



## Sicurezza alimentare al primo posto per la salute di tutti

Quando si parla di alimentazione, la sicurezza non è mai un dettaglio. In particolare per famiglie e persone anziane, la qualità e la salubrità dei cibi sono fondamentali per una dieta sana e senza rischi.

Uno dei pericoli più insidiosi è la contaminazione microbica: batteri, virus, muffe e lieviti possono infiltrarsi negli alimenti durante tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla preparazione. Anche se invisibili a occhio nudo, i microrganismi possono causare disturbi gastrointestinali o infezioni ben più serie.

Proprio per questo **Ladisa Ristorazione** investe costantemente in controlli rigorosi e tecnologie all'avanguardia, per garantire ogni giorno pasti sicuri, controllati e di qualità.

**Tecnologie al servizio della sicurezza**  
Per garantire che i cibi serviti siano privi di contaminazioni, Ladisa si affida a laboratori specializzati e a due metodi fondamentali:

**Coltura microbiologica:** si tratta di far "crescere" eventuali microrganismi presenti su campioni di cibo o superfi-

ci. Una colonia batterica visibile indica la presenza di microrganismi, che poi vengono analizzati in dettaglio.

**PCR** (Reazione a Catena della Polimerasi): è una tecnica moderna e molto precisa che consente di individuare anche minime tracce di DNA microbico. Utilizzata in ambito medico, è particolarmente utile per identificare batteri patogeni difficili da rilevare, come Salmonella, Listeria o Escherichia coli.

Grazie a questi strumenti, Ladisa anticipa ogni rischio, intervenendo prima che il cibo arrivi ai piatti dei consumatori.

### Prevenzione in ogni fase

Ma la sicurezza alimentare non si ferma in laboratorio: parte dalle buone pratiche quotidiane, e Ladisa lo sa bene.

**Conservazione sicura:** gli alimenti deperibili vengono mantenuti a basse temperature (tra 0 °C e 4 °C) per evitare la proliferazione di batteri. Nulla è lasciato al caso: ogni passaggio è tracciato e controllato.

**Cottura attenta:** carni, uova, pesce e verdure vengono cotti con attenzione a temperature superiori ai 70 °C, per ga-

rantire l'eliminazione di eventuali agenti patogeni.

Tutte le cucine Ladisa seguono protocolli rigorosi e il personale è costantemente formato sulle norme HACCP, che regolano la sicurezza alimentare a livello europeo.

### Curiosità:

#### Sai cos'è una muffa?

- La muffa che a volte troviamo su un alimento è una colonia di funghi microscopici. Può sembrare solo una macchia verde o bianca, ma in realtà è un segnale chiaro: non consumare quel cibo! Anche se la muffa viene rimossa, le tossine potrebbero essersi diffuse.



#### Cos'è il DNA?

- Il DNA è una sorta di "manuale di istruzioni" che ogni organismo possiede. Anche i batteri e le muffe hanno un loro DNA, e grazie a questo possiamo identificarli con precisione nei laboratori. È proprio questa tecnologia che Ladisa utilizza per garantire alimenti sicuri per tutti.

