


DEL RESTAURANT A CASA


Emporta't amb seguretat els aliments que no has consumit


Aprofitar els aliments és una de les maneres de combatre el malbaratament d'aliments. Al restaurant, a l'hora de demanar **penseu en la ració**, sempre és millor començar per poc, i si us quedeu amb gana, completeu la comanda.

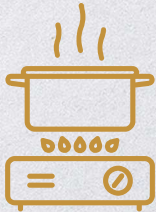
Tot i així, si us deixeu aliments al plat podeu demanar que us els preparin per endur-vos-els.


Per seguir gaudint del menjar amb seguretat, segueix aquests consells:

-  L'aliment s'ha de posar en un **recipient net, apte per a ús alimentari**, reutilitzable, compostable o fàcilment reciclable.
Els consumidors podeu portar envasos propis.

-  Els aliments han d'estar el mínim temps possible a temperatura ambient.
Porteu-los de seguida a casa i guardeu-los a la nevera.

-  Manteniu sempre uns hàbits higiènics quan manipuleu aliments.
Renteu-vos les mans abans i després de tocar aliments.

-  Si el producte ho permet **rescalfeu-lo** fins que estigui prou calent per haver de deixar-lo refredar abans de poder consumir-lo. Les temperatures elevades eliminen els microorganismes en cas que n'hi hagi.

-  **Consumiu-lo el mateix dia o a l'endemà.**

Recordeu aquests consells per seguir gaudint dels aliments amb seguretat.



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