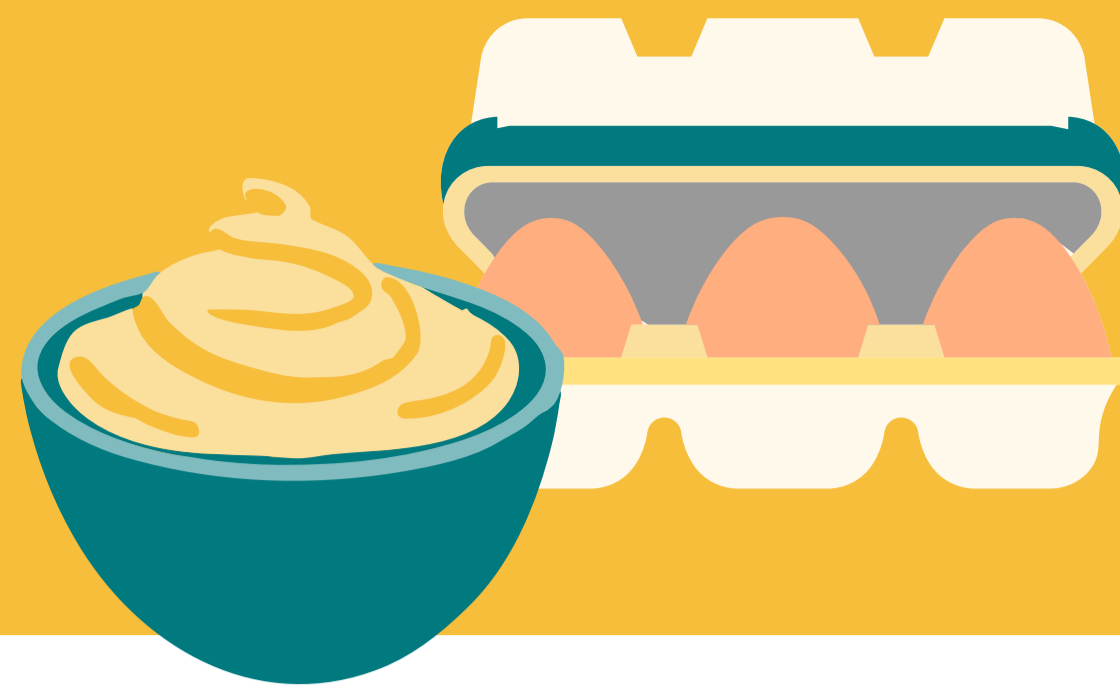


Elaboración segura con HUEVOS FRESCOS en restauración

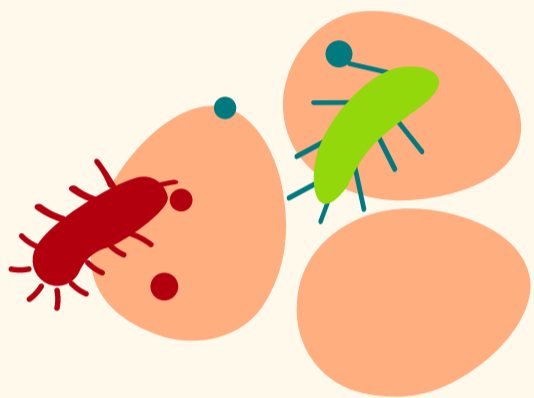


Consejos para buenas prácticas 


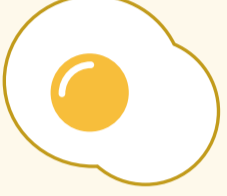

¿Por qué?

La superficie de los huevos frescos está contaminada por bacterias.

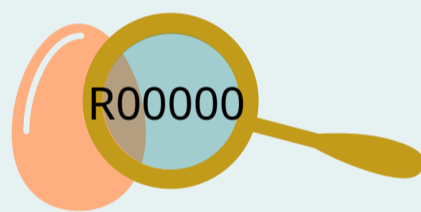
Los huevos son **fuentes habituales de salmonela**.



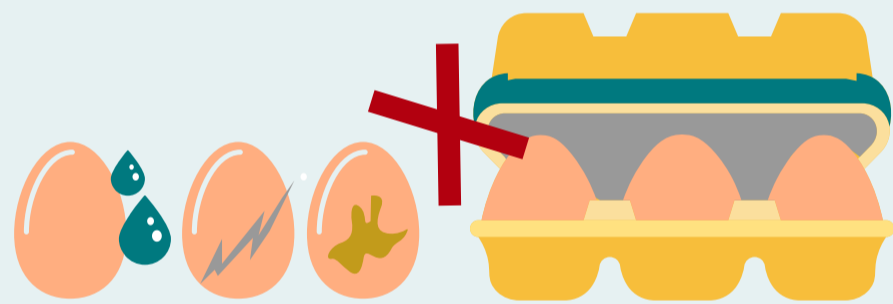
¿Cómo se pueden preparar?

| | Ingrediente | Producto | Tratamiento mínimo | Conservación |
|--|-----------------------|---|--|---|
|  | Huevos frescos | Cocinado de consumo NO inmediato | Temperatura mín.: 70 °C Tiempo mín.: 2 s | Temperatura máx.: 8 °C Tiempo máx.: 24 h |
|  | Huevos frescos | Cocinado de consumo inmediato (tortillas no cuajadas, huevos fritos...) | Temperatura mín.: 63 °C Tiempo mín.: 20 s | Tiempo máx. de consumo: 30 min después del cocinado |
|  | Ovoproducto | No cocinado (tiramisús, mayonesas...) | Temperatura máx.: 8 °C | Temperatura máx.: 8 °C Tiempo máx.: 24 h |

