

Dalla posizione delle uova in frigo all'igiene delle spugnette. Iss: "Ecco gli errori più comuni nelle cucine degli italiani"



Ogni quanto vanno cambiate le spugnette per i piatti? E le uova, una volta acquistate, dove vanno riposte?

A queste domande, che riguardano la sicurezza alimentare nella cucina di casa, non tutti gli italiani sono in grado di

rispondere correttamente. Così come non tutti sanno che nel pesce conservato a lungo e male si forma una quantità eccessiva di una sostanza tossica chiamata istamina e che la cottura ad alte temperature (al forno, alla griglia o frittura) di alimenti ricchi di amido come patate e pane può portare alla produzione di acrilammide, una sostanza cancerogena.

I dati sugli errori più comuni emergono dalle risposte al questionario "Mangiasicuro!" dell'Istituto Superiore di Sanità, nell'ambito del progetto Sac (Sicurezza alimentare casalinga), che evidenziano come scadenza, salute e igiene siano le tre parole più frequenti che gli italiani associano alla sicurezza alimentare casalinga.

Gli esperti Iss, analizzando i risultati, hanno ideato 10 regole da seguire nella preparazione e conservazione dei cibi.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: quotidianosanita.it