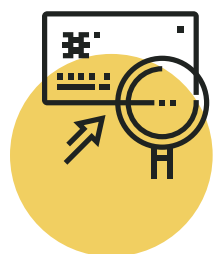


Você conhece o que você come?

Saiba onde começam e quais cuidados devemos tomar antes de consumir ovos, evitando doenças.



Os cuidados se iniciam na produção dos ovos, com a higiene da equipe da granja, da manutenção e limpeza das instalações e, por fim, a fiscalização rigorosa dos alimentos oferecidos às aves e do controle de vacinação. Além do cuidado com a manipulação do produto.



Ao comprar ovos verifique se a embalagem discrimina data de validade, selo de inspeção oficial e dados do produtor, como nome e CNPJ



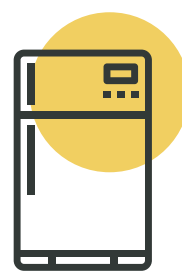
Nunca compre ovos com a casca suja, quebrada ou trincada pois pode tornar-se porosa para os micro-organismos



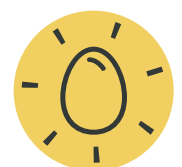
Preferencialmente na pandemia, é aconselhável retirar da embalagem original e guardar em recipiente limpo



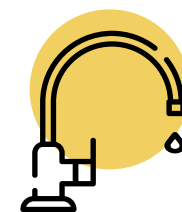
Após manipular os ovos, embalagens e/ou sacolas, é necessário lavar as mãos com água de sabão



Os ovos devem ser armazenados nas prateleiras no interior da geladeira e não na porta, evitando contato com qualquer alimento que possa contaminar sua casca, como carnes e outros produtos crus



Lave os ovos somente no momento de utilizá-los



Lave com água e sabão as superfícies de trabalho, utensílios e mãos antes de manusear o alimento cru e cozido



Para o consumo, os ovos devem ser bem fritos ou cozidos



O ovo é um alimento perecível e, após o preparo, deve ser conservado em embalagem fechada e sob refrigeração



Você sabe o que é salmonelose?

Salmonella é uma bactéria transmitida pela ingestão de ovos crus contaminados com fezes de animais, sendo o mais comum a galinha, causa vômito, dores abdominais, febre e diarreia, que geralmente duram alguns dias e diminuem em uma semana.