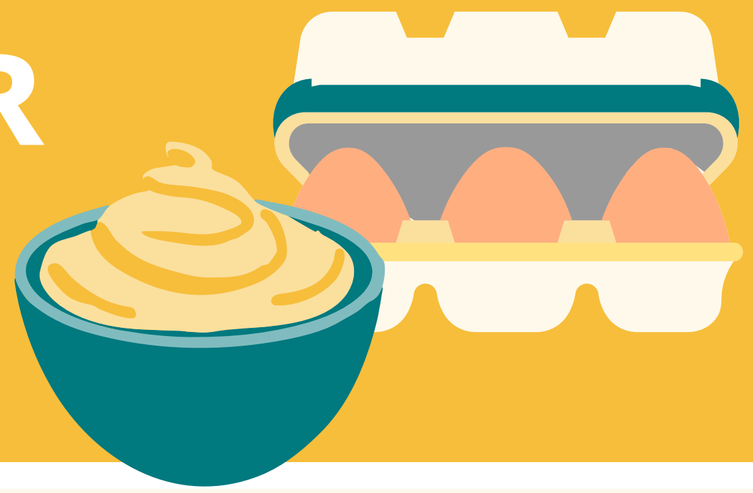
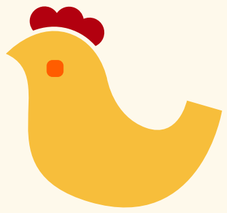
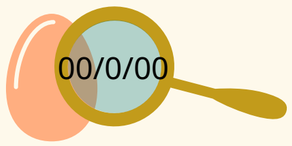
CONSELLS PER CONSUMIR OUS DE MANERA SEGURA



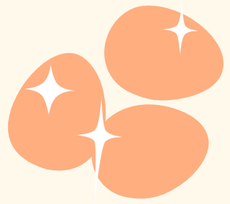
Assegurau-vos que els ous que consumiu:



Són frescs.



Estan **etiquetats** correctament.

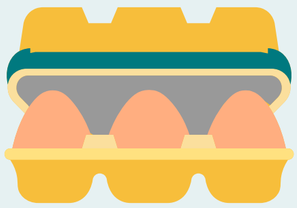


Tenen la closca **neta** i **intacta**.

No tenen signes d'**humitat** a la closca.

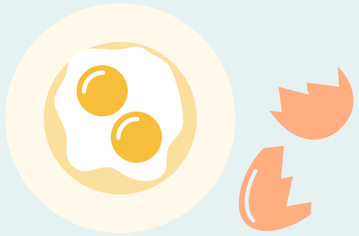
Manipulació d'ous

Els ous han d'estar **nets** en el moment de comprar-los.



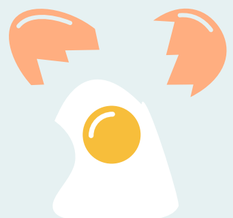
Els envasos dels ous no han d'estar **deteriorats.**

No s'ha de superar la data de **consum preferent** que indica l'ouera.



No s'han de rompre els ous a la vora del recipient on s'hagin de batre.

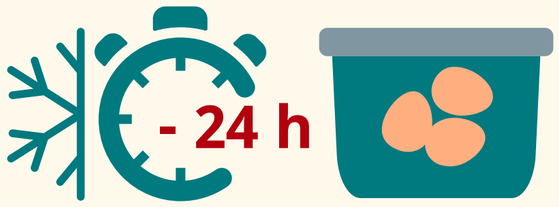
Les truites s'han de **cuinar bé.**



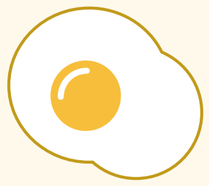
Els vermells i les clares **no s'han de separar** emprant les closques.

Cuinat dels ous

Per a preparacions que no es consumeixen de seguida: els ous s'han de cuinar totalment i després s'han de refrigerar **un màxim de 24 hores**.



Els ous fregits, les truites i altres preparacions poc cuinades s'han de **consumir tot d'una**.



Manipulació de salses tipus maionesa

Convé preparar-les amb la **menor antelació possible** abans de consumir-les.

S'han de conservar sempre en **refrigeració**.

Recordau que als locals públics la maionesa no es pot fer amb ou cru, sinó amb **ovoproducte**.

- Afegiu-les als aliments **quan s'hagin refredat**.
- **No s'han d'escalfar** els plats que contenen maionesa.

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - www.seguretatalimentaria.caib.es