

# Alimenti Sicuri anche nel Frigorifero di casa

Conservarli in modo adeguato, disponendoli negli appositi ripiani consente di prevenire le malattie a trasmissione alimentare e di ridurre lo spreco

- ✓ Pulisci regolarmente il frigo e sbrina periodicamente il freezer
- ✓ Riponi gli alimenti deperibili nel minor tempo possibile, rispettando la catena del freddo
- ✓ Scongela gli alimenti nel frigorifero o nel forno a microonde e non a temperatura ambiente
- ✓ Sistema gli alimenti pronti o gli avanzi in contenitori chiusi e di piccole dimensioni per consentirne il rapido raffreddamento
- ✓ Conserva la frutta matura nell'apposito vano, lavandola solo prima del consumo
- ✓ Non appoggiare i cibi alla parete del frigorifero e non riempirlo eccessivamente



Controlla sempre la data di scadenza degli alimenti

Sistema Socio Sanitario



Regione Lombardia

ATS Insubria