






## Consells de seguretat per endur-te els aliments sobrers del restaurant

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:

	<p><b>1.</b>L'aliment s'ha de posar en <b>unrecipient net, apte per a ús alimentari</b>, reutilitzable, compostable o fàcilment reciclable. Els consumidors podeu portar envasos propis.</p>
	<p><b>2.</b> Els aliments han d'estar el mínim temps possible a temperatura ambient. <b>Porteu-los de seguida a casa i guardeu-los a la nevera.</b></p>
	<p><b>3.</b> Manteniu sempre uns hàbits higiènics quan manipuleu aliments. <b>Renteu-vos les mans</b> abans i després de tocar aliments.</p>
	<p><b>4.</b> Si el producte ho permet <b>rescalfeu-lo</b> 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.</p>
	<p><b>5.</b> Consumiu-lo el mateix dia o a l'endemà.</p>