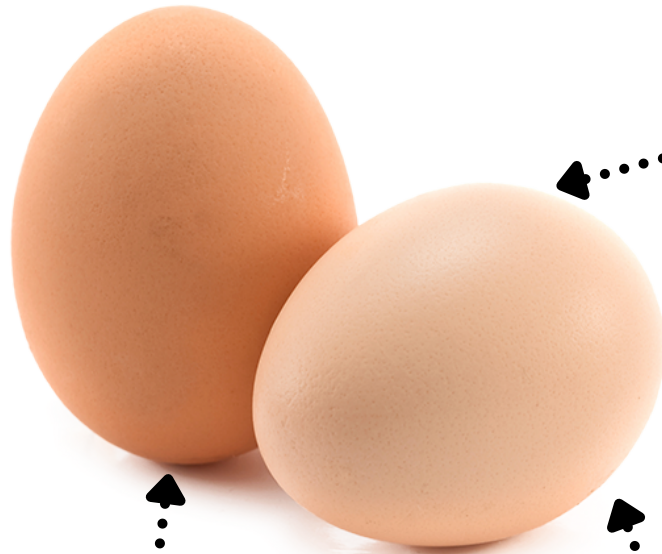


¿ESTÁ REALMENTE
PROHIBIDO EL USO DE
HUEVO FRESCO EN COCINAS
DE RESTAURACIÓN
COLECTIVA?



Resumen de los puntos principales del **Real Decreto 1254/1991**, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.



Se podrá utilizar huevo fresco, siempre y cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico superior a 75°C en el centro de los mismos.

Si no se asegura una temperatura superior a 75°C, se deberá utilizar huevo pasteurizado

En salsas caseras crudas como la mayonesa, siempre se debe utilizar huevo pasteurizado

Cualquier elaboración preparada con huevo fresco o con huevo pasteurizado, debe ser conservada como máximo a 8°C y deberá ser consumida en 24 horas.