

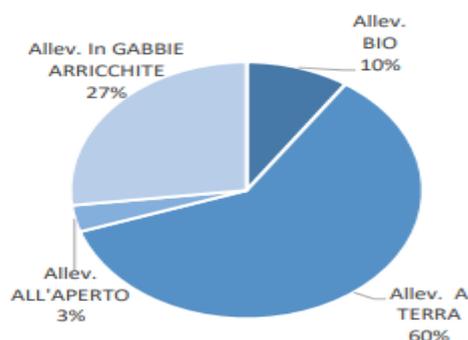
Sicurezza alimentare: le uova

Nona pubblicazione sul tema della Sicurezza Alimentare per informare i cittadini sulle malattie trasmesse dagli alimenti e sulle corrette modalità di conservazione e consumo dei cibi. Parliamo del consumo di uova e delle eventuali problematiche sanitarie correlate.

Le uova sono un prodotto di alto valore nutritivo e di basso costo che in modo diretto o tramite prodotti lavorati entra a pieno titolo nella alimentazione abituale di tutte le famiglie.

La produzione italiana nel 2020 è stata di oltre 12,6 miliardi di uova, garantendo il 97% del consumo totale che è stato pari a circa 796 mila tonnellate di prodotto con un consumo pro capite di 219 uova (Dati ISMEA).

Inoltre il settore delle uova è uno di quelli in cui il fattore etico sta modificando in maniera più significativa i comportamenti d'acquisto dei consumatori. Infatti il consumatore di uova si dimostra attento al rispetto benessere degli animali in allevamento. (Dati ISMEA)



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Nielsen Market Track

Da quanto sopra risulta chiaro che l'alimento uovo deve soddisfare i parametri che garantiscono la salubrità del prodotto in tutta la filiera produttiva fino al piatto del consumatore e in Italia tali garanzie vengono fornite da varie amministrazioni dello Stato: il MIPAAF, il Ministero della Salute, il Servizio Repressione Frodi, nonché dagli stessi operatori della filiera quali gli allevatori che applicano norme di biosicurezza e di benessere delle galline ovaiole e, quali i responsabili dei centri di imballaggio mediante l'attuazione di piani di autocontrollo (HACCP), gli operatori del trasporto e quelli della vendita compresa la Grande Distribuzione (GDO).

Per quel che attiene i Controlli da parte del Ministero della Salute e quindi delle ASL, i Servizi Veterinari Ufficiali svolgono infatti un'attività di vigilanza continua in tutte le fasi dalla produzione fino alla vendita attraverso la verifica di conformità alle normative vigenti e alla esecuzione di campionamenti, nonché all'espletamento di veri e propri Piani Ministeriali (Piano Salmonellosi-Piano Nazionale Residui) secondo la convalidata strategia della Sicurezza Alimentare "dai campi alla tavola" (from farm to fork).



Nella normativa alimentare le uova vengono definite come: “uova [.....] di volatili di allevamento nel loro guscio, adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di ovoprodotti” (Reg 853/2004).

Quando non è specificata la specie animale si intendono le uova di gallina.

Per quel che riguarda il rischio alimentare legato alle uova, possiamo affermare che per la massima parte esso è legato alla possibile contaminazione del guscio da parte di batteri potenzialmente patogeni.

L’uovo al suo interno è praticamente privo di elementi estranei quali batteri e virus e il principale veicolo di microrganismi patogeni è il guscio. Infatti, dopo la deposizione questo involucro protettivo (il guscio) si inquina molto facilmente per contatto con ambiente e feci degli animali.

La flora microbica che vi si raccoglie potrebbe essere molto varia e composta da diversi tipi di batteri, da lieviti e da muffe: **Salmonella spp**, *Listeria Monocytogenes*, *Staphylococcus Aureus* e Coliformi fecali. Poiché però gli avicoli sono un possibile serbatoio di salmonelle, è questo il batterio che più frequentemente si può trovare sulle uova.

Le contaminazioni del guscio delle uova vengono contenute dal rispetto di specifiche norme da parte dei produttori, fra queste l’applicazione di Buone pratiche di allevamento, HACCP nei centri di imballaggio, buone pratiche di trasporto e vendita.

La filiera pertanto garantisce una riduzione del rischio, ma non lo annulla, ed è per questo che risulta fondamentale diffondere a livello di consumatori conoscenze sui **comportamenti corretti da attuare in ambito domestico circa la corretta manipolazione delle uova in guscio** per evitare che eventuali contaminanti penetrino all’interno dell’uovo, o che si trasferiscano ad altri alimenti, alle superfici e agli utensili della cucina (cross contamination).

Per manipolare e conservare le uova in casa in modo sicuro e corretto, soprattutto quando non saranno sottoposte ad accurata cottura, è necessario tenere ben presente alcuni concetti.

- 1) Controllare l’etichettatura (informazioni per il consumatore);
- 2) Controllare la data di “scadenza” (in questo caso TMC);
- 3) Controllare l’integrità del guscio;
- 4) Non lavare le uova prima della conservazione;
- 5) Conservare le uova in frigorifero;
- 6) Non toccare alimenti, né portarsi le mani alla bocca dopo aver toccato il guscio;
- 7) Lavarsi le mani dopo ogni manipolazione del guscio;
- 8) Imparare a valutare lo stato di freschezza.

