

Oggi fai attenzione a quello che mangi

{pb-share}



{pb-buttons}

Negli alimenti possono essere presenti **agenti patogeni**: batteri come la salmonella, ampylobacter, escherichia, parassiti come **l'anisakis** o tossine come il **botulino** che causano gravi danni alla salute o la morte. La migliore prevenzione è l'igiene: lavare mani e strumenti entrati in contatto con alimenti non cotti e la **completa cottura**. È pericoloso mangiare pesce crudo? Il pesce crudo o **marinato**, sushi, **tartare** di pesce, **gamberi**, ecc. si possono consumare crudi se l'alimento è stato prima abbattuto.

AVVERTENZE

Tutte le raccomandazioni e i consigli presenti in questo articolo hanno esclusivamente scopo educativo ed informativo e si riferiscono al tema trattato in generale, pertanto, non possono essere considerati come consigli o prescrizioni adatte al singolo individuo, il cui quadro clinico e condizioni di salute possono richiedere un differente regime alimentare. Le informazioni, raccomandazioni e i consigli sopracitati non vogliono essere una prescrizione medica o dietetica, pertanto il lettore non deve, in alcun modo, considerarli come sostitutivi delle prescrizioni o dei consigli dispensati dal proprio medico curante.