

Recomanacions a l'hora de comprar i conservar coques de Sant Joan

Les coques farcides contenen ingredients que suposen un medi òptim per a la supervivència i multiplicació dels bacteris que hi hagin pogut arribar si no s'han seguit unes bones pràctiques de manipulació. Amb l'arribada del període estival, l'increment de les temperatures afavoreix la proliferació d'aquests bacteris. Si es tenen en compte les normes bàsiques d'higiene, se'n podrà evitar la contaminació i el creixement.

S'ha intensificat la vigilància en els establiments elaboradors i s'ha demanat la col·laboració dels diferents gremis -pastissers i flequers- per recordar als elaboradors que cal extremar la higiene i complir amb les bones pràctiques de manipulació.

Les persones consumidores també hi poden contribuir a l'hora d'assegurar que el producte adquirit arribi en bones condicions a la taula. En el moment de comprar les coques, s'han de mantenir en fred aquelles que continguin crema o nata i cal seleccionar el tipus de coca en funció de les possibilitats de conservació fins al moment de consumir-les. En conseqüència, si s'ha de fer un desplaçament llarg i no es pot assegurar la conservació en fred del producte és millor comprar coques que es puguin conservar a temperatura ambient.



Adquisició

Adquiriu les coques en un establiment autoritzat per a l'elaboració i/o venda d'aquests aliments.

Conservació

Conserveu en fred, fins al moment del consum, les coques que contenen crema o nata (si no les consumiu en la seva totalitat, retorneu-les ràpidament a la nevera).



Selecció

És important que seleccioneu el tipus de coques (farcides o no) que compreu, en funció de les possibilitats de conservar-les fins al moment del consum.



Desplaçaments

Si heu de fer un desplaçament llarg i no podeu assegurar-ne la conservació en fred, és millor comprar coques que es conservin a temperatura ambient, o bé preveure'n l'adquisició en el lloc de destinació.

