



Ministero della Salute

Dall'acquisto a casa

Seguire poche importanti regole quando acquistiamo gli alimenti garantisce maggiore sicurezza a ciò che mangiamo



Sicurezza degli alimenti

Consigli utili

Verifica lo stato delle confezioni e assicurati che siano integre

Accertati che le confezioni dei cibi refrigerati, surgelati e congelati non siano bagnate oppure ricoperte di brina o di ghiaccio

Controlla che il freezer del negozio abbia un termometro e che il riempimento del banco non superi la linea di carico

Non spezzare la "catena del freddo" porta subito a casa la tua spesa, assicurera i così la giusta temperatura di conservazione dei prodotti in tutte le fasi dalla produzione fino al consumo

Evita di fare lunghe fermate intermedie e di lasciare le borse della spesa in macchina

Se acquisti prodotti facilmente deperibili procurati contenitori termici in cui conservarli

INFO su
www.salute.gov.it



Ministero della Salute

Sicurezza degli alimenti

A casa basta seguire poche importanti regole

Le “buone pratiche igieniche” sono semplici regole da seguire ogni giorno in casa che possono proteggere dalla contaminazione microbica e dalle malattie a trasmissione alimentare che questa può provocare



Consigli utili

L'etichetta ti aiuta a mangiare sicuro e ad evitare sprechi

Pulisci bene e asciuga mani, superfici, elettrodomestici e lava bene frutta e verdura prima del consumo

Tieni le verdure lontane da carne cruda, pollame e frutti di mare, quando compri e quando prepari. Solo a tavola stanno bene insieme

Cambia frequentemente tovaglioli e strofinacci

Conserva e cucina gli alimenti alla temperatura giusta

Il freddo ti aiuta a conservare il cibo. Metti in frigo gli alimenti freschi che non consumi subito

Cura l'igiene del tuo frigorifero e non riempirlo troppo. Aiutalo a lavorare bene!

Non lavare frutta e verdura prima di metterla in frigo: l'umidità fa bene solo a muffe e batteri

INFO su
www.salute.gov.it

Sicurezza alimentare



Ministero della Salute

EXPO
MILANO 2015

HEALTH
ITALIAN MINISTRY OF HEALTH

l'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare

Per garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'Unione Europea, e l'Italia come Paese membro, hanno adottato la strategia globale di intervento "sicurezza dai campi alla tavola"



I principi generali

Controlli integrati lungo tutta la catena alimentare

Interventi basati sull'Analisi del Rischio

Consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare

Responsabilità primaria dell'operatore del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato

Rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera

Attraverso il pacchetto igiene tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e quindi i

controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio della Comunità Europea

INFO su
www.salute.gov.it