



**Te invitamos
a leer más**

2.9: b)

Las sobras de la comida pueden aprovecharse para la cena o bien para el día siguiente o incluso un par de días más, siempre que se tomen precauciones en su conservación.

Hay que evitar que la comida permanezca un tiempo innecesario fuera del frigorífico, así la comida sobrante, debe pasarse a un recipiente limpio e introducirse cuanto antes en el frigorífico. La segunda medida de prevención, siempre que el alimento lo admita, consiste en calentar la comida, al menos a 65°C, en cuyo caso saldrá quemando, con el fin de eliminar la posible carga contaminante.

