

10 Consejos para prevenir toxiinfecciones este verano

EL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO PRESENTA UN DECÁLOGO PARA PREVENIR LA SALMONELOSIS

Las altas temperaturas y la incorrecta manipulación de los alimentos provocan un aumento de las infecciones por salmonela en verano. Siguiendo los consejos del Instituto de Estudios del Huevo podremos disfrutar del huevo, uno de los alimentos más completos, con seguridad

Madrid, 27 de junio de 2022.- Con la llegada del verano y las altas temperaturas, debemos tener especial precaución en la manipulación y conservación de los alimentos, ya que las bacterias que pueden contaminarlos y causarnos toxiinfecciones se reproducen rápidamente a temperaturas cercanas a los 30°C.

Los huevos son uno de uno de los alimentos más nutritivos y saludables de nuestra dieta, y su estructura biológica hace difícil su contaminación y la penetración de gérmenes desde el exterior. Además, las gallinas ponedoras de las granjas comerciales españolas están vacunadas contra la salmonela y se controla periódicamente que estén libres de la bacteria. Pero esas medidas de prevención deben acompañarse de una adecuada manipulación e higiene por parte de los consumidores, para evitar la contaminación microbiana del huevo y los alimentos que lo contienen.

Por ello, los expertos del Instituto de Estudios del Huevo han elaborado **un Decálogo con 10 consejos básicos para prevenir la salmonelosis:**

1. Compra huevos con la cáscara intacta y limpia, de granjas autorizadas (comprueba el código impreso en la cáscara).
2. Respeta la fecha de consumo preferente impresa en el envase (no es obligatoria en la cáscara del huevo).
3. Guarda los huevos en el frigorífico y no los laves antes de colocarlos en la nevera. Puedes lavarlos con agua justo antes de consumirlos.
4. No casques el huevo en el borde del recipiente donde lo vayas a batir, para evitar que caigan trozos de cáscara en el interior.
5. No separes las claras de las yemas con la propia cáscara.
6. Cuaja bien las tortillas y mantenlas en refrigeración hasta su consumo, si no es inmediato.
7. Prepara la mayonesa con la máxima higiene, y con un chorrito de vinagre o limón, y consévala en el frigorífico hasta su consumo.
8. No dejes nunca los huevos ni los alimentos preparados con huevo a temperatura ambiente.
9. Conserva siempre en el frigorífico pasteles, natillas, salsas, etc. y consúmelos en las 24 horas siguientes a su elaboración.
10. No pongas en contacto alimentos crudos, o poco cocinados, con alimentos listos para comer, ya que pueden pasar microorganismos de un alimento a otro (contaminación cruzada).

Recuerda: Los consumidores tenemos un papel muy importante en la seguridad alimentaria. Disfrutar con seguridad del huevo, también en verano, está en nuestra mano.

CÓMO PREVENIR LA SALMONELOSIS

10 SENCILLOS CONSEJOS

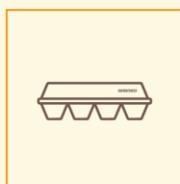


Instituto de Estudios del Huevo



1

Comprar huevos con la cáscara intacta y limpia, de granjas autorizadas (comprobar el código impreso en la cáscara).



2

Respetar la fecha de consumo preferente impresa en el envase (no es obligatoria en la cáscara del huevo).



3

Guardarlos en el frigorífico. Lavarlos con agua solo antes de consumirlos.



4

No cascar el huevo en el mismo recipiente donde se va a batir (evitarás trozos de cáscara).



5

No separar las claras de las yemas con la propia cáscara.



6

Cuajar bien las tortillas y mantenerlas refrigeradas hasta que se consuman, si no es de inmediato.



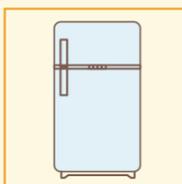
7

Preparar salsa mayonesa con la máxima higiene, con un poco de vinagre o limón y conservarla en el frigorífico.



8

No dejar nunca huevos ni alimentos preparados con huevo a temperatura ambiente.



9

Conservar siempre en el frigorífico los pasteles, natillas, salsas, etc. Consumirlos en las 24 horas siguientes a su elaboración.



10

No poner en contacto alimentos crudos o poco cocinados con alimentos listos para comer, así evitamos la contaminación cruzada.

Sobre el IEH

El Instituto de Estudios del Huevo es una entidad sin ánimo de lucro creada en 1996 con el objetivo de apoyar la investigación, la formación y la divulgación sobre el huevo en relación con la alimentación, la nutrición, la salud pública y los factores que condicionan su calidad en la producción y transformación. Cuenta con un consejo asesor de expertos que definen su tarea y contribuyen con experiencia y conocimientos a la consecución de los fines del Instituto.

Conoce más sobre el Instituto de Estudios del Huevo y sobre el huevo en:

www.institutohuevo.com

[Twitter](#) [YouTube](#) [Facebook](#) [Linkedin](#)

Para más Información:

Peidro Comunicación Jana Palazuelos

jpalezuelos@peidrocomunicacion.com

Tel. 91 457 04 54