



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside

BOLETÍN INFORMATIVO NO. 12-94-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

SALMONELLA ENTERITIDIS Y HUEVOS

Los casos de *Salmonella Enteritidis* (S.E.) están en aumento, especialmente en el sur de California. La bacteria *Salmonella* se encuentra en muchos reservorios animales, especialmente aves de corral. Los consumidores deben esperar que los productos avícolas ya estén contaminados con bacterias y, por lo tanto, cocinarlos bien.

¿Cómo se transmiten las bacterias?

Las cáscaras de huevo pueden ensuciarse por la flora intestinal de los pollos, pero los huevos también pueden contaminarse internamente con S.E. si fueron puestos por una gallina infectada. Las infecciones no suelen producir síntomas en las aves y continúan poniendo huevos de aspecto normal. Estos huevos, sin embargo, están contaminados esporádicamente con *Salmonella*.

¿Qué se puede hacer para prevenir la salmonelosis relacionada con el huevo?

Los principios de manejo seguro de alimentos ayudarán a proteger contra la infección por *Salmonella* relacionada con el huevo.

- Compre huevos refrigerados con cáscaras limpias y sin grietas. Mantenga los huevos refrigerados en su caja a 45°F o menos.
- Lávese las manos y los utensilios en agua jabonosa caliente antes y después de que entren en contacto con huevos crudos.
- Cocine los huevos a fondo; Tanto la clara como la yema deben estar firmes. Evite las recetas que usan huevos crudos o poco cocidos, como mayonesa casera o ponche de huevo, aderezo para ensalada César, platos de pasta, relleno o tostadas francesas. En su lugar, use huevos pasteurizados o sustitutos de huevo para estos platos. Si tiene un termómetro preciso disponible, los huevos deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 145°F.
- Deseche los huevos rotos. La bacteria *Salmonella* puede ingresar a los huevos rotos y contaminarlos. Revise los huevos en busca de grietas antes de usarlos y deseche los huevos cuestionables.
- Refrigere las sobras rápidamente. Evite mantener los platos que contienen huevos sin refrigerar por más de dos horas, incluido el tiempo para prepararlos y servirlos.

Para obtener más información, comuníquese con una oficina de Salud Ambiental cercana. Si tiene síntomas de enfermedad alimenticia, comuníquese con su médico y nuestra oficina.

* Documento disponible a petición en formato alternativo

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS
Para más información llamar al (888) 722-4234

Sitio de Internet del Departamento – www.rivcoeh.org