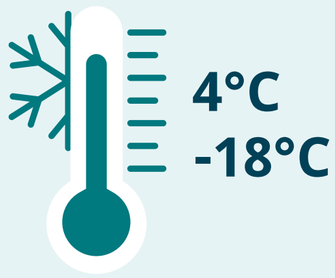
CONSELLS PER CONGELAR ALIMENTS

Verificau la temperatura de la gelera i del congelador una vegada a la setmana.

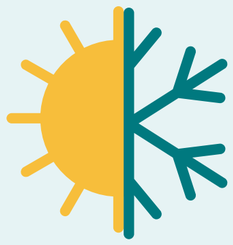
Quan congeleu aliments a casa, **etiquetau-los**: identificació i data de congelació.

La temperatura de la **gelera** ha d'estar **sota 4 °C** i la del **congelador sota -18 °C.**



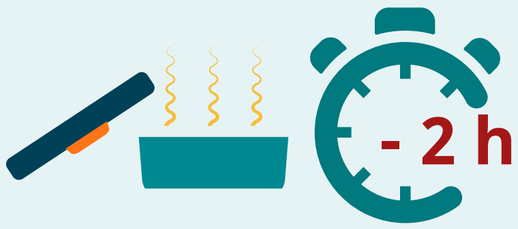
Evitau sobrecarregar el congelador per tal que l'aire hi pugui circular.

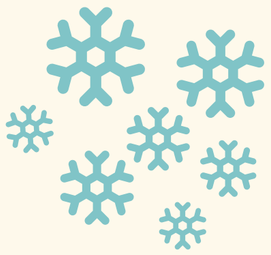
Quan compreu aliments congelats, transportau-los en **bosses tèrmiques.**



Evitau congelar aliments descongelats. En tot cas, si els cuinau amb tractament tèrmic sí que els podeu tornar a congelar.

Deixau **refredar els aliments calents** abans de posar-los dins el congelador, però no més de dues hores.





Sospitau que **s'ha romput la cadena de fred** si veis gebre, cristalls de gel, blocs endurits, zones toves o envasos de paper trencats.

Congelau en **racions petites** en lloc de quantitats grans.

En cas que es **talli l'electricitat**, manteniu tancades les portes de la gelera i del congelador.
La **nevera** mantindrà freds els aliments durant aproximadament **4 hores,** i el **congelador** ple, aproximadament **48 hores**.

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - www.seguretatalimentaria.caib.es