

NORMES D'ÚS

DEPOSITANTS

Posa-hi només allò que tu et menjaries.

Respecta els productes que hi ha a la nevera.

Assegura't de tancar bé la porta; ha d'estar oberta el mínim de temps possible.

Ajuda a mantenir l'ordre i col·loca els aliments a les prestatgeries o calaixos seguint les instruccions que trobaràs a la nevera sempre que sigui possible.

RECEPTORS

Pensa en els altres; agafa només el que necessitis.

Respecta els productes que hi ha a la nevera i ajuda a mantenir l'ordre i la neteja.

Assegura't de tancar bé la porta; ha d'estar oberta el mínim de temps possible.

Si pateixes alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, controla el que agafes. Únicament els productes etiquetats ens informen dels ingredients.

Porta els aliments a casa el més ràpidament possible i guarda'ls refrigerats o congelats.

Procura consumir els aliments cuinats i els que estan a punt de caducar el mateix dia.

Assegura't que els aliments que s'han d'escalfar abans de consumir assoleixen una temperatura ben elevada.

NO POSIS A LA NEVERA!!

Carn de caça, musclos (i altres mol·luscs que poden estar vius) i bolets que no procedeixin d'un centre autoritzat.

Productes amb data de caducitat superada.

Productes refrigerats que hagin superat en una setmana la seva data de consum preferent.

Conserves malmeses, que hagin perdut el buit o amb sortida de gas o líquid.

Salses a base d'ou cru (maionesa, all-i-oli...).

Menjars elaborats a domicili o en un establiment minorista (restaurant, escola, rostisseria...), que faci més de tres dies que hagin estat cuinats.

Menjar calent. Els aliments han d'arribar a la nevera refrigerats o congelats.

Excepte les verdures, fruites o hortalisses, tots els aliments han d'estar ben protegits (tapats).

Els productes envasats, encetats o no, han d'indicar la data de caducitat o de consum preferent (es pot mantenir l'etiqueta original, es pot indicar la data sobre l'envàs amb un retolador indeleble o qualsevol altre sistema).

Els plats cuinats a domicili o en un establiment minorista han d'indicar el nom del producte i el dia de l'elaboració.

Respecta la cadena del fred. Si dones aliments que necessiten fred, procura transportar-los en una nevera portàtil o que la durada del transport no superi els 30 minuts.

#lacomidanoesbasura

COL-LABORADORS:



nutrició  sense fronteres