



PER UN CIBO SICURO

Usa diversi taglieri e coltelli per la carne Oo altri cibi crudi e per i cibi cotti



Lavati le mani quando usi prima cibi crudi poi cotti, o viceversa.

Gli animali malati e gli animali che sono morti per malattie non devono essere utilizzati per scopi alimentari



Anche nelle zone in cui si verificano focolai, i prodotti a base di carne possono essere consumati in modo sicuro se vengono cucinati e gestiti correttamente durante la preparazione.