

“Consigli svizzeri” per una grigliata buona e sicura

Pubblicato: Martedì 14 Giugno 2016



Come preparare una carne alla griglia gustosa ma senza rischi per la salute? Di seguito alcuni consigli diffusi dall'Ufficio federale svizzero per la sicurezza alimentare:

Nelle sere calde e durante gli Europei di calcio, tra il primo e il secondo tempo, ci si dedica spesso e volentieri alla griglia. Una preparazione o conservazione scorrette della carne possono però comportare infezioni, dato che la carne cruda e il pollame possono contenere per natura germi patogeni. È importante osservare poche e semplici regole: chi griglia correttamente, mangia in tutta sicurezza!

SEPARARE CORRETTAMENTE

Evitare di utilizzare le stesse stoviglie per la carne cruda o marinata e la carne cotta sul grill; l'ideale è servire la carne cotta direttamente nel piatto.

Evitare di riutilizzare i resti della marinata per condire altri cibi crudi, come la salsa per l'insalata; non leccarsi le dita dopo aver messo la carne cruda sul grill.

Utilizzare sempre taglieri, utensili da cucina e piatti diversi per gli alimenti da grigliare e gli alimenti da consumare crudi – questo vale anche per la preparazione dei contorni, come ad esempio l'insalata.

Evitare assolutamente che il succo della carne scongelata entri in contatto con i cibi grigliati o crudi.

CUOCERE CORRETTAMENTE

Cuocere bene la carne, soprattutto il pollame o anche gli hamburger: la carne non deve essere cruda

all'interno.

Le regole di base, i video sulla corretta preparazione e il promemoria «Una grigliata in ambiente igienico» sono consultabili sul sito web: www.sicurezzaatavola.ch.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it