



Comunicato stampa

Data 15 dicembre 2016

Fondue chinoise: rispettare le regole d'igiene per evitare le infezioni alimentari

Ogni anno durante i giorni festivi aumentano i casi di campilobatteriosi, spesso causati dall'inosservanza delle regole d'igiene nella preparazione della fondue chinoise. Osservando semplici regole si riduce tuttavia notevolmente il rischio di contrarre l'infezione. Unitamente all'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS), l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) intende ricordare le regole d'igiene da seguire per gustare in tutta sicurezza questo piatto.

La causa principale di infezione è la scarsa prudenza nel preparare la carne cruda, in particolare la carne di pollo, spesso contaminata da batteri *Campylobacter*. Tuttavia, è possibile ridurre il rischio di contrarre l'infezione adottando semplici misure: chi prepara correttamente, mangia in tutta sicurezza! L'USAV e l'ACCS raccomandano quindi di seguire, nella preparazione della carne per la fondue, le seguenti regole d'igiene:



- per preparare la fondue chinoise, utilizzare sempre taglieri, utensili da cucina e piatti separati per la carne e gli altri alimenti. La carne cruda non deve entrare in contatto con pietanze crude o pronte al consumo, come i contorni o l'insalata.
- A tavola, utilizzare sempre due piatti: uno per la carne cruda e uno per la carne cotta, i contorni e le salse.
- Evitare che il liquido della carne scongelata entri in contatto con i cibi crudi o pronti al consumo.



- Cuocere bene la carne, soprattutto il pollame, che all'interno non deve essere cruda.

Un video sull'argomento, il promemoria «Regole d'igiene per la preparazione della fondue cinese» e le regole di base sono consultabili sul sito www.sicurezzaatavola.ch.

Ogni anno 10 milioni di franchi per le cure mediche

La campilobatteriosi è una zoonosi, ovvero una malattia trasmissibile dagli animali agli esseri umani e pertanto è soggetta a notifica. Le persone colpite soffrono di forte diarrea, spesso accompagnata da crampi addominali e febbre. La campilobatteriosi è una delle più frequenti malattie diarroiche in Svizzera che ogni anno colpisce 7000–8000 persone e causa una spesa di 10 milioni di franchi per le cure mediche.

Campagna «Preparare correttamente – Consumare in tutta sicurezza»

Nell'aprile del 2016 l'USAV ha lanciato la campagna informativa «Preparare correttamente – Consumare in tutta sicurezza». La campagna, sostenuta da Centro di formazione per l'economia della carne svizzera, Aldi Suisse SA, Aviforum, Coop/Bell, Kneuss, Lidl, Migros e Micarna, Proviande, Unione svizzera dei contadini, Unione professionale svizzera della carne e Produttori di pollame svizzero, mira ad aiutare a migliorare l'igiene e a ridurre il numero di infezioni da *Campylobacter* e di altre malattie batteriche, sensibilizzando i consumatori alla corretta preparazione e conservazione della carne cruda.



Per ulteriori informazioni:

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)

Servizio stampa

Tel. 058 463 78 98

media@blv.admin.ch

Associazione dei Chimici Cantionali Svizzeri

Dr. Marco Jermini

Chimico cantonale

Tel. 091 8146114

marco.jermini@ti.ch

Per saperne di più:

www.sicurezzaatavola.ch

Dipartimento responsabile:

Dipartimento federale dell'interno DFI