

Il 40% delle malattie di origine alimentare si verifica nella cucina di casa, dall'Iss un questionario per saperne di più



Si chiama "Mangia sicuro!" ed è rivolto a tutti, per testare le conoscenze sulla sicurezza alimentare casalinga

Oltre il 40% delle malattie legate al consumo di alimenti nel mondo si verifica in ambito domestico, ma questo dato è fortemente sottostimato a causa della mancanza di segnalazioni di focolai domestici. Un luogo che si tende a considerare sicuro ma che può nascondere delle sorprese. Conoscere in maniera approfondita le regole di conservazione e preparazione dei cibi aiuta a ridurre il rischio. Per questo l'Istituto Superiore di Sanità lancia oggi un [questionario](#) diretto a tutti, "Mangia Sicuro!", che consente di colmare i gap e consumare i cibi in sicurezza.

Entro l'8 ottobre in 15 minuti si potranno testare le proprie conoscenze e alla fine si riceveranno risposte corrette, consigli utili e spunti pratici che aiuteranno a confutare alcune abitudini e credenze ancora diffuse, ad esempio su come

trattare la carne cruda o l'insalata in busta.

“Le risposte – sottolinea Antonella Maugliani, ricercatrice Iss e referente scientifica del progetto- ci aiuteranno a migliorare le informazioni rivolte ai cittadini su comportamenti alimentari sicuri: dalla spesa, alla conservazione, fino alla preparazione dei cibi. Il contributo delle persone che sceglieranno di compilarlo è importante per rendere la comunicazione più vicina ai reali bisogni e promuovere la salute di tutti”.

Il questionario fa parte del [progetto Iss 'SAC' \(acronimo di Sicurezza Alimentare Casalinga\)](#), partito ad aprile 2024 e che avrà una durata di due anni. È coordinato dal Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (SANV) e coinvolge un gruppo multidisciplinare dell'Iss con esperti in vari settori.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ISS