Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Uova crude, come vanno trattate?

Lun 10/08/2015 - 11:29

Le uova crude, sul guscio o al loro interno, possono contenere la salmonella, primo fattore di infezioni alimentari anche gravi. Il pericolo è che i relativi batteri possono riprodursi già a una temperatura di 7 gradi. Per questo è consigliabile conservarle in frigo. Uova con gusci molto sporchi oppure danneggiati non andrebbero consumate.
Gli utensili da cucina venuti a contatto con uova crude andrebbero immediatamente lavati con acqua molto calda e detersivo. Altresì importante è lavarsi a fondo le mani con acqua calda e sapone dopo aver lavorato uova crude. Invece non è consigliabile lavare le uova appena comprate: in questo modo si compromette il loro naturale strato di protezione. Attraverso microfratture del guscio, dei batteri potrebbero giungere all'interno dell'uovo e proliferare.

Comunicato stampa
Bolzano, 10.08.2015