

# SEGURIDAD EN CASA

# MANEJO DE OSTIONES

MANTENGALOS  
**LIMPIOS**

MANTENGALOS  
**FRIOS**

CONSUMIRLOS  
**PRONTO**



## COMPRAR BIEN

- 1 Etiquetado con la localización del área de cosecha y fecha.
- 2 Mantener refrigerado ( $\leq 45^{\circ}\text{F}$ ).
- 3 Evitar ostras abiertas o con olor rancio.
- 4 Conocer que riesgos son mas altos durante los meses de verano.

## TRANSPORTE



- 1 Compra al final de sus mandados.
- 2 Use hielo. Mantengalos a  $\leq 40^{\circ}\text{F}$  y refrigerar lo mas pronto posible.
- 3 Protégé contra goteo o derrame de otros alimentos.



## PREPARACIÓN

- 1 Hornearlas:  $450^{\circ}\text{F}/10\text{min}$ . Al vapor: 4-9min. Fritos: 3min. Hervido: hasta que se abran y continuar 3-5 min.
- 2 Hasta el momento de servir, mantenga ostras frías ( $\leq 40^{\circ}\text{F}$ ).
- 3 Tire las ostras que no se abran durante la cocción.  
*Salsas picantes, el jugo de limón, y bebidas alcohólicas no matan la bacteria dañinas.*

## ALMACENAJE



- 1 Descartar ostras despues de 7 dias.
- 2 Refrigerar en envase abierto. No almacene en envases cerrados.
- 3 Descartar ostras con conchas que no cierran completamente.
- 4 Protégé contra los contactos con otra comida, hielo, o agua.



### FUENTES SEGURAS:

- Toma una foto de la etiqueta, o
- Anoté el tipo de ostión y la fecha de cosecha
- Utilizar el código QR para mas información →

