



*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](http://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](http://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](http://www.salute.gov.it)