

L'etichetta alimentare tra scadenza, uso e giusta conservazione

Presso l'Azienda Usl di Modena esiste una struttura, "InforMo", dedicata al controllo sulla produzione industriale, legata dunque alla sicurezza alimentare della popolazione: «La sicurezza alimentare è fortemente collegata alla tecnologia e all'innovazione aziendale - ricorda Antonio

Lauriola, responsabile di InforMo del Dipartimento di sanità Pubblica dell'Azienda Usl di Modena». Il medico fornisce nell'intervista alcuni utili consigli su come conservare i prodotti in frigo e su come leggere le etichette nel modo migliore per evitare errori.

Cos'è InforMo?

«Il termine sta per "informazione e formazione di Modena" ed è una struttura dedicata del servizio veterinario dell'Usl che si occupa della sicurezza alimentare e del rapporto molto stretto che esiste tra gli alimenti diffusi

sul mercato e la salute dei cittadini. Con la collega Morena Piumi coordiniamo un gruppo di addetti che, oltre ad aggiornare un link presente sul sito dell'Ausl di Modena, redige ogni settimana una newsletter rivolta a 4500 iscritti, indicata soprattutto

ai tecnici e ai professionisti, ma non di rado consultata anche da tanti cittadini comuni interessati alla materia. Facciamo inoltre informazione per gli operatori pubblici e privati sulle norme relative alla sicurezza alimentare e all'etichettatura dei prodotti».

Spieghi cosa intende per sicurezza alimentare.

«Il nostro settore si occupa di tutto quanto attiene i prodotti che i consumatori trovano nei negozi e nei supermercati: la sicurezza alimentare è fortemente legata alla tecnologia e all'innovazione delle aziende, perché negli ultimi anni è decisamente cambiata: prima i nostri operatori eseguivano nelle aziende controlli che però erano fatalmente a campione, mentre oggi la normativa assegna al produttore la responsabilità di quanto produce. Quest'ultimo deve essere in grado di vigilare sull'intero processo produttivo e sulla sicurezza».

Tra i vostri compiti c'è il controllo dell'etichettatura.

«L'etichettatura è nell'interesse del consumatore e viene definita come un oggetto di trasparenza commerciale: quella nutrizionale, che indica i singoli valori è ancora facoltativa, anche se presto diverrà obbligatoria visto che lo è già per gli alimenti degli sportivi, dei neonati, dei disabili».

Analizziamo un altro dato presente sulle confezioni, la data di scadenza.

«Ricordo che essa indica il termine oltre al quale il produttore non garantisce più che l'alimento mantenga le



Alcuni prodotti sugli scaffali del supermercato

caratteristiche assicurate in partenza, comprese quelle visuali (si chiamano caratteristiche organolettiche). Oltre quella data, dunque, il prodotto diviene pericoloso per la salute pubblica, anche se va detto che nelle corsie dei supermercati non resta mai fino alla scadenza, viene tolto e viene declassato e riutilizzato per altri usi. Sulle etichette si trova anche la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" e questa data è dedicata espressamente

alle caratteristiche organolettiche come la morbidezza, la fragranza, dei prodotti».

Poi l'indicazione sull'origine dell'alimento.

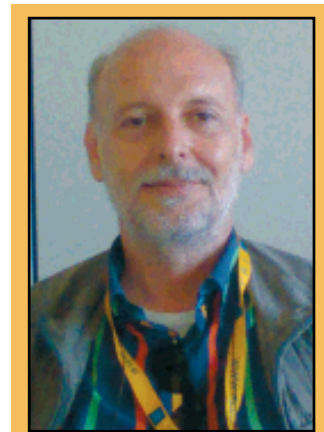
«Nei prodotti più "semplici", ad esempio l'olio o la passata di pomodoro, è più semplice perché l'etichetta mi dice da dove arriva il prodotto, mentre è più complicato per quanto concerne gli alimenti composti».

Diamo consigli sulla conservazione a casa degli alimenti?

«Prendiamo le uova: è buona norma controllare il guscio e se è incrinato vanno cotte e consumate subito, mentre in frigo vanno conservate o nella loro confezione d'acquisto oppure nell'apposito portauova che però deve essere coperto. Il gelato deve stare sotto i -10 gradi e non va mai scongelato tutto; il latte e le scatolette aperte vanno conservate in frigorifero, così i formaggi che vanno lasciati respirare».

Non rispettando regole quali malesseri "casalinghi" si possono avere?

«Si rischiano lo stafilococco e più generalmente vomito e problemi gastrointestinali: devono stare più attenti i bambini e gli anziani». (s.l.)



Antonio Lauriola, responsabile di InforMo, Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl di Modena

L'OPINIONE

I RISCHI DEGLI ITALIANI

di Tiziana Sabetta*

Il Rapporto Osservasalute analizza lo stato di salute della popolazione italiana e la qualità dei servizi erogati dai Sistemi Sanitari Regionali utilizzando l'analisi comparativa e indicatori validati a livello internazionale. L'obiettivo è mettere a disposizione dei decisori politici dati per adottare azioni adeguate. Lo stato di salute degli italiani è complessivamente buono, ma aumentano le differenze tra macroaree geografiche e tra uomini e donne.

