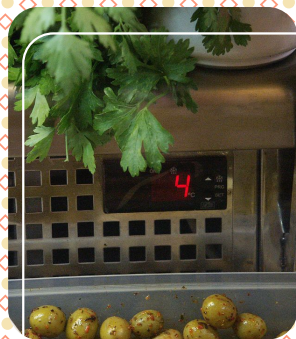




Comidas Preparadas

**COME SANO
COME SEGURO**





La compra

Compra en establecimientos que te ofrezcan unas adecuadas condiciones de higiene tanto del local como de los manipuladores.

1. Comidas para llevar:

- Los alimentos expuestos deben estar protegidos en vitrinas con termómetro que los mantengan a la temperatura adecuada.



La compra

2. Platos preparados envasados:

- Fíjate en los envases: que no estén deteriorados ni abiertos.
- Lee las etiquetas.
- Respeta la forma de conservación.
Mantén la cadena de frío, si es necesario.



La compra

- Las temperaturas de conservación de los productos serán:
 - Igual o inferior a 8°C para comidas refrigeradas consumidas en menos de 24 horas.
 - Igual o inferior a 4°C para comidas refrigeradas consumidas en más de 24 horas.
 - Igual o inferior a -18°C para comidas congeladas
 - Igual o superior a 65°C para comidas calientes.

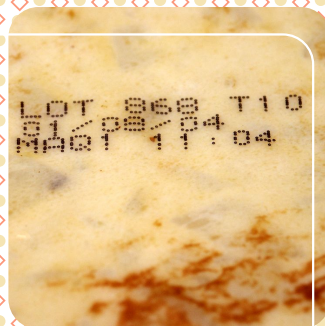


Envases

- Las comidas preparadas siempre deben envasarse.
- Los envases deben ser de uso alimentario, limpios y de un solo uso.
- Los envases deben aislar completamente al producto (cierre hermético o no) para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.



65°C



Consumo

- Las comidas calientes deben alcanzar una temperatura alta (65°C como mínimo) antes de su consumo.
- Una vez calentados, consúmelos lo antes posible.
- La fecha de consumo tan sólo es válida para alimentos en envases cerrados: una vez los abras manténlos refrigerados y consúmelos lo antes posible.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

CONSELLERIA DE SANITAT



**PLA DE
SEGURETAT ALIMENTÀRIA
DE LA COMUNITAT VALENCIANA**
