



Ministero della Salute

Direzione Generale
per l'igiene e la sicurezza
degli alimenti e la nutrizione

Direzione Generale
della comunicazione
e dei rapporti europei e internazionali

www.salute.gov.it

Per garantire la sicurezza degli alimenti e le caratteristiche nutrizionali in tutta la catena alimentare anche noi consumatori dobbiamo adottare precauzioni in fase di acquisto, trasporto, preparazione e consumo del cibo.

Seguire poche importanti regole quando acquistiamo e prepariamo gli alimenti garantisce maggiore sicurezza a ciò che mangiamo



Ministero della Salute

**Sicurezza
degli alimenti
dall'acquisto
a casa**



Via Giorgio Ribotta 5
00144 Roma



Non spezzare la catena porta subito a casa la tua spesa

Il trasporto dei cibi acquistati dal negozio a casa deve avvenire il più velocemente possibile. Evita di fare lunghe fermate intermedie e di lasciare le borse della spesa in macchina. Se ciò non è possibile e sei hai acquistato alimenti facilmente deperibili procurati contenitori termici in cui conservarli.

Per evitare il più possibile nocivi sbalzi di temperatura, acquista i cibi refrigerati, surgelati e congelati al termine del tuo giro di spesa e riponili tutti insieme negli appositi sacchetti termici.

UN CONSIGLIO...



La "catena del freddo" e la sicurezza dei tuoi alimenti

La nostra salute dipende anche dall'integrità a e dal buono stato di conservazione degli alimenti che mangiamo. Gli alimenti deperibili, infatti, se non conservati in modo corretto, possono essere nocivi. Per mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e, soprattutto, per garantirne la sicurezza e è

necessario che non si interrompa la cosiddetta "catena del freddo". Tale catena assicura la giusta temperatura di conservazione dei prodotti in tutte le fasi dalla produzione fino al consumo. La catena inizia dal produttore, passa attraverso la fase di stoccaggio in piattaforme refrigerate, continua nel trasporto, arriva nei magazzini di vendita e prosegue fino ai frigoriferi dei consumatori

Quando fai la spesa ...

Fai attenzione a selezionare i cibi refrigerati, surgelati e congelati le cui confezioni non siano coperte di brina, di ghiaccio o siano bagnate. Controlla che il freezer del negozio abbia un termometro che indichi la temperatura e che il riempimento del banco non superi la linea di carico indicata come linea colorata. Verifica che gli alimenti siano conservati

negli idonei banchi di vendita secondo le necessarie e opportune temperature:

- Prodotti refrigerati da +0 a +4 gradi (latticini, ecc.)
- Surgelati temperatura pari o inferiori a -18 gradi
- Congelati da -7 a -12 gradi



E per una spesa sicura...

FAI ATTENZIONE AI VENDITORI IMPROVVISATI
Diffida dei canali di distribuzione non convenzionali. L'origine e le modalità di preparazione degli alimenti venduti al di fuori dei rivenditori autorizzati possono non garantire la sicurezza del prodotto.

CONTROLLA LE CONFEZIONI
Verifica lo stato delle confezioni e assicurati che siano integre.

Evita l'acquisto di confezioni rotte o non intatte, scatole o barattoli ammaccati o gonfi, uova con gusci incrinati, prodotti con colori alterati o confezioni di prodotti congelati con brina. Evita qualsiasi prodotto che presenti anche quantità minime di muffa. Verifica che le bottiglie di acqua minerale e altre bevande non siano esposte a fonti di calore.

LEGGI LE ETICHETTE
Controlla con attenzione ciò che è scritto sulle etichette. In particolare, leggi la data di scadenza dei prodotti confezionati e l'elenco degli ingredienti contenuti.