

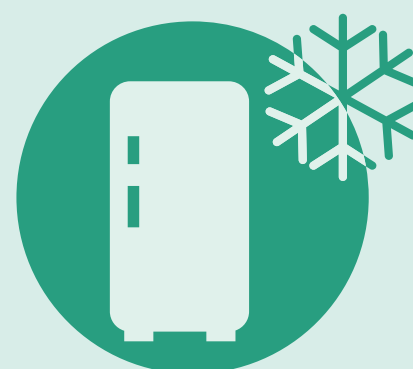
Scongelare i cibi in sicurezza

Gli alimenti surgelati possono contenere batteri in grado di proliferare dopo lo scongelamento e provocare tossinfezioni alimentari. Applicare buone prassi di scongelamento riduce l'eventualità di malattie veicolate da alimenti e lo spreco alimentare. Seguite questi consigli per scongelare i cibi in sicurezza.

COSA FARE



Frantumare i pezzi grandi di **pesce, gamberetti o frutti di bosco** congelati all'interno della confezione prima di scongelarli. Scongelare solo la quantità di cibo necessaria e lasciare il resto congelato.



Scongelare **carne, pesce e frutti di mare** su un **vassoio** in frigorifero per evitare di contaminare altri alimenti.



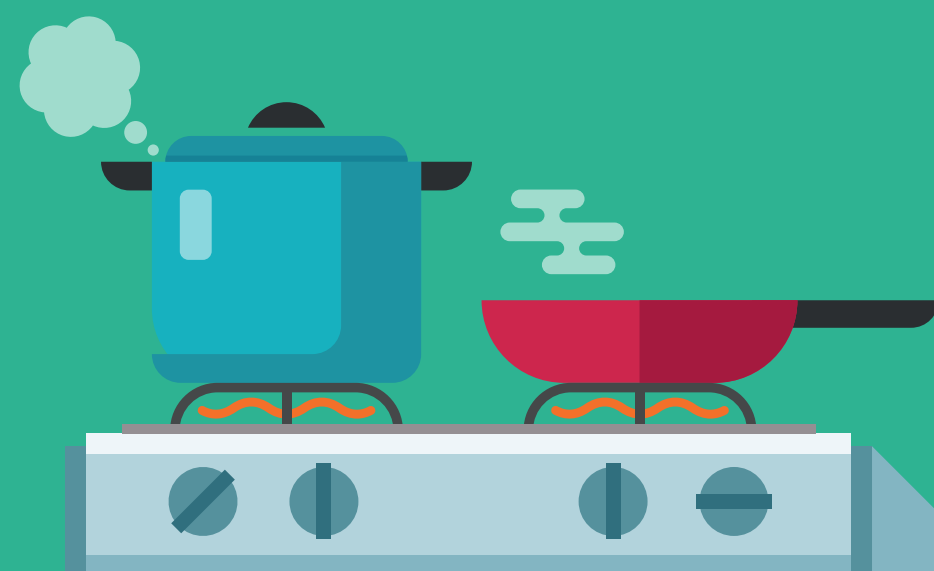
Scongelare **verdure e frutta** sotto l'**acqua corrente fredda**, lasciandoli preferibilmente dentro la loro confezione originale.



Assicurarsi che **mani e utensili** siano **puliti** quando si **maneggiano cibi**, per esempio quando si suddividono pezzi di cibo più grandi in pezzi più piccoli.

DA NON DIMENTICARE

- Conservare gli alimenti scongelati nella confezione originale o in un contenitore appropriato onde evitare contaminazioni.
- Scongelare i cibi a bassa temperatura per evitare la proliferazione di batteri.
- Cuocere il cibo scongelato prima del consumo per eliminare i batteri.
- Non ricongelare il cibo dopo averlo scongelato.
- Seguire sempre le istruzioni di conservazione del produttore per garantire che gli alimenti restino sicuri.



www.efsa.europa.eu

L'EFSA è l'organismo di valutazione del rischio dell'UE per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi. In stretta collaborazione con le autorità nazionali e in aperta consultazione con i portatori di interesse, l'EFSA offre consulenza scientifica indipendente nonché una comunicazione chiara sui rischi esistenti ed emergenti.

© 2024 - Autorità europea per la sicurezza alimentare - EFSA. Il riutilizzo è autorizzato a condizione che l'EFSA sia riconosciuta come fonte del materiale.

Crediti fotografici: Shutterstock.com

ISBN 978-92-9499-260-4 | doi:10.2805/692757 | TM-01-21-084-IT-N