**NOTA DE PRENSA**

**“Los juegos del Huevo”, campaña liderada por INPROVO, promueve un correcto uso del huevo en verano**

**El huevo, seguro y nutritivo también en verano**

* **En los meses de verano es crucial adoptar buenas prácticas de conservación, manejo y preparación de los alimentos para garantizar un consumo seguro y conservar sus cualidades en la manipulación.**
* **Consumir los huevos dentro de su fecha de consumo preferente, manipularlos con higiene y conservar los alimentos preparados con huevo en el frigorífico son algunas medidas básicas para un consumo seguro.**

**Madrid, 19 de julio de 2024.** El verano está aquí y, con él, los días más largos y calurosos que invitan a disfrutar de comidas más frescas y ligeras. En esta estación se requiere una atención especial para mantener la seguridad alimentaria y evitar toxiinfecciones.

El huevo es un protagonista indispensable en nuestros menús en verano, al ser un alimento versátil, fácil de preparar y con múltiples propiedades nutricionales. Es importante manejar correctamente el huevo y los platos preparados con huevo como ingrediente, sean en crudo o cocinados, especialmente en esta época del año.

Mar Fernández, directora adjunta de INPROVO, afirma que “Podemos hacer mayonesa en casa en verano, siempre utilizando huevos dentro de la fecha de consumo preferente, preparándola con la mayor higiene y añadiendo un ácido en su elaboración (vinagre o limón, por ejemplo), ya que el pH bajo inhibe el crecimiento de los microorganismos. Para hacer mayonesa podemos utilizar solo la yema, que es la parte del huevo que contiene la lecitina, el compuesto que aporta la propiedad emulsionante, o el huevo entero. La mayonesa se prepara batiendo yema (o huevo entero) a temperatura ambiente o templado, aceite, sal y jugo de limón o vinagre. Se debe conservar en la nevera y utilizarse preferiblemente en 24 horas.

Conviene recordar que en España es obligatorio por ley que los restaurantes y otros operadores que preparen comidas listas para el consumo empleen huevos pasteurizados para preparar mayonesa y otras recetas si no se cocinan a suficiente temperatura, para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de restauración.

**Consejos para evitar la salmonelosis en el hogar**

La salmonelosis es una toxiinfección de origen bacteriano que se transmite a través de los alimentos cuando no se han manipulado en condiciones higiénicas.

Para reducir el riesgo de toxiinfección alimentaria es importante usar huevos frescos*,* que se hayan conservado refrigerados lo antes posible tras la compra y con la cáscara sin fisuras y limpia.

Mantener una higiene adecuada en la cocina, lavarse las manos y limpiar los utensilios después de manejar los huevos, cocinar los alimentos a temperatura suficiente, mantenerlos en el frigorífico tras su preparación (si no son para consumo inmediato) y no dejarlos a temperatura ambiente, especialmente en verano, son algunas de las medidas higiénicas para un manejo seguro de los alimentos preparados con huevo. Evitar la contaminación cruzada (que se produce, por ejemplo, al poner en contacto alimentos ya cocinados con otros crudos) es también esencial. En cuanto a la temperatura de cocinado adecuada, la salmonela no resiste temperaturas por encima de los 70o C. A esta temperatura la clara está coagulada, pero la yema se mantiene todavía líquida.

**El Modelo Europeo de Producción1, el más exigente del mundo**

Para evitar la salmonella, en las granjas comerciales de la UE se aplican planes sanitarios de vigilancia y control de la salmonela en las gallinas ponedoras, su entorno, alimentos y bebidas. Es obligado implementar buenas prácticas de higiene en la granja, junto a un elevado nivel de bioseguridad, vacunar a todas las gallinas ponedoras y controlar periódicamente que las aves, el pienso y el agua están exentos de salmonellas zoonóticas, las que se asocian a los brotes detectados en humanos. Además de los autocontroles que hacen los operadores, la sanidad y las medidas de bioseguridad de las granjas son supervisadas por las autoridades para que lleguen al mercado huevos con todas las garantías. Por algo, el modelo de producción del huevo europeo es el más exigente del mundo.

Los huevos producidos en la Unión Europea cumplen la normativa más exigente del mundo: el Modelo Europeo de Producción (MEP). Se trata de un conjunto de normas que garantizan la seguridad alimentaria, el bienestar y la sanidad animal, además de promover la sostenibilidad de la producción y el respeto al medio ambiente.

**Nuevos retos y juegos en el segundo año de campaña**

La Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos, INPROVO, coordina la campaña ***Los Juegos del Huevo*** que, durante los años 2023, 2024 y 2025, informa sobre el modelo de producción del huevo europeo, y su importancia como parte de una dieta saludable por su gran valor nutricional2. La campañase dirige a un público principalmente joven y propone actividades *online* basadas en el entretenimiento y el juego colectivo.

Durante 2024 hay nuevos retos y juegos, que concluirán en un gran reto final que se celebrará el Día Mundial del Huevo, el segundo viernes de octubre (el 11 de octubre este año). Las actividades se desarrollan en la página web [www.losjuegosdelhuevo.eu](http://www.losjuegosdelhuevo.eu) y en las redes sociales [Instagram](https://www.instagram.com/juegosdelhuevo/) y [*TikTok*](https://www.tiktok.com/%40juegosdelhuevo)*.*

**Acerca de Inprovo**:

Inprovo es la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos, reconocida por el Ministerio de Agricultura desde 1998. Sus miembros son las asociaciones de los distintos operadores de la cadena alimentaria del huevo de ámbito estatal que representan a la producción (productores con granjas de gallinas ponedoras), a la comercialización y a la industria alimentaria (centros de embalaje de huevos e industrias de ovoproductos).

Para saber más: [www.inprovo.com](http://www.inprovo.com)

**En este enlace puedes descargarte** [**imágenes**](https://losjuegosdelhuevo.eu/wp-content/uploads/2024/07/Consejos-SalmonelosisEG.png)**.**

Para ampliar información sobre la campaña puede acceder al portal: [www.losjuegosdelhuevo.eu](http://www.losjuegosdelhuevo.eu)

1 Puede encontrar más información sobre el modelo de producción europeo en [www.losjuegosdelhuevo.eu/produccion-sostenible](http://www.losjuegosdelhuevo.eu/produccion-sostenible)

2 Para saber más sobre las recomendaciones de consumo de AESAN, consulte:

<https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf>

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

"De conformidad con el anexo del Reglamento nº 1924/2006"