

# SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DOMICILIARIA

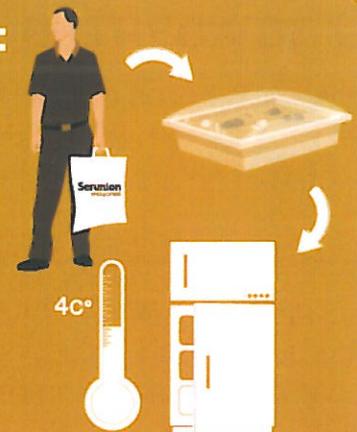
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO



GENERALITAT VALENCIANA  
CONSELLERIA DE BENESTAR SOCIAL

## 1. ENTREGA DE LOS PLATOS PREPARADOS:

- Cuando se le entregue el producto, revise la fecha de caducidad e introdúzcalo inmediatamente en el frigorífico para que no se deteriore.
- El frigorífico debe estar a una temperatura inferior a 4°C. Cuando se le entregue el producto, revise la temperatura del frigorífico con la ayuda de un termómetro. En caso de que la temperatura no sea la correcta, reajuste el termostato.



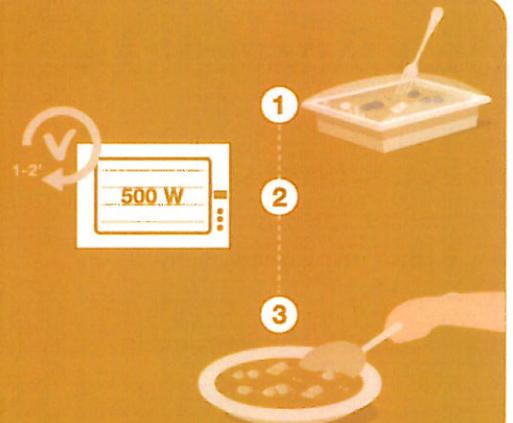
## 2. PRÁCTICAS DE HIGIENE:

Antes de manipular los platos preparados recuerde lavarse las manos con agua caliente y jabón.



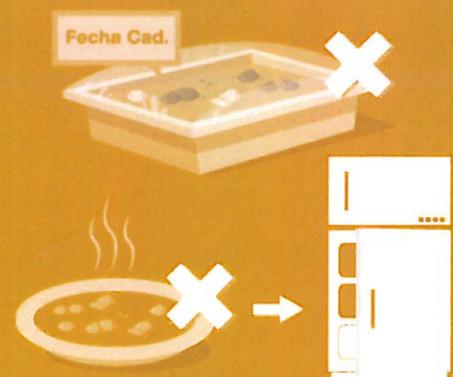
## 3. PREPARACIÓN DE LOS PLATOS:

- Para calentar el producto, pinche el plástico protector con la ayuda de un cuchillo o tenedor. Introdúzcalo en el microondas y caliéntelo durante 1 ó 2 minutos a una potencia no inferior a 500 W.
- Una vez calentado, puede retirar el plástico y servirlo en un plato.



## 4. CONSEJOS ADICIONALES:

- Compruebe que el envase del producto no presenta hinchamientos y que la fecha de caducidad no ha vencido. En caso de detectar este tipo de defectos, apartar el producto y depositarlo en la basura.
- No conservar alimentos una vez calentados



900 10 33 07