

Ostras Cruas e Riscos para a Segurança Alimentar



Por que é que as ostras cruas são susceptíveis à contaminação?

Os microrganismos patogénicos podem acumular-se nos tecidos moles das ostras enquanto estas filtram os alimentos da água



O que deve ser observado ao manusear ostras cruas?

1. Certifique-se de que as ostras provêm de uma fonte fiável
2. Controlo adequado da temperatura e do tempo
3. Tome as medidas necessárias para evitar a contaminação cruzada



Como comer ostras cruas sem riscos?

- ◆ Cozinhar bem as ostras é a forma mais eficaz de reduzir o risco de intoxicação alimentar provocada por microrganismos patogénicos
- ◆ Os idosos, as mulheres grávidas, as crianças e as pessoas com o sistema imunitário enfraquecido devem evitar consumir ostras cruas sempre que possível

Para mais informações, consultar “Breve Revisão de Riscos: Riscos de Microrganismos em Ostras”

