



CONSIGLI PER UN GHIACCIO SICURO



Non c'è niente di più rinfrescante in una calda giornata estiva di una bevanda fredda piena di ghiaccio, ma prima di appagare la sete è bene assicurarsi che il ghiaccio usato sia pulito e privo di batteri nocivi. Batteri e virus come listeria, Escherichia coli e salmonella possono vivere a temperature gelide, il che significa che potrebbero essere vivi nei cubetti di ghiaccio.

Sebbene l'esistenza di contaminanti nel ghiaccio possa rappresentare un basso rischio per la salute umana in presenza di un sistema immunitario efficiente, il rischio può diventare importante per le donne incinte, i bambini e le persone con un sistema immunitario compromesso.

Si tratta di un problema su cui, con l'avvicinarsi dell'estate, diventa importante intervenire, per prevenire ogni possibile ricaduta negativa sulla salute.

E' sufficiente prendere le dovute precauzioni per ridurre le possibilità di ammalarsi o di fare ammalare i propri ospiti.

Ecco alcune precauzioni da adottare:

- **Pulizia regolare del freezer:** non dimenticare di sbrinare e/o pulire a fondo il freezer almeno una volta all'anno.

- **Organizzare il freezer:** assicurati che gli alimenti congelati siano correttamente sigillati o avvolti in una doppia confezione ed evita che entrino in contatto diretto con il ghiaccio in vaschette o contenitori.



- **effettuare il turnover:** evitare che il ghiaccio nei contenitori aperti soggiorni mesi nel freezer;

- **Usare tutto il ghiaccio del contenitore:** il leggero scioglimento e il ricongelamento dei cubetti può consentire ai patogeni di prendere piede. Per evitare ciò, quando si esce il contenitore del ghiaccio dal freezer è opportuno gettare gli eventuali cubetti avanzati nel lavandino.



- **Non usare le mani:** il modo più comune per diffondere i germi è mettere le mani non lavate in un contenitore per il ghiaccio. Invece di usare le mani, per maneggiare i cubetti di ghiaccio è meglio usare un cucchiaio o un altro strumento adatto.

