






DEL RESTAURANTE A CASA

Llévate con seguridad los alimentos que no has consumido

Aprovechar los alimentos es una de las maneras de combatir el desperdicio de alimentos. En el restaurante, a la hora de pedir **piense en la ración**; siempre es mejor empezar por poco y, si se queda con hambre, completar el pedido.

Aun así, si se deja alimentos en el plato, puede pedir que se los preparen para llevar.

Para seguir disfrutando de la comida con seguridad, siga estos consejos:

-  El alimento se colocará en un **recipiente limpio, apto para uso alimentario**, reutilizable, compostable o fácilmente reciclable. Los consumidores pueden traer sus propios envases.
-  Los alimentos estarán el mínimo tiempo posible a temperatura ambiente. **Llévelos a casa enseguida y guárdelos en la nevera.**
-  Mantenga siempre unos hábitos higiénicos cuando manipule alimentos. **Lávese las manos** antes y después de tocar alimentos.
-  Si el producto lo permite, **recaliéntelo** lo suficiente como para tener que dejarlo enfriar antes de su consumo. Las temperaturas elevadas eliminan los microorganismos si los hay.
-  **Consúmalo el mismo día o al día siguiente.**

Recuerde estos consejos para seguir disfrutando de los alimentos con seguridad.



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**