# Gli chef della tv? Bocciati per l’igiene in cucina

we-love-tv-13-09-10-image-3-495309482-92d7b4e0

Bravi e famosi. Ma non certo perfetti. I grandi chef - ormai assurti agli onori delle cronache televisive, complice il proliferare degli show dedicati alla cucina (*nella foto, Gordon Ramsey*) - non sono inappuntabili sotto il profilo dell’igiene in cucina: il loro operato lascerebbe infatti parecchio a desiderare. È questa- riporta lastampa.it - la conclusione a cui sono giunti tre ricercatori della Kansas State University (Manhattan) e della Tennesse State University (Nashville), in un lavoro pubblicato sul «Journal of Public Health Advance» in cui sono stati presi in considerazione più di cento episodi tratti da 48 programmi di cucina americani. In ognuno di questi era prevista la realizzazione di almeno una pietanza derivata da prodotti di origine animale: manzo, pesce, pollo o carne di maiale.

Ebbene, gli studiosi hanno scoperto che nel corso della maggior parte delle puntate le pratiche di manipolazione degli alimenti sono state ben distanti dagli standard di sicurezza normalmente indicati. Dall’analisi delle cento puntate è emersa con frequenza l’abitudine a preparare più pietanze in contemporanea: scelta che espone inevitabilmente a un aumentato rischio di contaminazione incrociata e dunque di intossicazione alimentare. Tutti gli chef hanno inoltre sempre citato il lavaggio delle mani come primo passo da compiere prima di mettersi ai fornelli, ma nessun ha mai dato il buon esempio sfregandosi le mani sotto il rubinetto.

Altri errori - prosegue ilcorriere.it - hanno incluso l’aggiunta di cibo con le mani durante o dopo la cottura: anche quando questo non sarebbe stato ulteriormente cotto. La valutazione della cottura della carne è stata quasi sempre effettuata in maniera visiva, senza far ricorso al termometro da cucina: come da indicazioni delle massime autorità in materia di sicurezza alimentare. E neppure l’utilizzo di strofinacci e grembiuli, a differenza di quanto osservato in molte puntate, andrebbe incoraggiato in cucina, dal momento che spesso è proprio su queste superfici che si annidato i batteri a trasmissione alimentare. Quanto ai possibili rischi della contaminazione crociata, inoltre, occorrerebbe differenziare tra taglieri e utensili utilizzati per i cibi crudi e quelli cotti.

Le conclusioni raccolte sono pressoché analoghe a quelle ottenute da colleghi europei nel 2014, al termine di una ricerca i cui risultati furono pubblicati sul «British Food Journal».