

ES IMPORTANTE RECORDAR

- Separe los alimentos crudos de los cocinados conservándolos en recipientes separados y limpios para evitar contaminaciones cruzadas.
- Coloque las carnes y pescados crudos debajo de los estantes de los alimentos cocinados y listos para consumir.
- Sitúe delante los alimentos que deben consumirse antes.
- Deje enfriar los alimentos calientes un máximo de 2 horas antes de meterlos en la nevera.
- Descongele los alimentos en los niveles inferiores de la nevera.
- No cargue la nevera de alimentos en exceso porque limita la libre circulación de frío en su interior.
- Limpie la nevera a fondo al menos una vez al mes.
- Limpie de inmediato posibles derrames de jugos ya que pueden provocar contaminaciones cruzadas con otros alimentos.
- Lea las etiquetas para conocer las condiciones de conservación de cada alimento y las fechas de caducidad o de consumo preferente.

SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

971-177383

<http://seguretatalimentaria.caib.es>



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
I PARTICIPACIÓ

CÓMO
ORGANIZAR
LA NEVERA

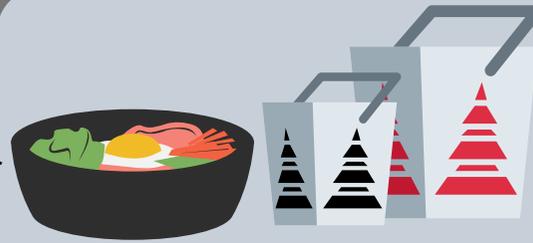
COMPRUEBE QUE LA TEMPERATURA DE LA NEVERA ES LA ADECUADA PARA EL TIPO Y LA CANTIDAD DE ALIMENTOS.



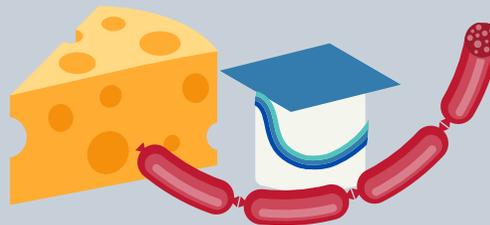
¿CÓMO ORGANIZAR LA NEVERA?

En la puerta se recomienda poner los huevos, las mermeladas, las salsas y las bebidas.

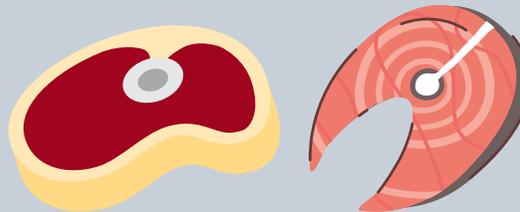
Se almacenan alimentos que requieren menos refrigeración, como los alimentos envasados y listos para consumir.



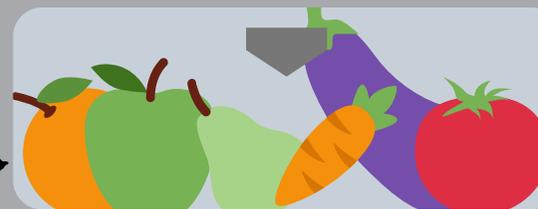
Alimentos que tengan en la etiqueta el mensaje "Una vez abierto, consérvase en frío". En esta zona suelen ir los lácteos y los embutidos.



Es la zona más fría. Es para los alimentos que necesitan temperaturas más bajas, como el pescado y la carne.



Se recomienda situar las frutas y verduras en el cajón de la nevera.



ES IMPORTANTE RECORDAR

- Separe los alimentos crudos de los cocinados conservándolos en recipientes separados y limpios para evitar contaminaciones cruzadas.
- Coloque las carnes y pescados crudos debajo de los estantes de los alimentos cocinados y listos para consumir.
- Sitúe delante los alimentos que deben consumirse antes.
- Deje enfriar los alimentos calientes un máximo de 2 horas antes de meterlos en la nevera.
- Descongele los alimentos en los niveles inferiores de la nevera.
- No cargue la nevera de alimentos en exceso porque limita la libre circulación de frío en su interior.
- Limpie la nevera a fondo al menos una vez al mes.
- Limpie de inmediato posibles derrames de jugos ya que pueden provocar contaminaciones cruzadas con otros alimentos.
- Lea las etiquetas para conocer las condiciones de conservación de cada alimento y las fechas de caducidad o de consumo preferente.

SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

971-177383

<http://seguretatalimentaria.caib.es>

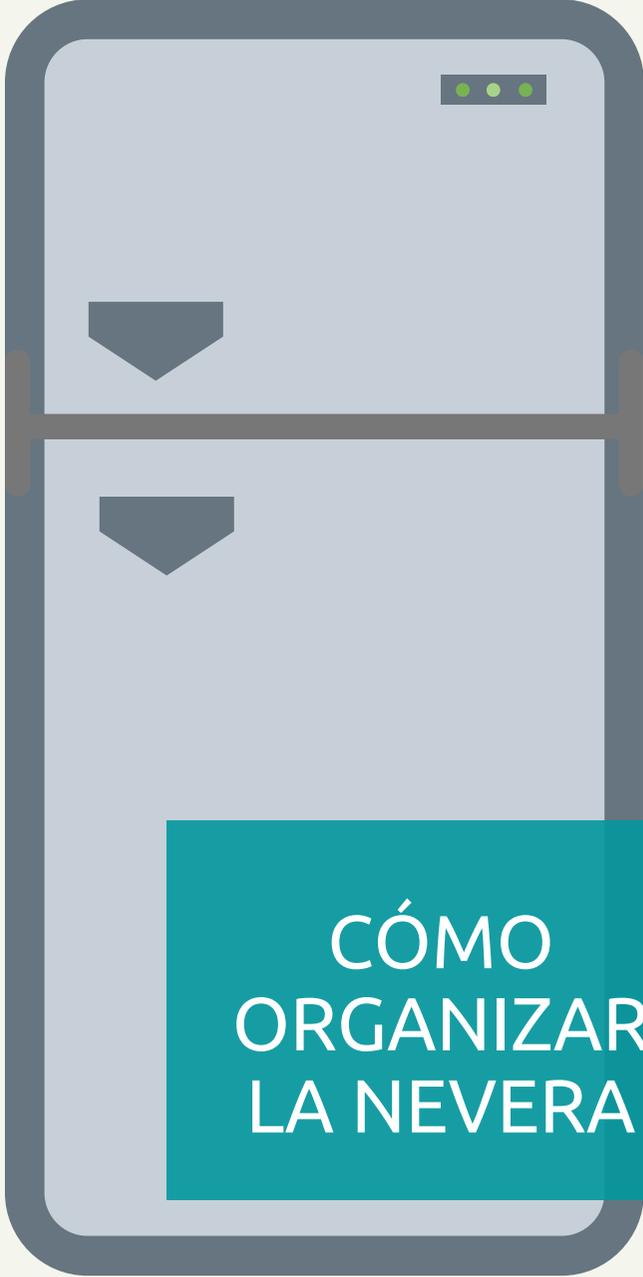


Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ PARTICIPACIÓ



CÓMO
ORGANIZAR
LA NEVERA

COMPRUEBE QUE LA TEMPERATURA DE LA NEVERA ES LA ADECUADA PARA EL TIPO Y LA CANTIDAD DE ALIMENTOS.



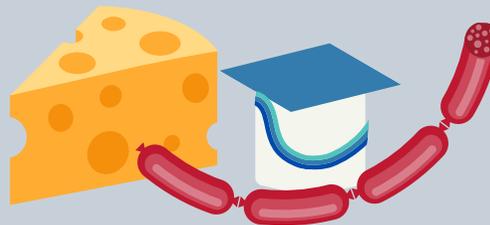
¿CÓMO ORGANIZAR LA NEVERA?

En la puerta se recomienda poner los huevos, las mermeladas, las salsas y las bebidas.

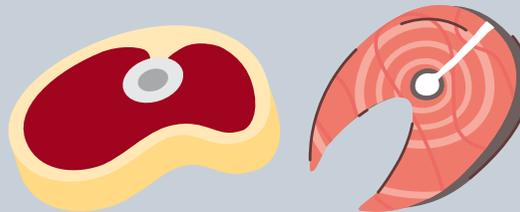
Se almacenan alimentos que requieren menos refrigeración, como los alimentos envasados y listos para consumir.



Alimentos que tengan en la etiqueta el mensaje "Una vez abierto, consérvase en frío". En esta zona suelen ir los lácteos y los embutidos.



Es la zona más fría. Es para los alimentos que necesitan temperaturas más bajas, como el pescado y la carne.



Se recomienda situar las frutas y verduras en el cajón de la nevera.



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>



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública



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.



¿COM ORGANITZAR LA GELERA?

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

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.

