

# TRACTEU LA LLET CRUA AMB SEGURETAT

**BULLIU SEMPRE LA LLET CRUA**

**CONSERVEU-LA A 4°C**

**CONSUMIU-LA ABANS DELS 3 DIES SEGÜENTS D'ENÇÀ DE COMPRAR-LA**

La **llet crua** té virtuts singulars, com ara el seu sabor, textura i olor. Alhora, suposa un vincle molt directe amb els bons ramaders, perquè **només les granges que reuneixen un seguit de requisits de sanitat animal i higiene en les instal·lacions de munyida la poden vendre.**

Tot i això, la llet crua, per l'especial composició que té, pot contenir bacteris perjudicials per a la salut, especialment *Salmonella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli* i *Listeria*.

Per **prendre llet crua amb seguretat**, seguiu les instruccions següents:



Si aneu a recollir la llet amb un recipient propi, cal que estigui **ben net i esbandit, i no ha d'haver contingut productes que no siguin aliments.** El recipient ha de tenir tapa.



**Porteu la llet crua ràpidament a casa i bulliu-la de seguida que hi arribeu,** amb la finalitat de destruir els possibles bacteris que hi hagi. Feu servir un recipient de base àmplia i aneu-la remenant mentre bull. Un cop ha pujat l'escuma de l'ebullició, apagueu el foc. **Immediatament, l'heu de refredar i posar a la nevera, al lloc més fred i a una temperatura inferior als 4°C,** i cal que la mantingueu tapada per evitar que es contami i agafi olors d'altres aliments.



Si no podeu bullir la llet de seguida, poseu-la a la nevera, a una temperatura inferior als 4°C. Però **feu-la bullir quan abans millor.**



També **podeu congelar la llet crua,** tal com feu amb altres aliments. La congelació, però, no mata els bacteris, així que, per garantir la seguretat, recordeu que és més recomenable **bullir sempre la llet crua abans de congelar-la.** Per mantenir-ne l'estructura i evitar que precipiti, cal remenar-la bé abans de la congelació i, fins i tot, s'ha de moure diverses vegades mentre es gela.



Heu de descongelar la llet dins la nevera. Pot passar que tingui una textura lleugerament més granulosa, que és normal. Recordeu-vos de mantenir ben tapada la llet congelada per evitar que absorbeixi olors estranyes.



**Recordeu respectar la data de caducitat indicada. Consumiu la llet, sempre, abans dels 3 dies següents d'ençà de comprar-la.**

*Les dones embarassades, els infants, la gent gran i les persones amb immunitat deprimida són més susceptibles de patir infeccions alimentàries, per aquest motiu, han de tenir especial cura en complir estrictament aquestes mesures.*

