

Latras abolladas

Las latras abolladas permiten que las bacterias peligrosas ingresen en los alimentos.

Preste atención a lo siguiente:

- Abolladuras en las uniones superiores e inferiores
- Abolladuras en las uniones laterales
- Perforaciones u orificios
- Abolladuras importantes
- Abolladuras con bordes filosos
- Latras abultadas o hinchadas
- Latras muy oxidadas



Qué debe hacer:

- Separe las latras abolladas de las latras en buenas condiciones.
- Etiquete la lata abollada o la zona de almacenamiento con la leyenda "No usar".
- Devuelva la lata al proveedor o deséchela.