

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Sicurezza , Per riflettere, Per fare, ONLINE BANCADATI, Igiene

Abituarsi alla pulizia, separare gli alimenti crudi da quelli cotti, far cuocere bene gli alimenti, tenere gli alimenti alla giusta temperatura e utilizzare solo acqua e materie prime sicure sono i cinque punti chiave per alimenti più sicuri. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha prodotto un filmato e pubblicato un poster che spiega il perché con un linguaggio accessibile a tutti. Il filmato è stato tradotto anche in italiano dal Ministero della Sanità ed è ora disponibile anche sul nostro sito (vedi sotto).

Del poster sono invece disponibili versioni nelle più disparate lingue. Il Laboratorio cantonale ha tradotto il poster pure in italiano e vi dà la possibilità di scaricarlo, assieme a versioni in alcune altre lingue. Il poster può essere utile strumento di conoscenza sia per il cittadino (nella propria cucina domestica) che per gli operatori nelle cucine degli esercizi pubblici così come per tutti coloro che manipolano derrate alimentari in altri contesti.

Scarica il [documento in italiano](#)

Scarica il [documento in francese](#)

Scarica il [documento in tedesco](#)

[Visiona il video](#) che descrive i 5 punti chiave.

In altre lingue è scaricabile da questo [sito](#) alla capitolo "i cinque punti chiave per alimenti sicuri".