



CORRETTA PRODUZIONE E GESTIONE DI ALIMENTI PER FINI NON COMMERCIALI

Gli operatori professionali devono rispettare specifiche norme per garantire che gli alimenti prodotti e commercializzati siano sicuri, mentre i consumatori devono conoscere la corretta gestione degli alimenti che acquistano per evitare che dal consumo di alimenti conservati o preparati in maniera scorretta si sviluppino malattie a trasmissione alimentare (MTA) quali le infezioni, le infestazioni, le intossicazioni, le tossinfezioni.

La Direzione regionale fornisce ai consumatori alcune indicazioni utili per garantire la sicurezza degli alimenti in ambito domestico.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti in tavola o sopra i vassoi lavati in cucina
- ✓ Lavate il cruscotto dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfestate tutto lo spazio di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Lavate lontano gli stessi, i nodini e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?
L'igiene è la prima e la più importante prevenzione contro le MTA. Pulire le mani e la cucina con acqua sapone e disinfettare con prodotti specifici sono le azioni più efficaci per prevenire le infezioni e le tossinfezioni.

Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separare la carne, la pollastra e i pesci crudi dagli altri alimenti
- ✓ Non utilizzare per altri alimenti sbrinatori e molinatori comuni
- ✓ Utilizzare taglieri e tavole solo per un solo tipo di alimento
- ✓ Conservare gli alimenti in frigorifero chiudi per evitare ogni contatto fra alimenti e altri alimenti presenti al consumo

Perché?
Gli alimenti crudi, se portati in tavola, possono contaminare gli altri alimenti. La separazione e la conservazione corretta sono le azioni più efficaci per prevenire le infezioni e le tossinfezioni.

Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ L'ebollizione degli alimenti è sufficiente a uccidere i batteri nocivi
- ✓ Pulite i cibi come le zuppe e i sughi a ebollizione per assicurarsi che il cibo raggiunga i 70°C. Per la carne è sufficiente raffreddarla con acqua fredda, in alternativa, riscaldarla con un tempo doppio a 70°C
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddarli che volete servirsene

Perché?
Una cottura a bolle vive è la migliore per uccidere i batteri nocivi. Gli alimenti cotti, se non sono immediatamente consumati, possono essere conservati in frigorifero a 4°C. Per la carne è sufficiente raffreddarla con acqua fredda, in alternativa, riscaldarla con un tempo doppio a 70°C.

Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti, crudi o a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerare rapidamente gli alimenti cotti a temperatura ambiente
- ✓ Mantenere il cibo a temperatura superiore a 5°C gli alimenti crudi
- ✓ Non conservare gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non congelare gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non congelare a temperatura ambiente gli alimenti surgelati e congelati

Perché?
Gli alimenti, se conservati a temperatura ambiente, possono sviluppare batteri nocivi. La refrigerazione a 4°C e il congelamento a -18°C sono le azioni più efficaci per prevenire le infezioni e le tossinfezioni.

Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime sicure e sane
- ✓ Date la preferenza ai alimenti crudi in modo tale da non presentarsi nella cucina, ad esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura acquistate nei 3 consumatori crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti dopo la loro data di scadenza

Perché?
L'igiene personale, la pulizia e la prevenzione sono le azioni più efficaci per prevenire le infezioni e le tossinfezioni. Scegliere materie prime sicure e sane, lavare bene frutta e verdura, e dare la preferenza ai alimenti crudi in modo tale da non presentarsi nella cucina, ad esempio, il latte pastorizzato, sono le azioni più efficaci per prevenire le infezioni e le tossinfezioni.

Conoscere = Prevenire