

# LA NEVERA SOLIDARIA

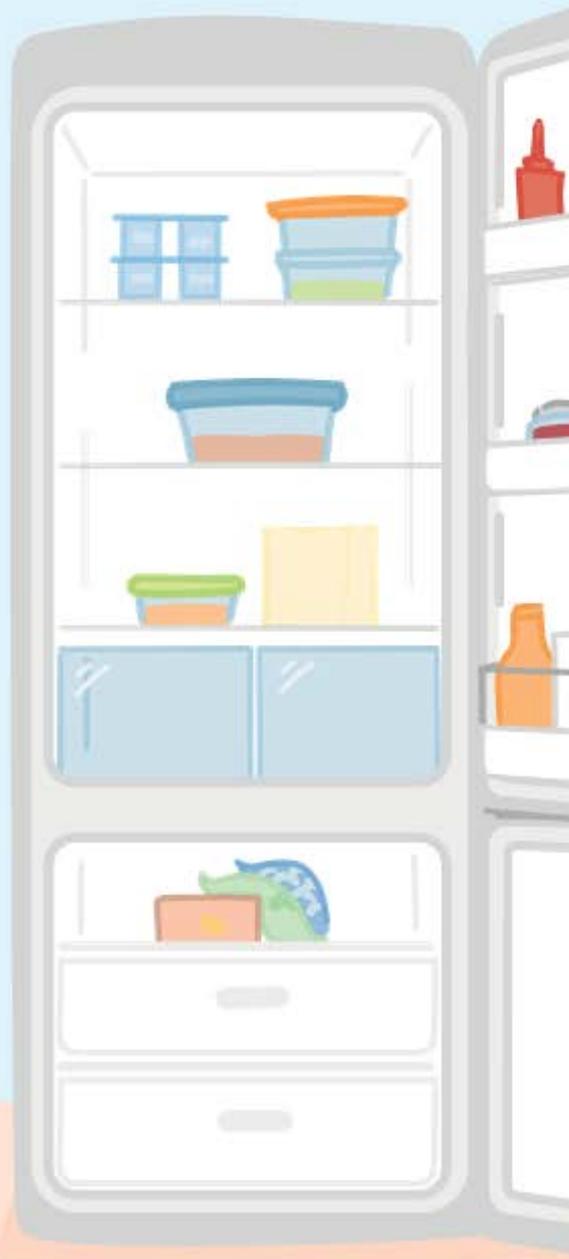
## RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Respetar los productos que hay en la nevera y ayuda a mantener el orden y la limpieza

Asegúrate de cerrar bien la puerta, debe estar abierta el mínimo tiempo posible

### SI DEPOSITAS ALIMENTOS

- 1 Pon solo lo que tu consumirías.
- 2 Cuida de la higiene y la temperatura de los productos durante la preparación y el transporte hasta la nevera.
- 3 Ayuda a mantener el orden y coloca los alimentos en las estanterías o los cajones siguiendo las instrucciones que encontrarás en la nevera.
- 4 No pongas en la nevera productos:
  - Con fecha de **caducidad superada**.
  - Conservas estropeadas o con salida de gas o líquido.
  - Salsas caseras a base de huevo crudo (mayonesa, alioli)
  - Comidas cocinadas hace más de tres días.
  - Comida caliente. Se debe guardar refrigerada o congelada.
  - Carne de caza, mejillones (y otros moluscos bivalvos) y setas que no hayas adquirido en un comercio.
- 5 Los alimentos deben estar bien protegidos (tapados) en el envase original o uno nuevo, y deben llevar la fecha de caducidad o de consumo preferente.
- 6 Los platos cocinados en casa o en un establecimiento al detalle tienen que indicar el nombre del producto y el día de su elaboración.



### SI RETIRAS ALIMENTOS

- 1 Piensa en los demás; toma sólo lo que necesites.
- 2 Si sufres alguna **intolerancia o alergia alimentaria**, toma sólo los productos etiquetados y revisa los ingredientes.
- 3 Llévate los alimentos a casa tan rápido como puedas y mantenlos refrigerados o congelados.
- 4 Procura consumir el mismo día los alimentos cocinados y los que están a punto de caducar.
- 5 Recalienta bien los alimentos hasta que quemen **para evitar riesgos microbiológicos**.



Generalitat de Catalunya  
Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària