

ÉS IMPORTANT RECORDAR

- Separau els aliments crus dels cuinats conservant-los en recipients separats i nets per evitar contaminacions creuades.
- Col·locau la carn i el peix cru davall els estants dels aliments cuinats i llests per consumir.
- Situau davant els aliments que s'han de consumir abans.
- Deixau refredar els aliments calents un màxim de dues hores abans de ficar-los a la gelera.
- Descongelau els aliments als nivells inferiors de la gelera.
- No carregueu la gelera d'aliments en excés perquè limita la lliure circulació de fred a l'interior.
- Feis neta la gelera a fons almanco una vegada al mes.
- Netejau immediatament possibles líquids que hagin vessat, ja que poden provocar contaminacions creuades amb altres aliments.
- Llegiu les etiquetes per conèixer les condicions de conservació de cada aliment i les dates de caducitat o de consum preferent.

SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTARIA I NUTRICIÓ

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



COM ORGANITZAR LA GELERA

COMPROVAU QUE LA
TEMPERATURA DE LA GELERA ÉS
L'ADEQUADA PER AL TIPUS I LA
QUANTITAT DELS ALIMENTS.



S'hi emmagatzemen aliments que
requereixen menys refrigeració, com
ara els aliments envasats i preparats
per consumir.

Desau-hi els aliments que tenguin a
l'etiqueta el missatge "Una vegada
encetat, conservau-lo en fred".
En aquesta zona se solen posar els
lactis i embotits.

És la zona més freda i es reserva per a
aliments que necessiten temperatures
més baixes, com el peix i la carn.

Les fruites i verdures posau-les en el
calaix de la gelera.

¿COM ORGANITZAR LA GELERA?



A la porta es recomana posar
els ous, les confitures, les
salses i les begudes.