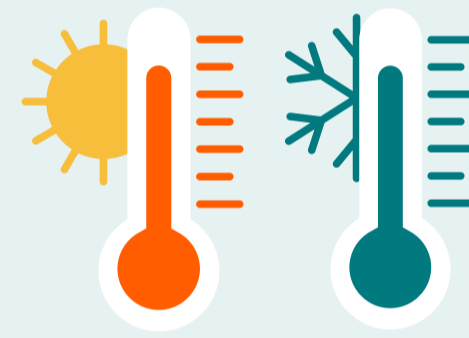
Atención:



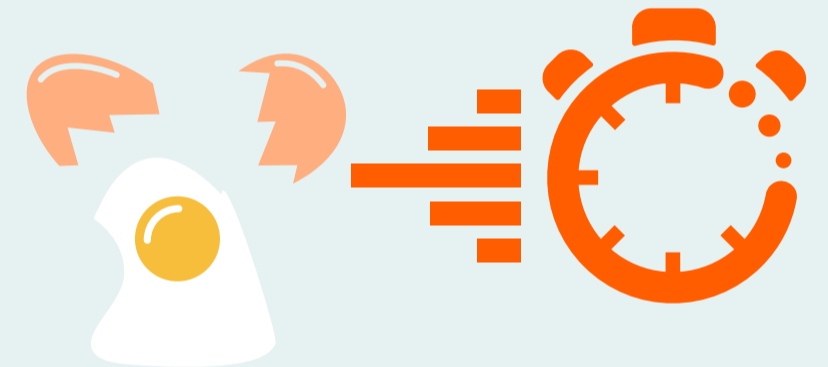
1. Asegúrese de que los huevos frescos provienen de **operadores registrados**.



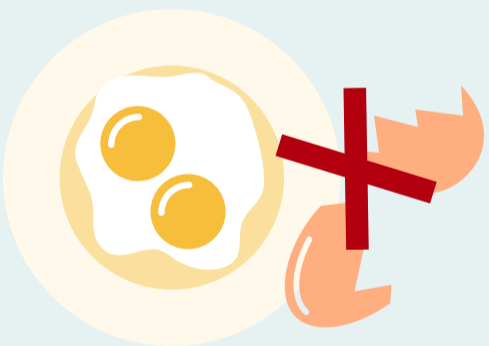
2. **No** hay que **lavar** los huevos antes de almacenarlos. Es recomendable **desechar los huevos rotos o sucios**.



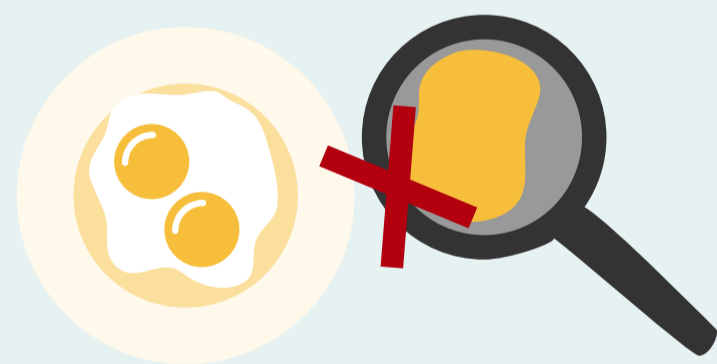
3. **Evite altas o cambios bruscos de temperatura** en el almacenamiento de los huevos.



4. Cuando se rompen hay que **cocinarlos inmediatamente**.



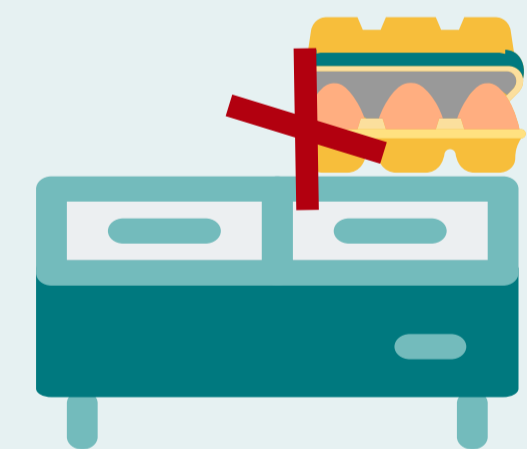
5. Los huevos **no se deberían cascar** en el **recipiente** que se va a utilizar para **batirlos**.



6. **No** ponga los productos ya cocinados en **recipientes que han sido empleados para huevos crudos** (el plato de girar la tortilla, el contenedor para batir...)

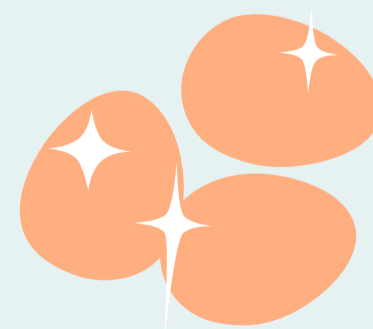


7. **No** manipule huevos crudos en **áreas de elaboración de platos no cocinados**, p. ej.: ensaladas.



8. Procure **no colocar los cartones** y envases de los huevos crudos sobre las **superficies de trabajo** (riesgo de contaminación cruzada).

Y, en general, tenga especial cuidado en respetar los requisitos generales de higiene.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

