati**».

È quindi possibile consumare in tranquillità i salumi sia al pezzo, da tagliare a casa con un'affettatrice o al coltello, sia affettati presso un punto vendita.

Queste le nostre indicazioni per una corretta conservazione dei salumi al pezzo:

SALUMI STAGIONATI

Dopo aver affettato il salume coprire la parte del taglio con una pellicola trasparente ed ogni volta che verrà nuovamente tagliato il salume eliminare la prima fetta. Riporre il salume in frigo.

Il prosciutto crudo: per una migliore conservazione di questo prodotto è necessario, una volta affettato, riporlo in un canovaccio di cotone leggermente umido e quindi in frigo.

SALUMI COTTI

Consigliamo di consumare questi salumi entro una settimana dall'acquisto ad una temperatura di almeno 4°C (evitando un'apertura frenetica del frigorifero).

Ricordiamo alcune semplici norme igieniche da rispettare per un corretto servizio a banco:

1) fornire il personale di guanti monouso da sostituire ogni 2-3 ore, invitando ad evitare il contatto delle mani con naso, orecchie e bocca e a rispettare le distanze di sicurezza anche negli ambienti di lavoro.

2) invitare i clienti a non presentarsi al punto vendita in gruppo e regolamentare l'ingresso in modo da evitare la presenza di troppe persone.

3) informare i clienti sulle distanze di sicurezza da mantenere nei confronti degli altri clienti e del banconista e mettere a loro disposizione dei contenitori dispensatori di liquidi disinfettanti da usare all'ingresso e prima dell'uscita dal punto vendita.

Infine alcuni consigli dedicati ai clienti finali per un comportamento consapevole all'interno del punto vendita:

PRIMA DI PARTIRE DA CASA

- Fare una lista di ciò che è necessario concentrando il più possibile le uscite;
- recarsi da solo nel punto vendita a più familiare.

NEL PUNTO VENDITA

- portare con sé una soluzione disinfettante e usarla prima di entrare;
- non toccarsi il viso (in particolare bocca, naso, occhi);
- rispettare la distanza di sicurezza
- alla cassa o al banco servito mantenere la distanza di sicurezza;
- non sostare davanti agli operatori in cassa;
- per i pagamenti preferire bancomat o carta di credito;
- non intrattenersi con altre persone all'interno del punto vendita.

A CASA

- Riporre la spesa nelle zone di stoccaggio (frigo, dispensa o garage) e lavarsi le mani.