



## Attenti alla tavola I pericoli invisibili negli alimenti

Per chi prepara i pasti ogni giorno per famiglie, bambini, lavoratori e anziani, la sicurezza alimentare non è un dettaglio, ma una responsabilità. Lo sa bene **Ladisa Ristorazione**, una delle principali aziende italiane nel settore della ristorazione collettiva, impegnata da sempre nel garantire cibo sano, buono e soprattutto sicuro.

Ma cosa si intende davvero per **“sicurezza alimentare”**?

Significa proteggere il cibo da contaminazioni invisibili, soprattutto da quelle microbiologiche: si tratta di batteri, virus, muffe o parassiti che, se presenti negli alimenti, possono causare malattie anche serie, soprattutto nei

soggetti più fragili come anziani, bambini o persone immunodepresse. Tra i principali **“nemici invisibili”** ci sono la *Salmonella*, *Escherichia coli*, la *Listeria* e il *Campylobacter*. Questi microrganismi si sviluppano facilmente in alimenti crudi o mal conservati, come carne, uova o verdure non lavate. Persino una semplice disattenzione – come usare lo stesso coltello per cibi crudi e cotti – può causare quella che si chiama contami-



nazione incrociata.

### Controlli rigorosi, ogni giorno

È qui che entra in gioco l'esperienza della Ladisa. Ogni giorno, in tutte le cucine gestite dall'azienda, vengono applicati rigidi protocolli di igiene e controlli a tutela dei consumatori.

Gli alimenti e le superfici di lavoro vengono campionati regolarmente e analizzati in laboratori specializzati. Attraverso

l'uso di tamponi sterili, terreni di coltura e moderne tecnologie come la **PCR**, i tecnici individuano con precisione l'eventuale presenza di batteri e valutano se i livelli rientrano nei limiti di legge.

Se qualcosa non è perfetto, scattano immediatamente misure correttive.

### Una cucina che pensa al benessere

Per Ladisa Ristorazione, sicurezza significa anche educazione alimentare, qualità delle materie prime e attenzione a ogni fase del servizio, dalla preparazione al trasporto. In particolare, nei servizi per mense scolastiche, ospedaliere e per le case di riposo, i protocolli sono ancora più stringenti, proprio per tutelare i più vulnerabili. Questa attenzione non si ferma ai controlli microbiologici:

coinvolge anche il personale, che riceve formazione costante su igiene, manipolazione degli alimenti e comportamento in cucina. Un impegno concreto che, ogni giorno, protegge migliaia di persone. **Servire un pasto non è solo nutrire, ma anche proteggere.**

Per Ladisa, ogni dettaglio conta, perché la salute inizia dalla cucina.

### Curiosità: sai leggere il codice sulle uova?

Le uova, spesso protagoniste delle nostre tavole, vanno trattate con particolare attenzione.

Ecco un trucco per leggere la loro **“carta d'identità”**:

- Il **primo numero** indica il tipo di allevamento: **0** = biologico, **1** = all'aperto, **2** = a terra, **3** = in gabbia;
- La sigla successiva (es. IT) indica il **paese**;
- Seguono il comune e la sigla della **provincia**;
- Gli ultimi numeri identificano l'**allevamento**;
- E naturalmente, è sempre presente la **data di scadenza**.

