

LAVATI SPESO LE MANI CON ACQUA E SAPONE O USA UN GEL A BASE ALCOLICA



NON TOCCARTI OCCHI, NASO E BOCCA CON LE MANI



ALCUNE SEMPLICI RACCOMANDAZIONI PER CONTENERE IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS

EVITA CONTATTI RAVVICINATI MANTENENDO LA DISTANZA DI ALMENO UN METRO



EVITA LUOGHI AFFOLLATI



EVITA LE STRETTE DI MANO E GLI ABBRACCI FINO A QUANDO QUESTA EMERGENZA SARÀ FINITA



COPRI BOCCA E NASO CON FAZZOLETTI MONOUSO QUANDO STARNUTISCI O TOSSISCI. ALTRIMENTI USA LA PIEGA DEL GOMITO



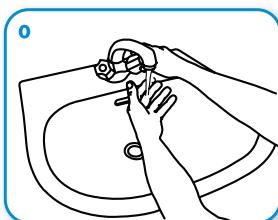
SE HAI SINTOMI SIMILI ALL'INFLUENZA RESTA A CASA, NON RECARTI AL PRONTO SOCCORSO O PRESSO GLI STUDI MEDICI, MA CONTATTA IL MEDICO DI MEDICINA GENERALE, I PEDIATRI DI LIBERA SCELTA, LA GUARDIA MEDICA O I NUMERI REGIONALI

Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

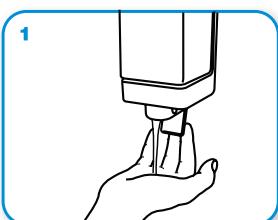
LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



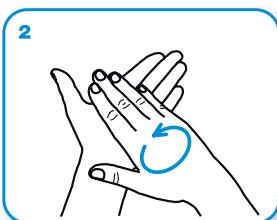
Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



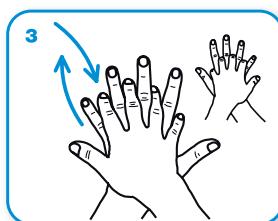
Bagna le mani con l'acqua



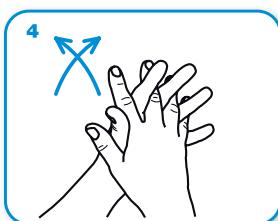
applica una quantità di sapone
sufficiente per coprire tutta la
superficie delle mani



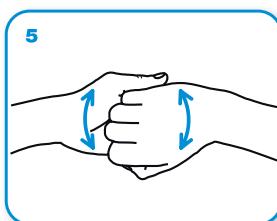
friziona le mani palmo
contro palmo



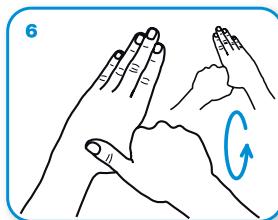
il palmo destro sopra il
dorso sinistro intrecciando le
dita tra loro e viceversa



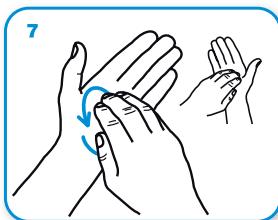
palmo contro palmo
intrecciando le dita tra loro



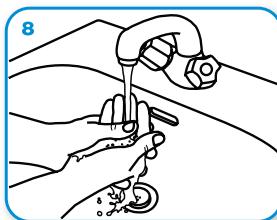
dorso delle dita contro il
palmo opposto tenendo le
dita strette tra loro



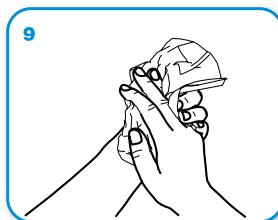
frizione rotazionale
del pollice sinistro stretto nel
palmo destro e viceversa



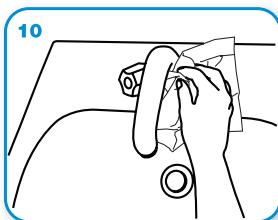
frizione rotazionale, in avanti
ed indietro con le dita della
mano destra strette tra loro
nel palmo sinistro e viceversa



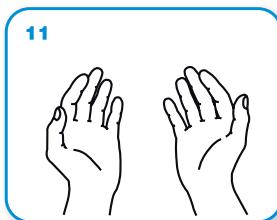
Risciacqua le mani
con l'acqua



asciuga accuratamente con
una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere
il rubinetto



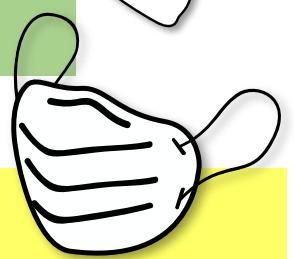
...una volta asciutte, le tue
mani sono sicure.

