



CONFCONSUMATORI APS

MUFFE E ALIMENTI: COSA FARE?

La cattiva conservazione del cibo può causare la formazione di muffe. Per evitare che si formino, assicuratevi di conservare gli alimenti in frigorifero in contenitori ermetici o con pellicole alimentari, e che le dispense siano fresche e asciutte.



Come regola generale è bene evitare il consumo di un prodotto ammuffito perché, anche eliminando la parte che presenta la muffa, non abbiamo la certezza che il fungo non abbia intaccato tutto il prodotto.

QUALI ALIMENTI SI POSSONO RECUPERARE?



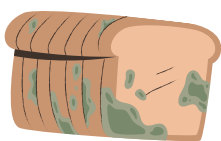
Formaggi stagionati: è sufficiente eliminare la parte ammuffita.

Confetture: la muffa che si può presentare sulla superficie di una marmellata deve essere eliminata, ma il resto della confettura può essere ancora utilizzato. La confettura dietetica senza zucchero, invece, va gettata.



QUALI ALIMENTI CON MUFFA POSSONO ESSERE PERICOLOSI?

Quando si tratta di: **pane, frutta e verdura, carni, formaggi freschi e yogurt, succhi di frutta, frutta secca, spezie.**



È sempre bene scartare l'intero prodotto che presenta la muffa.

Qualora si dovessero formare muffe, occorre pulire accuratamente e disinfettare tutti i ripiani della **dispensa** e del **frigo** perché alcune spore (che sono invisibili) potrebbero aver contaminato anche altri prodotti.

Vuoi saperne di più? Visita il sito www.confconsumatori.it
o invia una e-mail a sportello@confconsumatori.it

Finanziato dal MIMIT. D.M.
6/5/2022 art. 5

GENERAZI
generiamo futuro



NE

