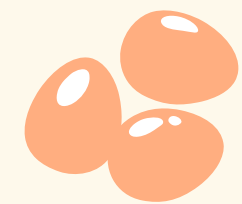
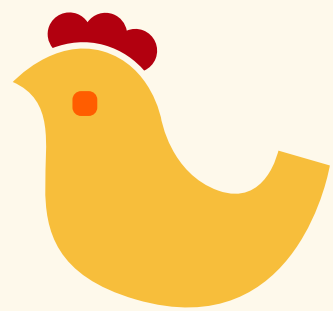


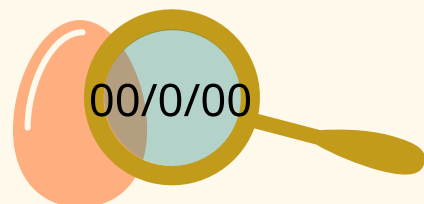
CONSEJOS PARA EL CONSUMO SEGURO DE HUEVOS



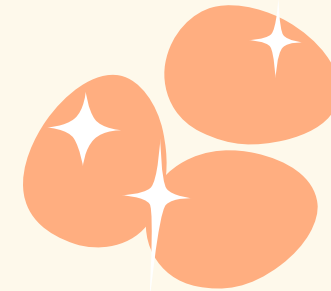
Asegúrese de que los huevos que consume:



Son frescos.



Están **etiquetados** correctamente.

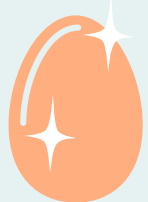


Tienen la cáscara **limpia e intacta**.

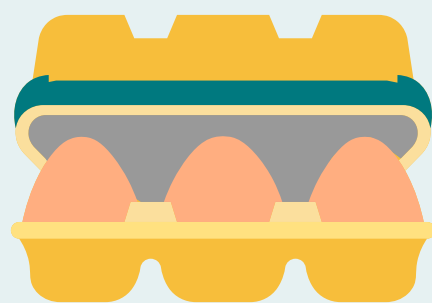


No tienen signos de **humedad** en la cáscara.

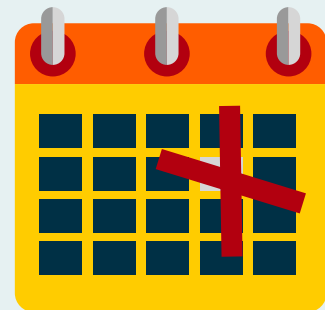
Manipulación de huevos



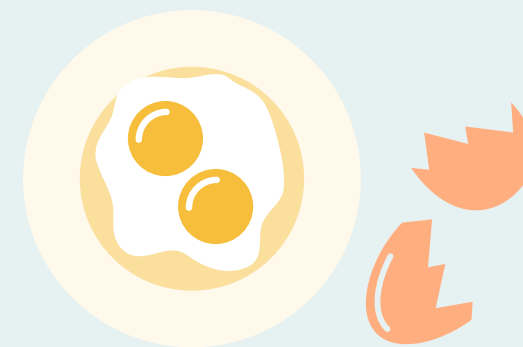
Los huevos deben estar **limpios** en el momento de la compra.



Los envases de los huevos no deben estar **deteriorados**.



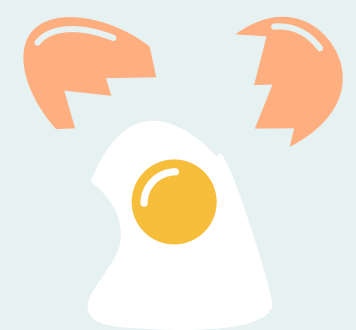
No se superará la fecha de **consumo preferente** que indique la huevera.



No casque los huevos en el borde del recipiente donde los vaya a batir.



Las tortillas se tienen que **cocinar bien**.



Las yemas y las claras **no se separarán** empleando las cáscaras.

Cocinado de los huevos

Para preparaciones que no se consuman enseguida: los huevos se cocinarán totalmente y después se refrigerarán **un máximo de 24 horas**.



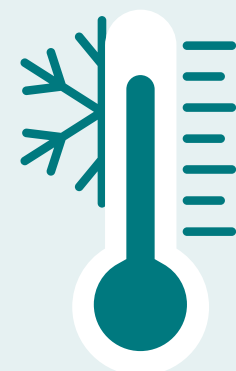
Los huevos fritos, las tortillas y otras preparaciones poco cocinadas se **consumirán de inmediato**.



Manipulación de salsas tipo mayonesa



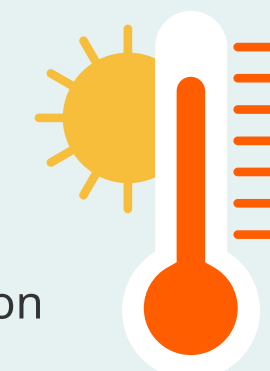
Conviene prepararlas con la **menor antelación posible** antes de su consumo.



Se tienen que conservar siempre en **refrigeración**.



Recuerde que en los locales públicos la mayonesa no se puede preparar con huevo crudo, sino con **ovoproducto**.



- Añádala a los alimentos **cuando se hayan enfriado**.
- **No caliente** los platos que contengan mayonesa.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

