

5 PUNTI CHIAVE PER ALIMENTI PIU' SICURI

SEGUIRE 5 SEMPLICI PASSI PER PREVENIRE LE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE MESSI A PUNTO DALL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ PER FORMARE TUTTI COLORO CHE MANIPOLANO ALIMENTI.

1. Pulizia

- PRESTARE MOLTA ATTENZIONE ALLA PULIZIA DI SUPERFICI E UTENSILI A CONTATTO CON ALIMENTI.
- **LAVARE LE MANI** PRIMA E DOPO LA MANIPOLAZIONE DEI CIBI.



2. Separazione crudo/cotto

- ASSICURARSI CHE GLI ALIMENTI CRUDI NON VENGANO A CONTATTO CON I COTTI PER **EVITARE CROSS-CONTAMINAZIONI**
- USARE UTENSILI E STRUMENTI DEDICATI AGLI ALIMENTI CRUDI



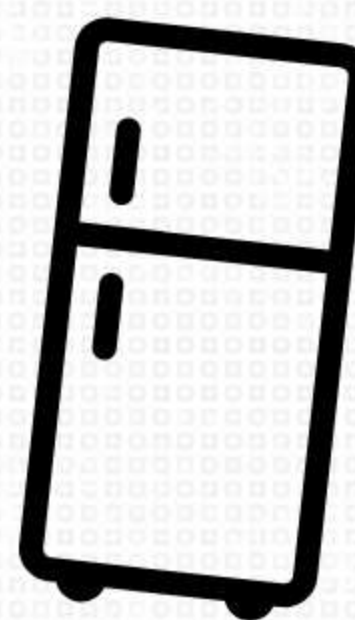
3. Cottura

STUDI HANNO DIMOSTRATO CHE CUOCERE CIBI A **TEMPERATURE SUPERIORI A 70 °C** AIUTA A GARANTIRE CHE IL CIBO SIA SICURO PER IL CONSUMO. I CIBI PER I QUALI E' FONDAMENTALE LA COTTURA SONO **CARNE ROSSA, POLLAME, UOVA E PESCE**.



4. Conservazione

- IMPOSTARE IL FRIGORIFERO AD UNA TEMPERATURA **NON SUPERIORE AI +4 °C** E IL CONGELATORE A **-18 °C**
- NON LASCIARE I CIBI PER PIU' DI DUE ORE A TEMPERATURA AMBIENTE
- EVITARE LO SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE E LA CONSERVAZIONE DEI CIBI OLTRE LA DATA DI SCADENZA.



5. Materie prime sicure

- PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE DEI CIBI IN FASE DI PREPARAZIONE E' IMPORTANTE AVERE **CURA NELLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELL'ACQUA** IN QUANTO QUESTI ULTIMI POTREBBERO ESSERE CONTAMINATI DA MICRORGANISMI;
- ADOTTARE SEMPLICI ACCORGIMENTI DURANTE IL LAVAGGIO E LA SBUCCIATURA.



ZOODIAC - ZOONOTIC DIAGNOSTIC PROTOCOLS' CONDIVISION

powered by

 PIKTOCHART