

## Pollo malato

Il 63% dei nostri polli è contaminato da batteri resistenti agli antibiotici

Il motivo è perché all'interno degli allevamenti vengono utilizzati in maniera **eccessiva** gli antibiotici.

Un [inchiesta di Altroconsumo](#), ha riscontrato che su 40 petti di pollo acquistati tra Roma e Milano, in supermercati, mercati e macellerie, 25 sono contaminati da Escherichia coli resistente ad antibiotici che sono importanti per la cura di infezioni delle vie urinarie e respiratorie nell'uomo.

Tale batterio di per se non è pericoloso per la salute ed è presente nella normale flora batterica di uomini e animali: il problema è che, se è antibioticoresistente come in questi casi,



una volta arrivato nel nostro intestino può trasferire la sua "potenza" ad altri batteri più rischiosi.

Un paio di buone notizie ci sono: non abbiamo trovato microrganismi resistenti ai *Carbapenemi*, antibiotici importanti perché ultima spiaggia per infezioni piuttosto serie e non abbiamo rilevato neanche residui veri e propri di *antibiotici* nel pollo.

Questo non vuol dire che non sono stati usati, ma che - se somministrati - i tempi previsti dalla legge tra la sospensione del farmaco e la macellazione sono stati rispettati e il medicinale è stato metabolizzato bene dall'animale e smaltito.

## Un premio a chi non butta

Ad Agosto approvata legge antisprechi

Il [provvedimento](#) definisce per la prima volta nell'ordinamento italiano i termini di "eccedenza" e "spreco" alimentari e punta a semplificare le procedure per la donazione, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e della tracciabilità.

La legge continua prevedendo raccolta dei prodotti che rimangono in campo e la loro cessione a titolo gratuito. Donazione del pane nell'arco delle 24 ore dalla produzione e permette ai clienti dei ristoranti l'asporto dei propri avanzi con la **'family bag'**.

Non solo le onlus, inoltre, ma anche gli enti pubblici, potranno essere considerati "soggetti donatori". Si possono poi donare anche i **cibi e farmaci** con etichette sbagliate, purché le irregolarità non riguardino la data di scadenza del prodotto o l'indicazione di sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Saranno coinvolte nella prevenzione dello spreco anche le mense scolastiche, aziendali e ospedaliere. Infine più spazio alle cosiddette produzioni a **'chilometro zero'**, che dovranno essere promosse dal ministero delle Politiche agricole nel quadro di azioni mirate alla riduzione degli sprechi.

## Frasi salutistiche che convincono

Il 26% dei prodotti alimentari riporta un'indicazione nutrizionale o salutista.

Una sperimentazione condotta **dall'Università Corvinus di Budapest** ha notato che, contrariamente a quanto si può supporre, le scritte attirano l'attenzione più spesso e per più tempo delle immagini e tendono ad essere viste per prime. Il fenomeno è stato notato attraverso l'**oculometria** un sistema che, grazie a degli speciali occhiali, rileva ciò che una persona sta effettivamente guardando. Il [progetto Clymbol](#) ha anche rilevato che il 26 % dei prodotti alimentari riporta almeno un'indicazione nutrizionale o salutista. Nel 64% dei casi si tratta di frasi che sottolineano il "basso tenore di grassi"; nel 29% focalizzano l'attenzione sul "calcio indispensabile per la crescita delle ossa". Nel 6% dei casi si tratta di indicazioni relative agli ingredienti, come ad esempio "contiene una delle cinque porzioni di frutta e verdura al giorno".