

ES IMPORTANTE RECORDAR

- Separe los alimentos crudos de los cocinados conservándolos en recipientes separados y limpios para evitar contaminaciones cruzadas.
- Coloque las carnes y pescados crudos debajo de los estantes de los alimentos cocinados y listos para consumir.
- Sitúe delante los alimentos que deben consumirse antes.
- Deje enfriar los alimentos calientes un máximo de 2 horas antes de meterlos en la nevera.
- Descongele los alimentos en los niveles inferiores de la nevera.
- No cargue la nevera de alimentos en exceso porque limita la libre circulación de frío en su interior.
- Limpie la nevera a fondo al menos una vez al mes.
- Limpie de inmediato posibles derrames de jugos ya que pueden provocar contaminaciones cruzadas con otros alimentos.
- Lea las etiquetas para conocer las condiciones de conservación de cada alimento y las fechas de caducidad o de consumo preferente.

SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

971-177383

<http://seguretatalimentaria.caib.es>



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ



CÓMO ORGANIZAR LA NEVERA

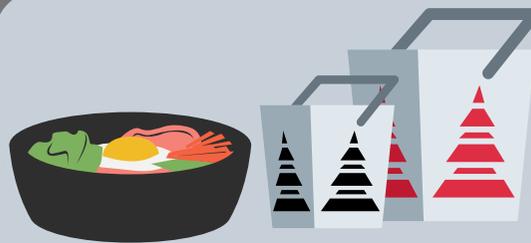
COMPRUEBE QUE LA TEMPERATURA DE LA NEVERA ES LA ADECUADA PARA EL TIPO Y LA CANTIDAD DE ALIMENTOS.



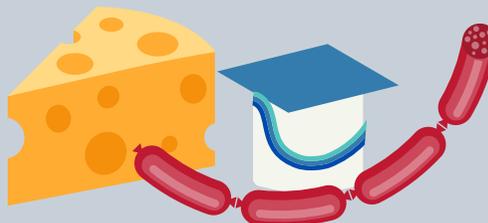
¿CÓMO ORGANIZAR LA NEVERA?

En la puerta se recomienda poner los huevos, las mermeladas, las salsas y las bebidas.

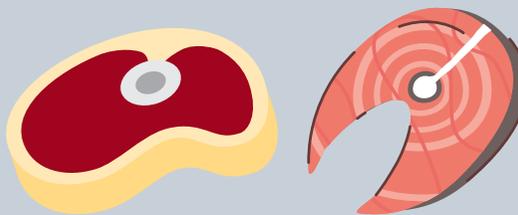
Se almacenan alimentos que requieren menos refrigeración, como los alimentos envasados y listos para consumir.



Alimentos que tengan en la etiqueta el mensaje "Una vez abierto, consérvase en frío". En esta zona suelen ir los lácteos y los embutidos.



Es la zona más fría. Es para los alimentos que necesitan temperaturas más bajas, como el pescado y la carne.



Se recomienda situar las frutas y verduras en el cajón de la nevera.

