Conservazione dei cibi: igiene anzitutto

refrigerator-37099-960-720-e073ee02

In generale, di qualunque categoria di alimento si tratti, valgono le regole del buon senso, che purtroppo talvolta vengono disattese. *«Gli alimenti stoccati* – sottolinea **Marco Valerio Sarti** – *devono essere conservati nelle migliori condizioni igieniche possibili. Per fare questo è necessario impiegare pellicole protettive trasparenti in cui avvolgerli e contenitori con coperchio, sanificabili, in cui riporli. È opportuno stoccare gli alimenti ordinatamente separandoli per tipologia»*.

Facile, sulla carta, nella pratica qualche sbaglio si verifica. *«I principali errori – conclude – sono causati dalla fretta e dalla mancanza di tempo, ma anche dalla disattenzione e dalla scarsa sensibilità degli operatori. Gli esempi più emblematici sono rappresentati dalla presenza di alimenti non protetti riposti in cella o in frigorifero, oppure dalla promiscuità di derrate all'interno degli stessi scomparti»*.

Leggi altro sulla conservazione dei cibi qui