

CONSEJOS PARA CONGELAR ALIMENTOS

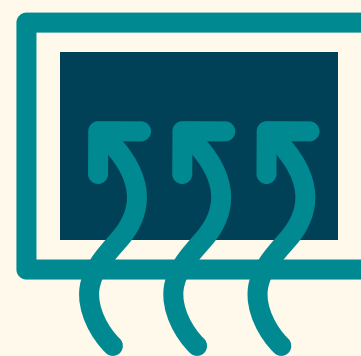
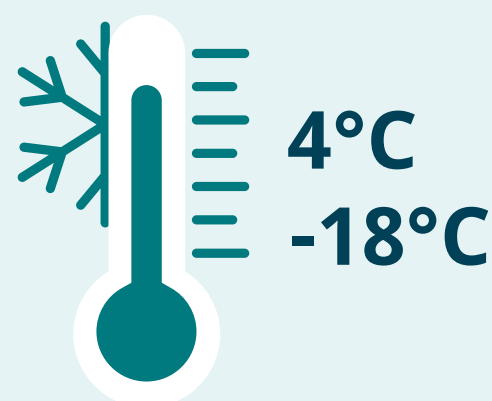


Verifique la temperatura de la nevera y del congelador una vez a la semana.



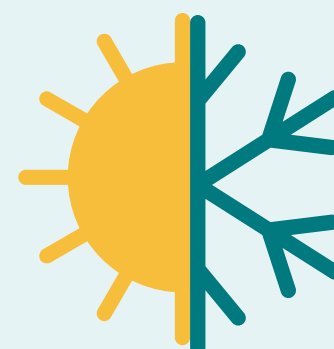
Cuando congele alimentos en casa, **etiquételos**: identificación y fecha de congelación.

La temperatura de la **nevera** debe estar por **debajo** de los 4 °C y la del **congelador** por **debajo** de los -18 °C.



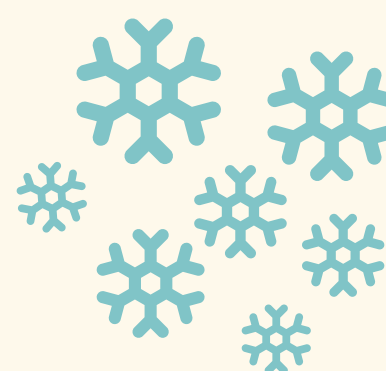
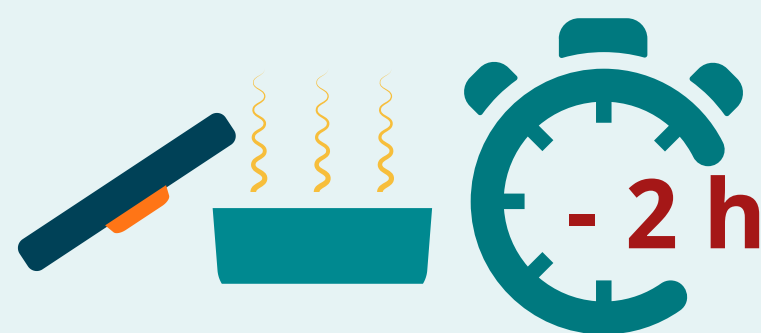
Evite sobrecargar el congelador para que pueda circular el aire.

Cuando compre alimentos congelados, transpórtelos en **bolsas térmicas**.



Evite congelar alimentos descongelados. En cualquier caso, si los cocina con tratamiento térmico sí los puede volver a congelar.

Deje **enfriar los alimentos calientes** antes de ponerlos dentro del congelador, pero no más de dos horas.



Si ve escarcha, cristales de hielo, bloques endurecidos, zonas blandas o envases de papel rotos, sospeche de una **posible ruptura de la cadena de frío**.

Congele en **raciones pequeñas** en lugar de en grandes cantidades.



En caso de un **corte de luz**, mantenga cerradas las puertas de la nevera y del congelador. La **nevera** mantendrá fríos los alimentos durante aproximadamente **4 horas** y el **congelador** lleno aproximadamente **48 horas**.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