Vediamo più in dettaglio

Controllare l’etichettatura

Le uova poste in commercio per il consumo diretto devono essere di categoria A (fresche, non lavate), provenire esclusivamente da un Centro di Imballaggio Uova autorizzato, devono essere anche stampigliate con il codice del produttore. Possono non transitare dal Centro di Imballaggio le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione, nell’ambito della regione di produzione, in un mercato pubblico locale o tramite vendita a domicilio, ma devono comunque essere stampigliate con il codice del produttore.

Inoltre tutte le uova poste in commercio devono rendere disponibile al consumatore la tipologia di allevamento tramite un numero (0 = biologico 1 = all'aperto 2 = a terra 3 = in gabbia) da apporre con timbro sull'uovo insieme al codice aziendale o sulla confezione.

La grandezza delle uova risulta dall'apposizione delle lettere:

- ✓ XL: grandissime, oltre i 73 g;
- ✓ L: grandi, da 63 g a 73 g;
- ✓ M: medie, da 53 g a 63 g;
- ✓ S: piccole, meno di 53 g.

Controllare la data di “scadenza”, più esattamente TMC

Nel caso delle uova non si parla di scadenza, ma di termine minimo di conservazione (TMC), in quanto vi è una “tolleranza” tra la fine del periodo di vendita e la data del consumo domestico.

Più precisamente le uova possono essere poste in vendita solo entro i 21 giorni successivi alla deposizione, ed è questa la data apposta sulla confezione, ma il consumatore può utilizzarle fino al 28° giorno dalla deposizione.

Se sono commercializzate entro 9 giorni dalla deposizione si parla di uova freschissime o extra fresche.

La dicitura del giorno di deposizione è facoltativa, risulta obbligatoria solo per le extra fresche o freschissime.

Controllare l'integrità del guscio

Ogni incrinatura o rottura che si crea sul guscio favorisce la penetrazione di batteri dall'esterno all'interno dell'uovo, pertanto le uova con il guscio incrinato o rotto vanno eliminate dal consumo.



Non lavare le uova prima della conservazione

In Europa non sono in vendita nei supermercati uova lavate. Le uova si presentano generalmente pulite, ma se la superficie si dovesse presentare sporca è buona norma asportare lo sporco con carta monouso senza lavare le uova. Il lavaggio potrebbe favorire il passaggio di batteri verso l'interno dell'uovo attraverso i pori del guscio in quanto asporta la sulla cuticola protettiva dello stesso.

Conservare in frigorifero

Per legge le uova vengono trasportate e poste in vendita a temperatura ambiente, questo perché non si formi la condensa sulla superficie che agirebbe come il lavaggio.

Ma una volta in ambiente domestico è preferibile conservarle in frigorifero a temperatura di refrigerazione, per limitare la moltiplicazione di eventuali agenti patogeni già presenti sul guscio, lasciarle nella loro confezione originale per impedire la contaminazione crociata con gli altri alimenti presenti nel frigo, utilizzare un ripiano intermedio e non quelli presenti sullo sportello la cui apertura determina continui sbalzi termici.

Non toccare alimenti, né portarsi le mani alla bocca dopo aver toccato il guscio

Il guscio dell'uovo non è sterile, anzi come già detto può essere contaminato da agenti patogeni a causa delle modalità di deposizione, è bene non toccare altri alimenti dopo aver toccato le uova, soprattutto se questi sono destinati ad essere consumati crudi (pane, frutta, cibo già cotto). E' importante anche non riutilizzare i contenitori ma riporli nell'apposito scomparto dei rifiuti rispettando le indicazioni della etichetta ambientale

Lavarsi le mani dopo ogni manipolazione del guscio

Per le stesse motivazioni del punto precedente e per prevenire possibili tossinfezioni alimentari, è buona norma far seguire sempre alla manipolazione delle uova e del contenitore e prima di ogni ulteriore attività domestica un corretto lavaggio delle mani (aggiungi link)

Imparare a valutare lo stato di freschezza

Lo stato di freschezza delle uova va ricavato dalla lettura della confezione, ma può essere valutato da alcuni elementi dell'uovo stesso.

In primis la camera d'aria che come noto aumenta di volume col passare dei giorni dalla deposizione (nelle uova freschissime è inferiore a 6 mm). Tale camera può essere osservata attraverso una fonte luminosa. Può anche eseguito un vero e proprio test casalingo di valutazione della freschezza: immergere l'uovo in acqua e verificare il suo comportamento.

Le uova fresche rimangono sul fondo, quelle di circa 7 giorni rimangono in piedi con la punta verso l'alto, quelle di oltre 21 giorni galleggiano.

Altra osservazione fa fare: dopo l'apertura dell'uovo, si può osservare la consistenza dell'albume e del tuorlo, il primo risulta denso e ben adeso al tuorlo, il secondo bombato, a cupola e mai rotto.

Rubrica a cura della Unità Operativa Semplice Dipartimentale SICUREZZA ALIMENTARE ANTIBIOTICORESISTENZA - Dr.ssa Alberta Natola e Dr.ssa Rosalia Ciraci

Asl Brindisi, 7 aprile 2022