



Unió de
Consumidors de la
Comunitat Valenciana

Acció amb el suport de



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria de Sanitat
Universal i Salut Pública



Plaça Baró de Cortes, s. n
(Mercat de Russafa Interior, 2^a Planta)
46006, València



info@uniodeconsumidors.org



www.uniodeconsumidors.org



96 373 71 61



www.uniodeconsumidors.org



NO TRENQUES LA CADENA DEL FRED

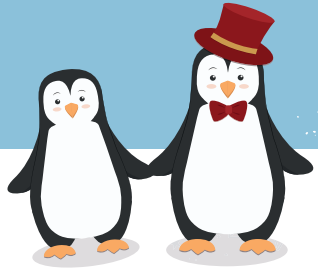
Recomanacions per a garantir
la seguretat dels aliments



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Sanitat
Universal i Salut Pública



Unió de
Consumidors de la
Comunitat Valenciana



SOBRE LA CADENA DEL FRED

La cadena del fred és el sistema on s'inclouen tots els passos del procés de refrigeració o congelació dels aliments, que permet allargar el període de consum dels aliments peribles.

És important que la cadena del fred es complisca en tots els esclavos des de la producció on s'ha de comptar amb cambres o magatzems frigorífics fins al transport amb vehicles especials que asseguruen una temperatura òptima en tot el recorregut i la compra i emmagatzematge pel consumidor.

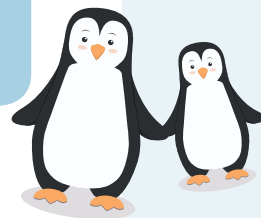
Els supermercats i plataformes de distribució han de comptar amb tots els elements necessaris per a poder mantindre la qualitat i la seguretat dels aliments. L'últim esclavó, el consumidor, també ha de posar especial atenció entre el temps que passa des de que introdueix l'aliment en el seu carret de la compra fins que arriba al frigorífic o congelador de casa.



Recorda:

El manteniment de la cadena del fred és l'única forma d'evitar la proliferació de microorganismes patògens i eliminar paràsits dels aliments sense alterar el seu sabor inicial i les seues qualitats nutricionals.

Quan un aliment congelat es descongela, encara que siga parcialment, o un refrigerat deixa d'estar-ho, es reprèn l'activitat bacteriana degut a l'augment de la temperatura. D'aquesta manera quantes més vegades repetim aquest procés, major serà la probabilitat que un aliment es deteriore o que prolifereu bacteris, amb el consegüent risc per a la salut.



RISCOS QUE SUPOSA LA RUPTURA DE LA CADENA DEL FRED

La pèrdua de la temperatura òptima de refrigeració o congelació en qualsevol de les etapes perjudica la seguretat i la qualitat de l'aliment. El temps de conservació dependrà de la temperatura del congelador:



-6°C

Els aliments ja congelats només s'han de mantindre uns dies. Aquesta temperatura inhibeix el creixement de microorganismes patògens.

-12°C

Els aliments ja congelats es mantenen unes setmanes. A partir d'aquesta temperatura es redueix el creixement de microorganismes alteradors.



-18°C

Els aliments ja congelats es mantenen uns mesos, evitant que els aliments prenguen color marró a causa de certes reaccions químiques.

-24°C

Els aliments ja congelats es mantenen durant períodes més prolongats.



Quant més baixa siga la temperatura, major serà la possibilitat de reduir el creixement de microorganismes.

Menys temperatura = Major conservació i menor risc microbiològic

COM MANTINDRE LA CADENA DEL FRED?

1. Fes la compra en ordre deixant per al final els productes refrigerats i congelats.
2. No ha de passar massa temps entre el moment de la compra i guardar l'aliment al frigorífic o al congelador.
3. Quan s'obri un producte s'ha de retirar l'envàs original i traslladar-lo a un recipient hermètic per a poder ficar-lo al frigorífic.
4. Procurar no omplir el congelador amb molts productes, la temperatura ha de distribuir-se adequadament a tots.
5. Mantingues net el congelador i evita l'aparició de gels i gebre.
6. A l'hora de congelar els aliments, protegeix-los bé: tàpers i pots de cristal hermètics amb tapadora, envasats al buit o embolicats en film transparent.
7. Tracta de conservar una certa distància entre els aliments.
8. Mai introduir aliments calents.
9. Descongela per parts o racions.
10. Descongela amb previsió. Trasllada l'aliment del congelador al frigorífic, a la part més baixa (zona 0) per a una descongelació lenta i sense riscos.
11. Mai has de tornar a congelar un aliment descongelat.