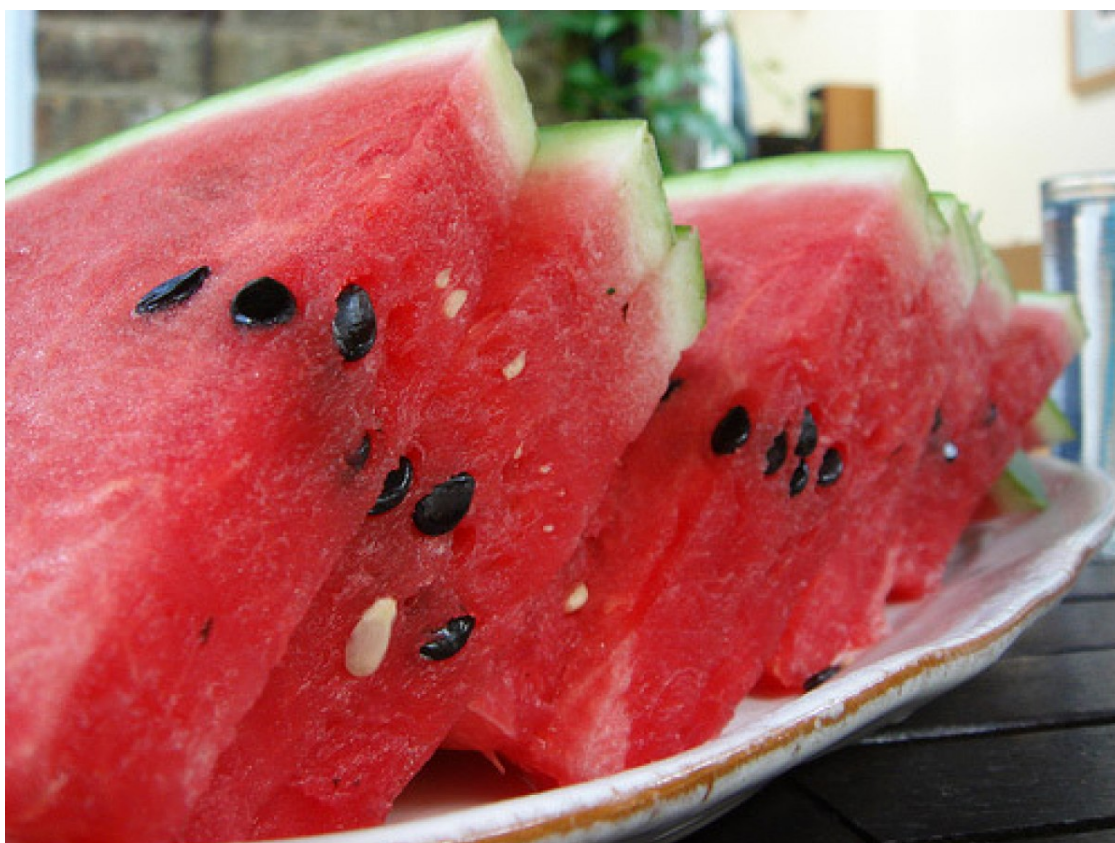


Set trucs senzills per evitar que la calor faci malbé els aliments

La temperatura ambient pot afectar la seguretat dels aliments i convertir-los en perillosos per a la salut



Els aliments frescos que no s'hagin de consumir al moment van a la nevera | Arxiu ND

La temperatura ambient pot afectar la seguretat dels aliments i convertir-los en perillosos per a la salut, i l'estiu no hi ajuda precisament gaire. Els gèrmens prosperen especialment a partir del 10°C, de manera que en aquesta època de l'any hem una especial cura a l'hora de conservar el menjar.

Cal tenir en compte que bacteris com la Salmonella, la E. Coli i la Campylobacter tenen una temperatura òptima de creixement d'uns 37°C, fàcilment superable fora de la nevera durant tot l'estiu. Es calcula que si un aliment es manté en aquesta zona de dues a quatre hores, el risc d'intoxicació augmenta. Per això, us recomanem seguir els següents consells per evitar ensurts amb el menjar.

```
[playbuzz](function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=i d;js.src='https://embed.playbuzz.com/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','playbuzz-sdk'));
```

[/playbuzz]