

Bones pràctiques de CONGELACIÓ i DESCONGELACIÓ en comerç detallista



Consells per a bones pràctiques 

Per què?

La **congelació** no elimina els microorganismes, no corregeix la falta d'higiene ni el no compliment de les dates de consum.



Els aliments **descongelats** són més fàcilment degradables i afavoreixen la multiplicació de microorganismes.

CONGELACIÓ

Com s'ha de congelar?

- Amb un equip prou potent perquè la temperatura al centre del producte **disminueixi de manera ininterrompuda fins a un màxim de 18 °C** i sense provocar variació de temperatura en els productes ja emmagatzemats.



- Els aliments s'han de congelar **protegits per envasos** aptes per a aquest fi.



Com es pot controlar la vida útil d'un producte congelat?

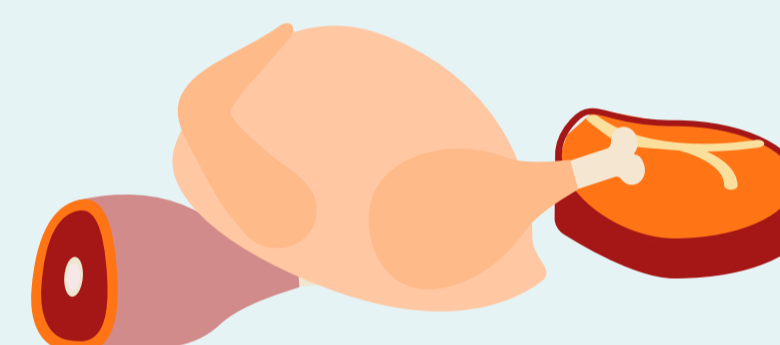
Cal afegir al producte congelat una etiqueta amb la informació següent:

Tipus de producte	Marcatge de dates
Congelat a l'envàs original	Data de congelació al costat de l'etiqueta original, deixant visible la data de consum d'origen.
Producte fraccionat reenvasat	Data de consum del producte original i data de congelació després del reenvasament.
Producte no processat	Data de recepció i data de congelació.
Producte elaborat a l'establiment	Data d'elaboració, data de congelació i data de consum.

Es pot congelar la carn fresca?

Sí, immediatament després de rebre-la o madurar-la.

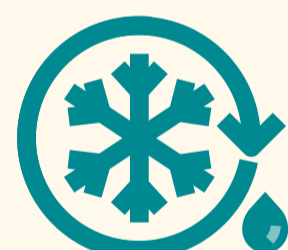
No es pot vendre descongelada.



DESCONGELACIÓ

Com s'ha de descongelar?

- Completament.



- En **aigua corrent freda** o **microones** quan després es cuinin immediatament.



- Si són envasats, segueix les **instruccions** del fabricant.



- En **refrigeració**, en un recipient per evitar contaminacions, sense contacte amb el líquid de fusió (emprau reixetes) i sense que vessi el líquid de fusió.

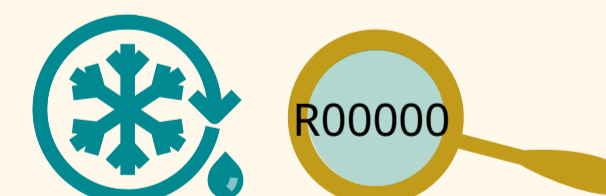


- Si els cuinau congelats, només poden ser de **gruix petit** i assegurant un **cuinat complet**.

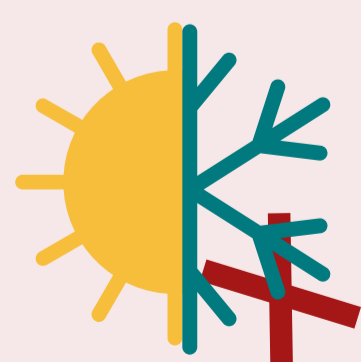
Els aliments descongelats s'han d'**elaborar immediatament** o s'han de **conservar refrigerats i protegits** en un envàs apte.

Com es pot controlar la vida útil del producte descongelat?

Ha de conservar la data de congelació marcada i la denominació «descongelat».



Males pràctiques



- Recongelar aliments** (llevat dels que s'hagin cuinat després d'una primera descongelació).



- Congelar al **final de la vida útil** dels aliments.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