Per quanto riguarda i fattori di rischio, gli stili di vita e la prevenzione è evidente la necessità di adottare politiche socio-sanitarie adeguate. I dati sul fumo evidenziano una dipendenza maggiore per gli uomini rispetto alle donne.

L'età media in cui si inizia a consumare tabacco è 15,8 anni. Un numero consistente di individui consuma bevande alcoliche secondo modalità a rischio. Molto elevati sono i tassi di prevalenza di persone in sovrappeso e obese; i valori aumentano all'avanzare dell'età. La prevenzione oncologica si è sviluppata molto nell'ambito degli screening organizzati ed è migliorata quasi ovunque.

Prima causa di morte sono le malattie cardiovascolari. Quelle infettive, nonostante la disponibilità di interventi preventivi e terapeutici, continuano a rappresentare un problema di Sanità Pubblica. Per le neoplasie in Italia, come negli altri Paesi più avanzati, oltre il 50% delle persone con diagnosi di tumore può riprendere la propria vita grazie ai miglioramenti nella diagnosi e nelle cure. Per la salute materno-infantile, uno dei dati più allarmanti è la proporzione di tagli cesarei.

saluteinternazionale.info

IL TEST

Sole: i luoghi comuni da sfatare (2ª parte)

- 1) Bisogna usare sempre i solari solo quando ci si espone al sole per molte ore consecutive
- 2) Per chi è naturalmente scuro di pelle basta un indice di protezione basso
- 3) Le "acque solari" proteggono e idratano contemporaneamente
- 4) È normale che la pelle si arrossi prima di abbronzarsi
- 5) È normale spellarsi quando si torna dalle vacanze

LE RISPOSTE

- 1) **Falso:** i primi danni evidenti (eritema) compaiono già dopo poche decine di minuti, e questo breve tempo basta già per produrre anche un danno al DNA cellulare.
- 2) **Falso:** anche per una carnagione olivastra la protezione (nei primi giorni di esposizione) non deve mai essere più bassa di SPF 15 e UVA 7.
- 3) **Falso:** i filtri sono quasi tutti liposolubili, per cui in un'acqua possono essere inseriti solo filtri a basso indice di protezione. Inoltre lo strato applicato è così sottile che l'indice reale è 1/3 di quello dichiarato in etichetta. Infine hanno un forte potere disidratante, perché l'evaporazione rapida della fase acquosa del prodotto provoca un aumento dell'evaporazione dell'acqua contenuta nella pelle.
- 4) **Falso:** la pelle si arrossa solo se traumatizzata. L'abbronzatura che si instaura su una pelle traumatizzata non sarà omogenea e se ne andrà rapidamente dalle cellule danneggiate (fenomeno delle cellule "suicide" e dell'esfoliazione accelerata).
- 5) **Falso:** capita solo se la pelle è stata traumatizzata: quando l'abbronzatura è graduale ed è prodotta da una pelle ben protetta (quindi sana), l'esfoliazione è lenta ed impercettibile, esattamente come accade nei periodi in cui la pelle non è esposta al sole.

Fonte: Federfarma Modena Associazione Titolari di Farmaci della provincia di Modena

IN PILLOLE

E' vero che mangiar male da bambini e ragazzini può portare ripercussioni negative sulla salute che possono vedersi anche dopo molti anni?

I bambini con problemi di peso hanno maggiori probabilità di essere obesi da adulti; di conseguenza la loro salute è maggiormente in pericolo. Il rischio relativo per un bambino, di essere obeso da grande, cresce con l'età e con l'entità del sovrappeso.

Alleno dei ragazzi: c'è un posto dove posso avere informazioni corrette per educarli anche alla salute?

Se lei non ha titoli istituzionali che già la qualificano, quali il diploma Isef o la laurea triennale in Scienze Mo-

torie, può rivolgersi al nuovo centro di ricerca Scienza e Sport, dove l'Università e il Coni fanno ricerca e informazione sui corretti stili di vita. Nel nostro Ateneo ci sono inoltre Master specifici.

Ho sentito parlare di cinque pasti al giorno per i ragazzi. Ho capito bene?

Sì, 3 pasti principali, cioè colazione, pranzo e cena, e 2 spuntini leggeri a metà mattina e pomeriggio, a base di frutta, yogurt o pane e marmellata, per non arrivare troppo affamati al pasto successivo. Nelle merende evitare patatine, cioccolato, pizza, gnocco e dolci con creme. in collaborazione con Conad e Modena Radio City

2072CAL.cdr

miojob | **la Repubblica.it**
annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

Miojob è il sito del lavoro del Gruppo Editoriale L'Espresso, rappresenta il punto d'incontro fra chi cerca lavoro o vuole cambiarlo e le imprese alla ricerca dei migliori talenti.

www.miojob.it