Consigli per fare la spesa e per l'igiene degli alimenti



Prima di fare la spesa

- Se hai **sintomi** compatibili con **COVID-19**, **resta a casa**
- Prepara una **lista della spesa** per ottimizzare i tempi all'interno dei negozi
- Ricorda di portare con te la **mascherina**

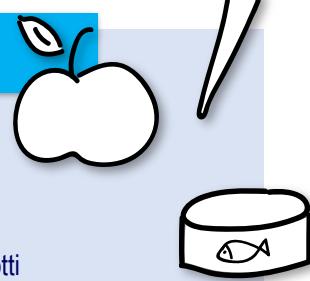
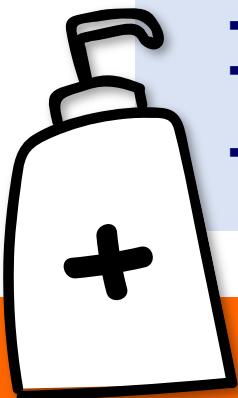


Al momento della spesa

- Mentre sei in attesa, **mantieni il distanziamento** dagli altri clienti
- Prima di entrare negli esercizi commerciali per alimenti, **indossa la mascherina**
- **Rispetta le norme indicate dai gestori** degli esercizi commerciali inclusi, se presenti, i percorsi obbligati da loro definiti all'interno dei locali
- Utilizza gli spray o i gel sanificanti disponibili per **disinfettare i manici dei carrelli/cestini**
- Utilizza sempre gli spray o i gel sanificanti disponibili per **disinfettarti le mani**
- Mantieni il **distanziamento** dagli altri clienti e dal personale
- Usa sempre i **guanti 'usa e getta'** per gli alimenti sfusi (frutta, verdura, panetteria, ecc.)
- **Non toccare i prodotti in esposizione**; limitati a prendere e depositare nel cestino/carrello gli articoli che intendi acquistare

Dopo la spesa e fino al consumo degli alimenti

- Non riporre le **borse della spesa** su superfici che verranno a contatto con alimenti; lava periodicamente le borse della spesa riutilizzabili
- **Prima e dopo aver riposto la spesa, lavati accuratamente le mani**
- Disporre gli alimenti in frigo rispettando il principio di separazione fra i prodotti crudi e cotti
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti **pulisci le superfici di lavoro, igienizzale** (alcol al 75% o soluzione a base di cloro 0,1%) e **risciacquale** accuratamente
- **Prima e dopo la preparazione degli alimenti, lavati accuratamente le mani**
- Fai attenzione alla corretta **cottura degli alimenti** (fino al cuore del prodotto); non utilizzare per i prodotti cotti utensili o contenitori impiegati per alimenti crudi
- Prima del consumo, **lava accuratamente frutta e verdura** destinata ad essere consumata cruda, e risciacquala sotto acqua corrente



Come frizionare le mani con la soluzione alcolica?

**USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!**

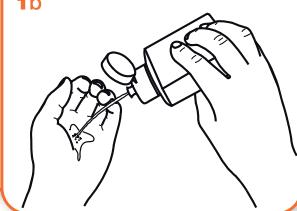


Durata dell'intera procedura: **20-30 secondi**

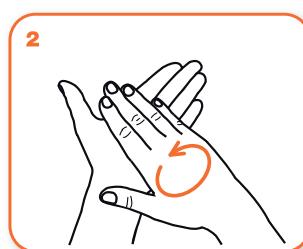


1a

1b

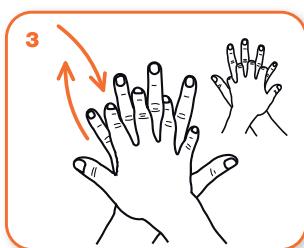


Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



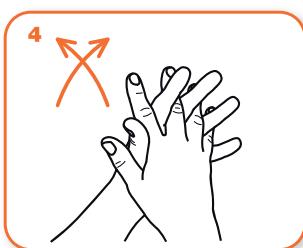
2

frizionare le mani palmo contro palmo



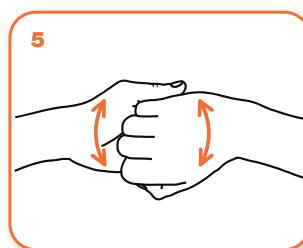
3

il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



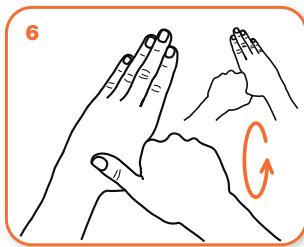
4

palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



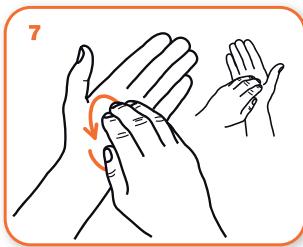
5

dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



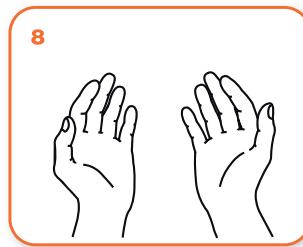
6

frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



7

frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



8

...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinsettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.



Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

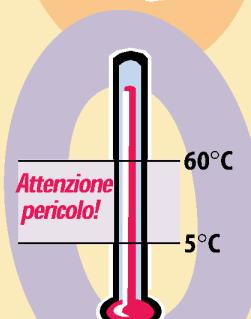


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurate con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldate bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrosti arrotolati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare.



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pasteurizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono farsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciata.