

5 AZIONI PER ALIMENTI PIU' SICURI

SEGUENDO QUESTI PRATICI CONSIGLI POTRAI PROTEGGERE TE STESSO
E LA TUA FAMIGLIA DA MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI
IN AMBITO DOMESTICO

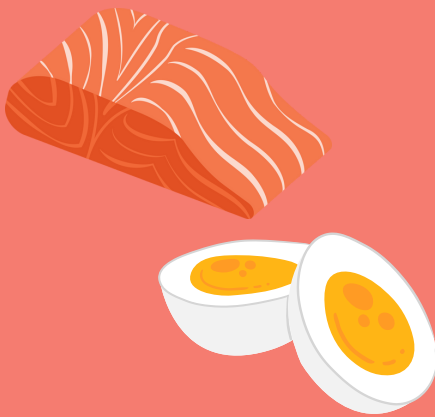
1



TIENI PULITO

il piano di lavoro e gli
strumenti della tua cucina
per prevenire la
contaminazione

2



SEPARA

il cibo crudo da quello cotto

3



CUOCI BENE

gli alimenti

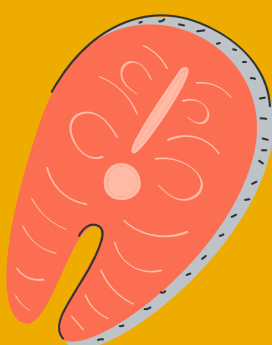
4



CONSERVA GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA

freschi a temperature inferiori ai 5°C.
Riscalda gli alimenti cotti a temperature
superiori ai 60°C per prevenire la
crescita batterica

5



UTILIZZA

acqua e materie prime sicure