



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI “CIBO SICURO IN ESTATE”

Microrganismi "patogeni", batteri, virus, parassiti e tossine dannosi per la salute dell'uomo, possono essere presenti nell'acqua e negli alimenti.

Il consumo di cibo contaminato con Microrganismi "patogeni", batteri, virus, parassiti e tossine determina malattie trasmesse da alimenti

La maggior parte delle malattie trasmesse dagli alimenti è causata da microrganismi patogeni quali Salmonella, tossine batteriche, VIRUS (incluso Norovirus) e Campylobacter.

REGOLE FONDAMENTALI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTRARRE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE:

World Health Organisation - Dieci regole d'oro per preparare cibi sicuri

Scegliere alimenti trattati per la conservazione

Cuocere completamente gli alimenti

Mangiare immediatamente i cibi cotti

Conservare i cibi cotti attentamente

Riscaldare completamente gli alimenti già cotti

Evitare il contatto tra alimenti crudi e cotti

Lavarsi le mani ripetutamente

Tenere ogni superficie della cucina meticolosamente pulita

Proteggere i cibi dagli insetti, roditori ed altri animali

Utilizzare acqua sicura

E inoltre

Consuma i frutti di mare solo se cotti

Consuma i frutti di bosco surgelati solo se cotti

Lava accuratamente frutta e verdura prima di consumarla

Non bere acqua di pozzo

PER ULTERIORI INFORMAZIONI TELEFONARE

SIAN 0861-420591/085-8020929

SVIAOA 0861-420961 / 0861-420963