

Buenas prácticas de CONGELACIÓN i DESCONGELACIÓN en comercio detallista

Consejos para buenas prácticas



¿Por qué?

La **congelación** no elimina los microorganismos, no corrige la falta de higiene o el no cumplimiento de las fechas de consumo.



Los alimentos **descongelados** son más fácilmente degradables y favorecen la multiplicación de microorganismos.

CONGELACIÓN

¿Cómo congelar?

- Con un equipo suficientemente potente para que la temperatura en el centro del producto **disminuya de manera ininterrumpida hasta un máximo de 18 °C** y sin provocar variación de temperatura de los productos ya almacenados.



- Los alimentos se congelarán **protegidos por envases** aptos para este fin.



¿Cómo controlar la vida útil del producto congelado?

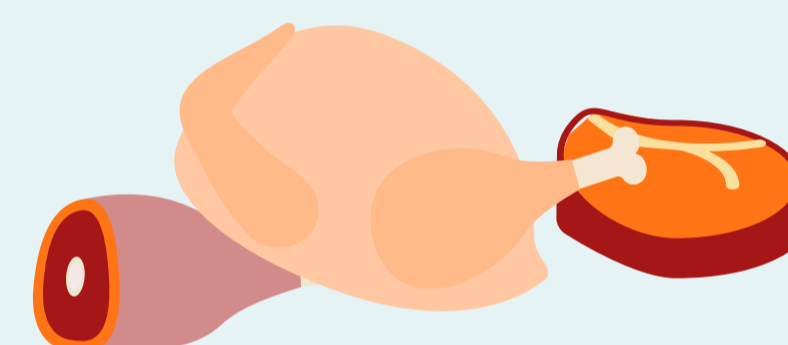
Al producto congelado se le añadirá una etiqueta con la siguiente información:

Tipo de producto	Marcado de fechas
Congelado en envase original	Fecha de congelación junto a la etiqueta original, dejando visible la fecha de consumo de origen.
Producto fraccionado reenvasado	Fecha de consumo del producto original y fecha de congelación después del reenvasado.
Producto no procesado	Fecha de recepción y fecha de congelación.
Producto elaborado en el establecimiento	Fecha de elaboración, fecha de congelación y fecha de consumo.

¿Se puede congelar carne fresca?

Sí, inmediatamente tras su recepción o maduración.

No se puede vender descongelada.



DESCONGELACIÓN

¿Cómo descongelar?

- Completamente.



- En **agua corriente fría** o **microondas** cuando tras ello se cocinen inmediatamente.



- Si son envasados, siga las **instrucciones** del fabricante.



- En **refrigeración**, en un recipiente para evitar contaminaciones, sin estar en contacto con su líquido de fusión (uso de rejillas) ni que se derrame el líquido de fusión.

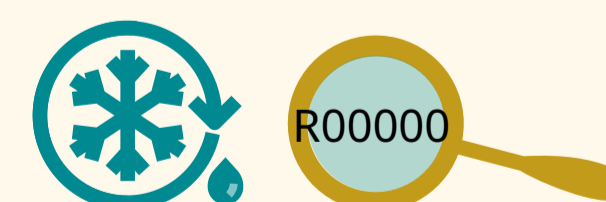


- Si los cocina congelados, únicamente pueden ser de pequeño grosor y asegurando un **cocinado completo**.

Los alimentos descongelados se deben **elaborar inmediatamente** o se **conservarán refrigerados y protegidos** en un envase apto.

¿Cómo controlar la vida útil del producto descongelado?

Conservarán las fechas marcadas en su congelación y la denominación «descongelado».



Malas prácticas



1. **Recongelar alimentos** (a excepción de los que se hayan cocinado tras una primera descongelación).



2. Congelar al **final de la vida útil** de los alimentos.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

