

Consells per emmagatzemar els aliments a la nevera



Temperatura

- ✓ **La nevera** ha d'estar a la temperatura de l'aliment que s'ha de conservar més fred:
 - fruita i verdura de **8 a 10°C**
 - peix, marisc, carn, llet i derivats, embotits de **0 a 4°C**
- ✓ **El congelador** ha d'estar per sota de **-18°C**
- ✓ **Controla i registra la temperatura** de les neveres i congeladors diàriament
- ✓ Neveres i congeladors han de tenir **termòmetre de control**. A la nevera ha de ser digital i visible des de l'exterior

Els aliments a la nevera



Aliments
cuinats i salses

Aliments
envasats

Aliments crus
(carn i peix)

Ous

Fruites i
hortalisses

Protegeix-los amb embolcalls o recipients aptes per a la conservació d'aliments

- ✓ **Neteja** la nevera amb freqüència
- ✓ **Identifica els aliments** i afegeix la data de refrigeració
- × **No sobrecarreguis** la nevera

Els aliments al congelador

- ✓ **Els equips** per congelar aliments, han de tenir suficient potència i ser d'ús exclusiu
- ✓ **Protegeix els aliments** amb embolcalls o recipients aptes per a la congelació d'aliments
- ✓ **Identifica** els aliments i afegeix les dates d'origen/elaboració, de congelació i de caducitat
- × **No tornis a congelar** els aliments que ja has descongelat

