ALMACENAMIENTO CORRECTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERACIÓN (0ºC a 5ºC)

Consejos de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria

1. Evitar las contaminaciones externas

> Elimine las partes no comestibles
> Proteja los alimentos con papel de uso alimentario
> Los alimentos perecederos como carnes y aves se deben de envolver herméticamente para mantener la buena calidad y para prevenir que los jugos goteen sobre otros alimentos
> Evite el contacto de los alimentos guardados con utensilios alimentarios
> Almacene los alimentos en recipientes o envolventes para evitar contactos entre sí y con el ambiente.
Es imprescindible separar los alimentos crudos de los cocinados.
> Mantenga la cámara frigorífica siempre limpia y en perfectas condiciones. No sobrecargue el frigorífico.

2. Limitar al máximo la posibilidad de que los microorganismos se multipliquen

> Controle la temperatura del frigorífico y manténgala siempre por debajo de los 5ºC.
> Evite mantener la puerta abierta más del tiempo necesario.
> No almacene más allá del tiempo máximo permitido en cada alimento
> No introduzca en el frigorífico alimentos calientes

GOBIERNO DE ARAGON
Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria