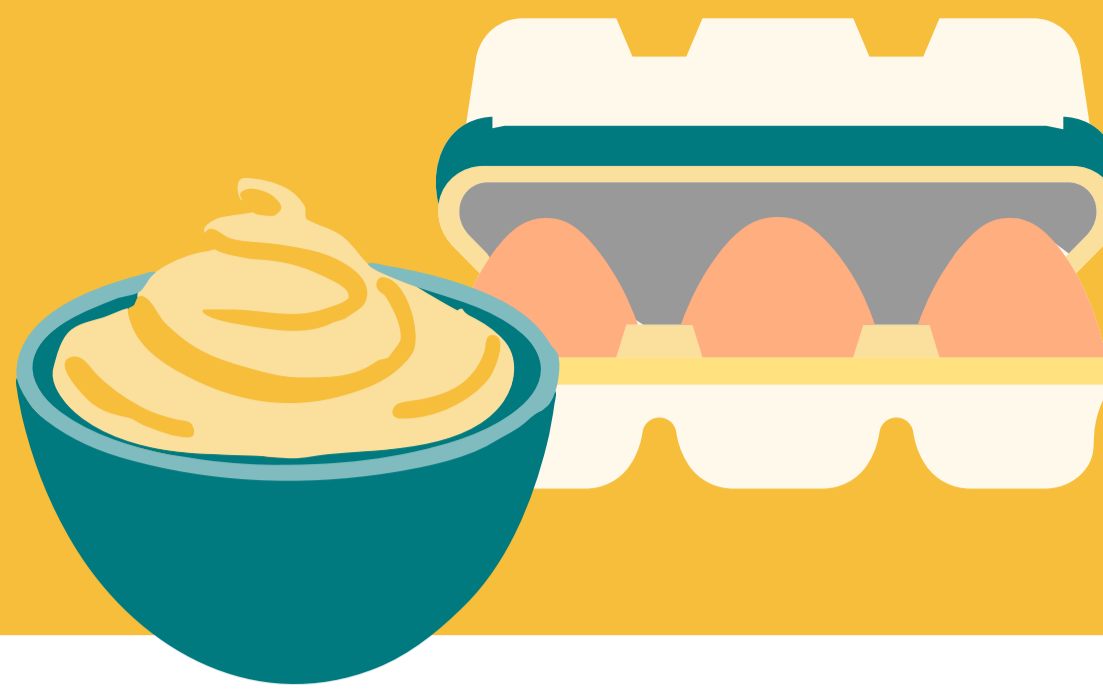


Elaboració segura amb OUS FRESCS en restauració

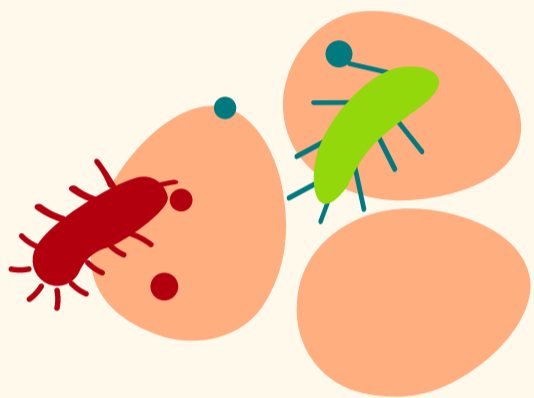


Consells
per a
bones
pràctiques 


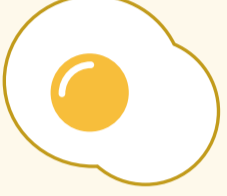

Per què?

La superfície dels ous frescs està contaminada per bacteris.

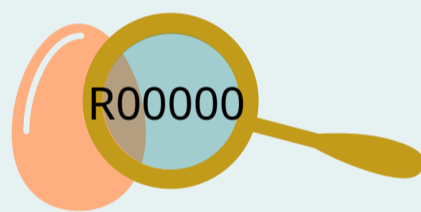
Els ous són **font habitual de salmonel·la**.



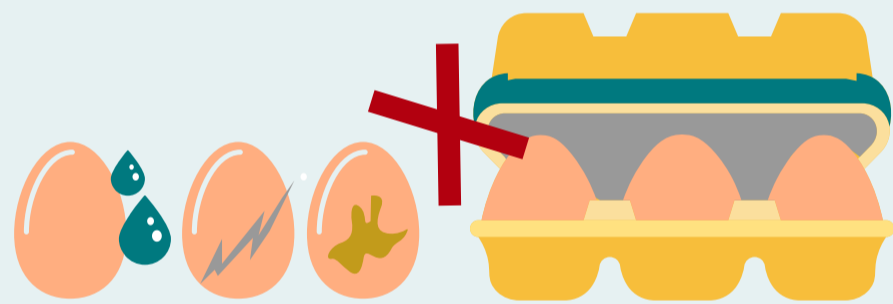
Com es poden preparar?

