A ocorrência de toxinfecção por *Salmonella* Enteritidis em decorrência do consumo de ovos tem preocupado órgãos de saúde pública e os setores da produção avícola. Entre as prováveis formas de contaminação de ovos estão as aves de postura e o manuseio sob condições inadequadas. O objetivo do presente estudo foi identificar os hábitos dos consumidores que podem predispor a transmissão de salmonelose, bem como avaliar o conhecimento destes quanto aos critérios de qualidade dos ovos *in natura*. Foi aplicado questionário a consumidores escolhidos ao acaso nas feiras de hortifrutigranjeiros da cidade de Porto Alegre. Os questionários contavam com perguntas sobre a forma e cuidados para armazenagem doméstica, motivo da escolha do local da compra, as características de qualidade e a sua importância na escolha do produto, entre outras. Foi utilizada a escala hedônica de 1 a 5 para o menos até o mais importante nas questões relacionadas a caracterização da qualidade do produto. Foram realizadas, até o momento, 200 entrevistas. Do total dos entrevistados até o momento, 184 consomem ovos. A integridade da casca foi considerada muito importante ou importante para 62,5% das pessoas, entretanto apenas 32,5% considera a procedência do produto um fator importante. Quanto ao armazenamento, 78,5% armazena ovos sob refrigeração, sendo que destas 63,7% armazenam ovos na porta do refrigerador. Quando perguntados sobre os procedimentos antes da armazenagem, 64,5% das pessoas não realizam procedimento algum, enquanto 27,5% realiza procedimentos de lavagem e/ou secagem antes do armazenamento. A coleta de dados continua sendo realizada, entretanto, os resultados parciais demonstram que a população necessita de melhores informações sobre a aquisição e uso do produto a fim de que tenha sua saúde preservada quando do consumo de ovos.