

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DOMICILIARIA

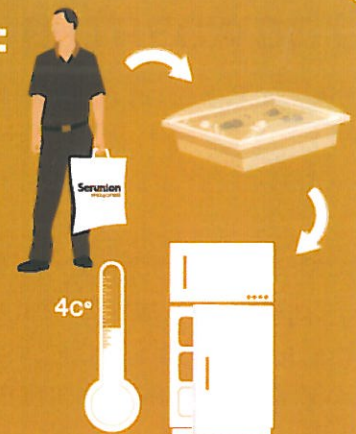
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO



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.



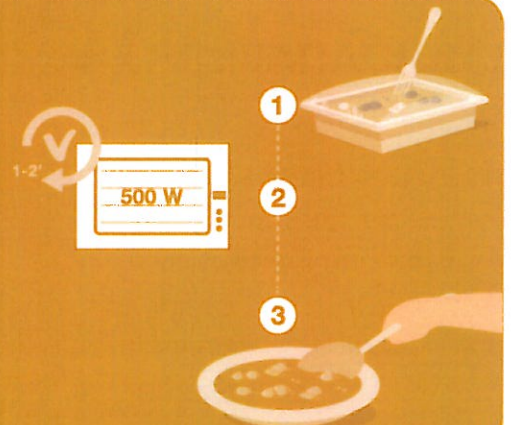
2. PRÁCTICAS DE HIGIENE:

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



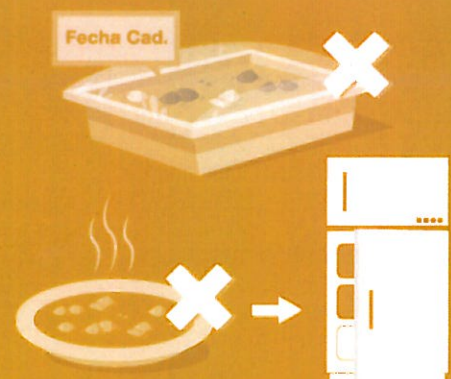
3. PREPARACIÓN DE LOS PLATOS:

- 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