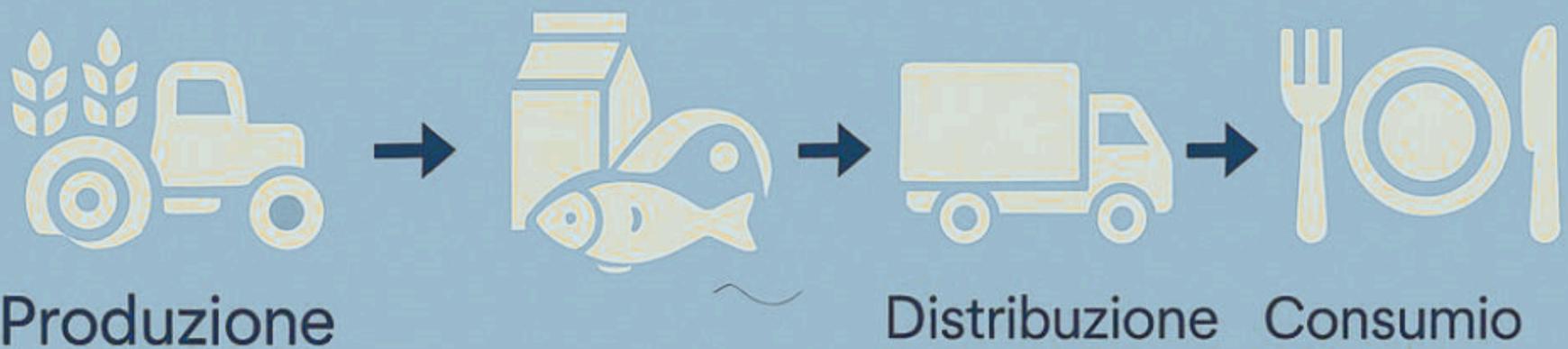


Cos'è la sicurezza alimentare?

- ✓ Sicuro
- ✓ Controllato
- ✓ Salubre



→ Ogni passaggio, dalla produzione
al consumo, conta!

Cosa fa l'IZSLT?

- Controlli Microbiologici
- Analisi Chimiche
- Garantiamo che i prodotti alimentari siano privi di contaminanti e agenti patogeni



Maneggiare e conservare il cibo

Lo sai fare bene ?

5 BUONE PRATICHE



1

PULIZIA, SEMPRE!

- Lava spesso le mani con acqua e sapone
- Pulisci superfici, utensili, spugne
- Usa sempre acqua potabile



2

SEPARA IL CRUDO DAL COTTO

- Mai gli stessi taglieri o coltelli
- Contenitori diversi per carne cruda e alimenti pronti
- In frigo, la carne cruda va in basso



3

COTTURA A CUORE CALDO

- Cuoci bene carne, pesce, uova
- Riscalda gli avanzi fino a 60 °C almeno



4

RISPETTA TEMPI E TEMPERATURE

- Mai più di 2 ore a temperatura ambiente
- Frigo sotto i 5 °C
- Controlla il termometro!





OCCHIO ALLA DATA!

L'ETICHETTA È UNA GUIDA

- Mai consumare un prodotto scaduto, soprattutto se deperibile
- Informarsi è il primo passo per scegliere bene
- È un tuo diritto: informazioni chiare e veritiere. È un tuo dovere leggerle!



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



Diritti e doveri

Hai diritto a:

- Informazioni trasparenti
 - Prodotti sicuri
- Segnalare irregolarità

Hai il dovere di:

- Conservare bene gli alimenti
 - Leggere le etichette
- Adottare comportamenti consapevoli

L'IZSLT è al tuo fianco ogni giorno, per una sicurezza alimentare fondata su ricerca, controlli e prevenzione.