

NO OLVIDE QUE ...

LA MAYONESA PUEDE SER UN RIESGO

LA MAYONESA EN LAS INTOXICACIONES

La mayonesa no debe utilizarse en banquetes, ni en comedores de colegios, guarderías, empresas, hospitales, residencias de ancianos.

Un error en su manipulación puede suponer un riesgo para su salud.

Cuando sirva mayonesa en su bar, cafetería o restaurante, elabórela con ovoproductos o utilice industrial.



**¡BANQUETE
SIN RIESGO,
BANQUETE CON
ÉXITO!**



**Creando
FUTURO**

**GOBIERNO
DE ARAGON**

Departamento de Sanidad,
Bienestar Social y Trabajo.



**CUANDO PREPARO BANQUETES
TOMO PRECAUCIONES...**

EVITO USAR MAYONESA



**GOBIERNO
DE ARAGON**

Departamento de Sanidad,
Bienestar Social y Trabajo.

¿Por qué se producen las intoxicaciones alimentarias?

Por alimentos: contaminados, mal conservados, elaborados con demasiada anticipación a su consumo.



Como evitarlas.

La mayonesa está implicada en la mayoría de las intoxicaciones, debido a que su composición facilita el crecimiento de microbios, que producen graves enfermedades



Los huevos frescos pueden estar contaminados, por ello no debemos usarlos en la elaboración de mayonesa, ya que son un riesgo para los consumidores. Recuerde que si elabora mayonesa es obligatorio usar ovoproductos.

Los ovoproductos

Los ovoproductos, como han sido tratados por el calor, no contienen gérmenes, pero debemos evitar su contaminación, con una conservación y manipulación adecuada.

Si a la mayonesa, con ellos elaborada, le añadimos vinagre y/o limón, dificultaremos que los microbios se multipliquen.

En todos los casos, la conservaremos en refrigeración (inferior a 8° C.) hasta su consumo.



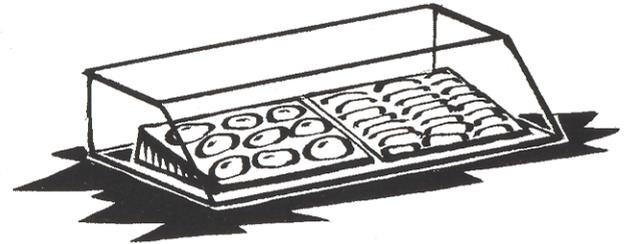
Mayonesas industriales

El proceso de elaboración de las mayonesas industriales nos garantiza su utilización.

Sin embargo, los envases abiertos debemos mantenerlos siempre en refrigeración, aunque es más conveniente desecharlos.

Manipulación

La incorporaremos a los platos, tapas o bocadillos justo antes de su consumo, conservándolos en frío (como máximo a 8°) y no guardando los restos.



La limpieza y desinfección de los utensilios y una higiene esmerada del personal manipulador, es necesaria para evitar la contaminación



Los insectos, roedores y otros animales contaminan los alimentos, por ello evitaremos su presencia en las cocinas y otras dependencias.