¿PUEDO LLEVAR MIS PROPIOS ENVASES A LA COMPRA?

PUEDES Y ¡DEBERÍAS! ES UNA FORMA MUY SENCILLA DE REDUCIR EL USO DE PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES EN EL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. ES UNA PRÁCTICA SEGURA SIEMPRE QUE SIGAS ESTOS SENCILLOS CONSEJOS:

Los envases deben estar limpios y secos.

Deben estar fabricados con un material apto para el contacto con alimentos. Para saberlo, cuando los compres, consulta su etiqueta para comprobar si figura la indicación «para contacto con alimentos» o el símbolo de la copa y el tenedor. Este símbolo no es obligatorio cuando no haya dudas sobre su uso, pero es habitual encontrarlo.

"Para contacto con alimentos"

Escoge el envase que mejor se adapte a cada tipo de alimento: bolsas de tela para productos de panadería, frutas y verduras; tarteras de vidrio o plástico para carnes, embutidos o pescado; tarros para legumbres, arroz, especias...

Además hay que llevar un envase diferente para cada tipo de alimento, así se evitan posibles contaminaciones cruzadas.

Cuando sea necesario, los envases deberán estar provistos de tapa o algún sistema de cierre hermético para evitar que se derrame su contenido.

Al llegar a casa, los alimentos deben almacenarse de manera adecuada. Como ya están correctamente envasados pueden ir directos a la nevera o al congelador.

El establecimiento puede rechazar aquellos envases que considere que no garantizan la seguridad alimentaria porque no estén limpios o secos, no sean aptos para el contacto con alimentos, etc.

Si vas a congelar los alimentos directamente en el envase, asegúrate de que es apto para ello. Busca alguno de estos símbolos:





¡Y recuerda!
Es imprescindible
mantener siempre una
higiene adecuada de las
manos para manipular
los alimentos y también
los envases.

SI QUIERES REDUCIR EL USO DE ENVASES INNECESARIOS Y APOSTAR POR UN CONSUMO SOSTENIBLE, ¡LLEVA TUS ENVASES A LA COMPRA!

RECUERDA QUE TÚ TAMBIÉN ERES RESPONSABLE
DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: ENVASES LIMPIOS Y
APTOS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS.



