

L'ou és un aliment d'alt valor nutritiu. Com altres aliments, és un producte sensible a la contaminació i favorable a la multiplicació de bacteris. Per tant, cal mantenir una higiene estricta en la seva manipulació i utilització.

1

No utilitzeu ous amb la closca bruta o trencada.

2

Renteu-vos les mans i netegeu les superfícies i els estris després de manipular ous frescos.

3

Assegureu-vos que els aliments elaborats amb ous frescos han rebut un tractament tèrmic d'almenys 75°C.



SEGURETAT ALIMENTÀRIA
Ous i ovoproducces

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

© Generalitat de Catalunya. D.L.B. 20.1/64/2003

Generalitat de Catalunya
Departament de Sanitat
i Seguretat Social

www.gencat.net/sanitat



COM S'HAN DE CONSERVAR I MANIPULAR ELS OUS FRESCOS?

- > Mantenir-los nets, secs, separats de la resta d'aliments i preferentment a la nevera.
- > Netejar la zona de conservació regularment.
- > No utilitzar-los un cop passada la data de consum preferent.

- > No utilitzar mai ous amb la closca bruta o trencada, ni tampoc ous que facin olors estranyes o que tinguin matèries estranyes a l'interior.
- > No trencar els ous en el mateix recipient on els posarem.
- > No utilitzar la closca per separar la clara del rovell.
- > Evitar dispersar ou cru en altres aliments, superfícies o estris.
- > Rentar-nos les mans després de manipular ous frescos per evitar la dispersió dels bacteris dels ous

en altres aliments elaborats, i en superfícies o estris.

- > Netejar les superfícies i els estris amb aigua calenta i detergent després de treballar amb ous frescos.
- > Coure els aliments que contenen ous frescos a una temperatura que arribi com a mínim a 75°C en el centre del producte durant un temps mínim de cinc minuts. La cocció ben feta evita la supervivència dels bacteris que pugui contenir l'ou.

EN QUINS ALIMENTS CAL UTILITZAR OVOPRODUCTES PASTEURITZATS?

- > Obligatòriament en les preparacions en cru o que se sotmeten a un tractament tèrmic suau, que no assoleix els 75°C en el centre del producte.
- > En les preparacions en fred o amb tractament tèrmic suau, com gelats, mousses i semifreds.

- > En la crema, excepte quan s'apliqui un tractament tèrmic que arribi als 75°C en el centre del producte i durant un temps mínim de 5 minuts, cosa que cal verificar per assegurar-ne la cocció adequada.

COM S'HAN DE CONSERVAR ELS OVOPRODUCTES?

- > Respectar les condicions de conservació indicades en l'etiqueta.
- > Conservar-los refrigerats a temperatura igual o inferior als 4°C i mantenir-los fora de la nevera el temps imprescindible durant la seva utilització.

- > No utilitzar-los un cop passada la data de consum preferent.

- > Un cop obert l'envàs, i reconstituïts si són en pols, cal manipular-los amb una higiene estricta, ja que a l'igual dels ous, són un medi favorable a la contaminació i la multiplicació bacteriana