	Ingredient	Producte	Tractament mínim	Conservació
	Ous frescs	Cuinat de consum NO immediat	Temperatura mín.: 70 °C Temps mín.: 2 s	Temperatura màx.: 8 °C Temps màx.: 24 h
	Ous frescs	Cuinat de consum immediat (truites no quallades, ous fregits...)	Temperatura mín.: 63 °C Temps mín.: 20 s	Temps màx. de consum: 30 min després del cuinat
	Ovoproducte	No cuinat (tiramisús, maioneses...)	Temperatura màx.: 8 °C	Temperatura màx.: 8 °C Temps màx.: 24 h

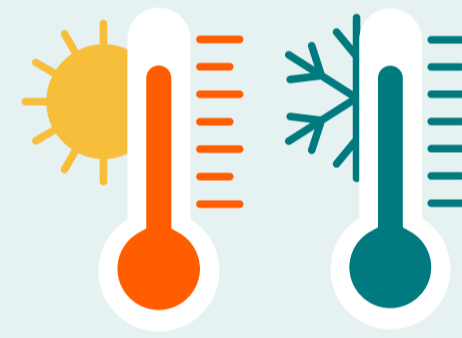
Atenció:



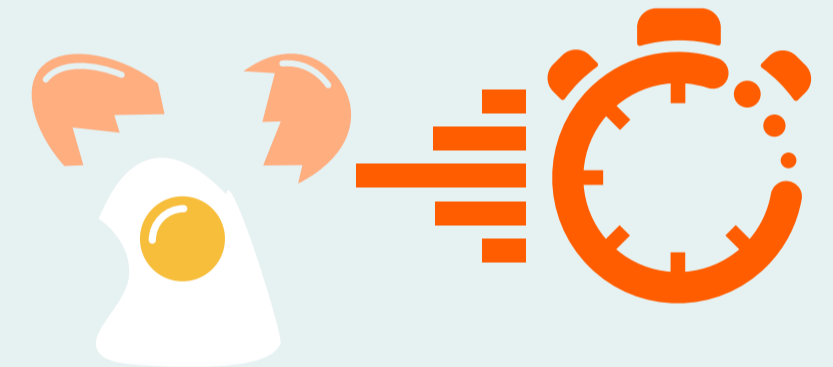
1. Assegureu-vos que els ous frescs provenen d'**operadors registrats**.



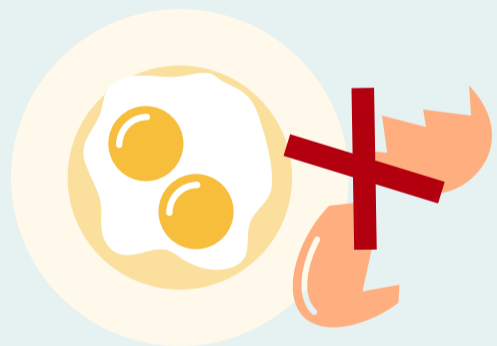
2. Els ous **no s'han de rentar abans d'emmagatzemar-los**. És recomanable **descartar els ous romputs o bruts**.



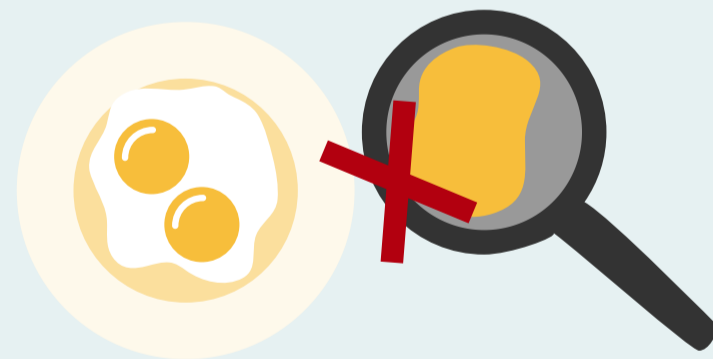
3. **Eviteu altes o canvis bruscs de temperatura** en emmagatzemar els ous.



4. Quan es trenquen s'han de **cuinar immediatament**.



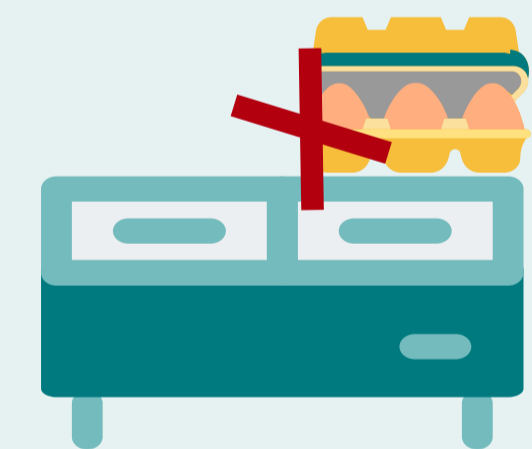
5. Els ous **no s'haurien de trencar en el recipient** que s'utilitzarà per **batre'ls**.



6. **No poseu els productes ja cuinats en recipients que s'han emprat per a ous crus** (el plat de girar la truita, el contenidor per batre...)

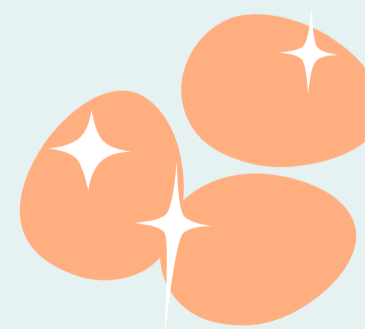


7. **No manipuleu ous crus en àrees d'elaboració de plats no cuinats**, p. ex.: ensalades.



8. Procuau **no col·locar els cartons** i envasos dels ous crus sobre les **superfícies de feina** (risc de contaminació creuada).

I, en general, teniu especial cura a respectar els requisits generals d'higiene.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

