

# CIBO CON LA MUFFA

---

QUANDO CONSUMARLO O ELIMINARLO

## ALIMENTO

## CONSUMIAMO?

## PERCHÈ?

CARNI FRESCHE, WÜRSTEL,  
AFFETTATI IN BUSTA E NON

Salame fresco, Prosciutto cotto,  
Prosciutto crudo a breve stagionatura,  
Pancetta, Mortadella, Bresaola



No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.

Questa tipologia di alimenti ammuffiti sovente è contaminata da batteri che si sviluppano di concerto con le muffe.

SALAMI E PROSCIUTTI  
CRUDI STAGIONATI

✓ Sì, ma bisogna rimuovere la muffa dalla superficie del prodotto, raschiandola con un coltello o altro utensile per alimenti, o semplicemente rimuovere l'involucro dell'insaccato se la contaminazione è modesta ed estremamente superficiale.

È assolutamente normale che i prodotti alimentari stabili a temperatura ambiente, senza obbligo di refrigerazione, presentino una crescita di muffe superficiali innocue.

PRODOTTI A BASE  
DI CARNE PRECOTTI

Carni bovine, suine, avicole



No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.

Inoltre le carni precotte possono essere contaminate da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.

YOGURT, LATTE FERMENTATO  
ACIDO, PANNA, PANNA ACIDA

No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.

Inoltre lo yogurt e altri prodotti a base di latte fermentato possono essere contaminati da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.

FORMAGGIO GRATTUGIATO,  
A CUBETTI O A FETTE,  
FORMAGGI A PASTA MOLLE

Crescenza, Caprino, Mozzarella,  
Ricotta, Robiola, Fiocchi di latte,  
Formaggi spalmabili



No

→ Tutti gli alimenti con elevato contenuto di umidità sono frequentemente contaminati dalle muffe anche al di sotto della superficie.

Il formaggio grattugiato, a cubetti o a fette può essere contaminato dagli utensili da taglio. Inoltre i formaggi molli ammuffiti possono essere contaminati da batteri deterioranti e/o patogeni che crescono insieme alle muffe.

## ALIMENTO

## CONSUMIAMO?

## PERCHÈ?

FORMAGGI A PASTA DURA  
esclusi i formaggi in cui la  
presenza di muffe è parte  
del processo produttivo

✓ Sì, ma bisogna asportare con un coltello pulito una porzione di formaggio ampia almeno 2,5/3 cm sia intorno ai margini che al di sotto della zona del prodotto con contaminazione visibile da muffa. Prestare particolare attenzione affinché la lama del coltello non entri in contatto con la muffa, in modo tale da evitare di contaminare con la stessa altre parti del prodotto. Dopo aver rimosso la parte ammuffita, ricoprite accuratamente il formaggio con una pellicola per alimenti pulita e riponetelo in frigorifero.



✗ No, per i formaggi molli quali il Brie e il Camembert, se dovessero presentare in superficie muffe di colore diverso rispetto alle muffe tipiche del processo produttivo di questi formaggi che sono di colore bianco. Ad esempio muffe di colore nero, verde o rosato devono portare all'eliminazione del prodotto.

FORMAGGI IN CUI  
LE MUFFE SONO PARTE  
DEL PROCESSO PRODUTTIVO  
a titolo di esempio:  
Roquefort, Gorgonzola,  
Stilton, Brie, Camembert

✓ Sì, ma con attenzione. Se le muffe di superficie si sviluppano su formaggi erborinati a pasta molle/semidura quali il Gorgonzola, il Roquefort o lo Stilton, asportare con cura con un coltello pulito una porzione di formaggio ampia almeno 2,5/3 cm sia intorno ai margini che al di sotto della zona del prodotto con contaminazione visibile da muffa, quindi ricoprite accuratamente il formaggio con una pellicola per alimenti pulita e riponetelo in frigorifero.

Le muffe che si sviluppano su questa tipologia di prodotti (generalmente di colore bianco o verde) non sono in grado, nella maggior parte dei casi, di penetrare in profondità ma restano in superficie.

MARMELLATE, GELATINE  
E ALTRE CONFETTURE,  
FRUTTA E VERDURE FRESCA

No

Le muffe che contaminano la superficie di questi prodotti, nella maggior parte dei casi sono in grado di produrre Micotossine; per tale motivo gli esperti di microbiologia sconsigliano di rimuovere la muffa e consumare il resto del prodotto visivamente non contaminato perché potenzialmente tossico.



[bancoalimentare.it](http://bancoalimentare.it)

Con il contributo di



Società Italiana di  
Medicina Veterinaria  
Preventiva

Finanziamento erogato ai sensi dell'art. 72  
d.lgs 117/2017 annualità 2018