



Dalle uova al tonno, la data di scadenza aiuta a evitare rischi ma conta il buon senso

Descrizione

(Adnkronos) Da una parte i rischi di tossinfezioni alimentari e dall'altra lo spreco. È quello che dovremmo ricordarci quando mettiamo un alimento nel carrello della spesa, dopo avere letto per bene l'etichetta, che ci fornisce tante informazioni, e soprattutto la scadenza. Per alcuni alimenti va rispettata senza indugiare perché i rischi di contaminazioni batteriche invisibili sono alti, mentre per altri dovremmo anche farci guidare dal buon senso. A fare il punto per Adnkronos Salute è Antonella Maugliani, prima ricercatrice del Dipartimento Sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica veterinaria dell'Istituto superiore di sanità (Iss).

Il primo passo è fare chiarezza sulle varie tipologie di scadenza che hanno gli alimenti, freschi o meno: La dicitura da consumare entro, seguita dal giorno e dal mese, soprattutto per il latte, lo yogurt e i formaggi freschi, la carne o il pesce spiega Maugliani ci impone di non consumarli e non fidarci del nostro occhio e naso per percepire se sono ancora buoni, perché tanti batteri sono invisibili e c'è il rischio di tossinfezioni. Anche se è passato solo un giorno, perché, per quella data è stata messa dall'azienda ed è frutto di prove e rispetta la normativa sulla sicurezza alimentare.

Mentre la dicitura da consumarsi preferibilmente entro, è meglio chiamarla Tmc (tempo minimo di conservazione) continua l'esperta ed è invece un'indicazione relativa alla qualità degli alimenti che si possono consumare anche oltre la data se conservati bene e non sono aperti, ma potrebbero aver perso sapore, freschezza e odori. Un esempio: la pasta, il riso, i cibi in scatola, gli snack, il tonno. Qui vale la regola del buon senso: una volta aperto, se la consistenza e l'odore non è quello tipico conosciuto, meglio controllare l'etichetta e verificare se è passato 1 mese o 1 anno dalla data. Tendenzialmente, per fare un esempio, una scatoletta di tonno, conservata bene, si può mangiare anche dopo 1 anno.

Maugliani è la responsabile scientifica del progetto Sac (Sicurezza alimentare a casa) dell'Iss, che ha come obiettivi monitorare come viene percepita la sicurezza alimentare online, per migliorare la

comunicazione e supportare i consumatori nelle loro scelte consapevoli, attraverso strumenti digitali dedicati?•.

â??Una delle domande del questionarioâ?• â??Mangia sicuroâ?? del progetto Sac dellâ??Iss â??Ã" proprio sulle uova: dove vanno conservate una volta acquistate? PerchÃ© al supermercato sono sugli scaffali e non in frigo. Ma, invece, vanno messe in frigo nel ripiano centrale dove viene garantita una temperatura stabile senza sbalziâ?•, sottolinea Maugliani.

Gli italiani, poi, sono dei grandi consumatori di acqua in bottiglie di plastica. Si puÃ² bere anche se scaduta? â??Câ??Ã" un problema chimico se andiamo oltre la data di scadenza, ovvero il rilascio di sostanza plastiche. In piÃ¹ non sappiamo come Ã" stata conservata e trasportata. Consiglio â?? suggerisce lâ??esperta â?? di berla entro i limiti della scadenza, non lasciarla mai al sole e mai abbandonare una bottiglietta in macchina e poi pensare di bere il contenuto giorni dopoâ?•.

Infine, lâ??insalata in busta va lavata? â??Io consiglio di lavarla perchÃ© non tutte sono uguali, ci sono quelle che rientrano nei prodotti di quarta gamma che hanno subito degli accorgimenti nel confezionamento per modificare lâ??atmosfera nella busta e garantire la salubritÃ del prodottoâ?•, conclude la specialista dellâ??Iss.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Febbraio 23, 2026

Autore

redazione