

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside







BOLETÍN INFORMATIVO NO. 50-06-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO



### SEGURIDAD DEL HUEVO DE PASCUA

¡La primavera es la estación de los huevos de pascua! Si bien los huevos se usan durante todo el año, son especialmente importantes para muchas actividades de primavera, como Pascua, cuando generalmente se realizan las "cacerías de huevos" tradicionales. Como todos los alimentos perecederos, los huevos deben manipularse adecuadamente para evitar la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las bacterias, como Salmonella enteritidis, pueden transmitirse a través de los huevos y posiblemente enfermar a alguien.


#### Seguridad de los huevos antes de la caza...

-  Lávese bien las manos antes de manipular los huevos y también entre cada paso de la preparación, incluida la cocción, el enfriamiento y el teñido.
-  Solo use huevos refrigerados, limpios y sin grietas. Guarde todos los huevos en el refrigerador, a menos de 45 ° F.
-  Cuando cocine, coloque una sola capa en la cacerola, agregue agua al menos una pulgada por encima de los huevos, cubra la olla, hierva y luego retire del fuego. Deje reposar la olla cubierta (18 minutos para huevos extra grandes, 15 minutos para huevos grandes y 12 minutos para huevos medianos) y luego corra agua fría sobre los huevos. Cuando los huevos estén lo suficientemente fríos como para manipularlos, colóquelos en un recipiente descubierto en el refrigerador, donde se puedan secar al aire.
-  Al colorear los huevos, use solo huevos sin romper y colorante de grado alimenticio o colorante alimentario. Disuelva el colorante o tinte en agua que esté más caliente que los huevos. Esto permite que los huevos se expandan y evita que tiren la solución de tinte a través de sus poros hacia las claras. Si algún huevo se agrieta durante este proceso, deséchelo, ya que las grietas pueden ser entradas para bacterias.
-  Mantenga todos los huevos cocidos refrigerados a menos de 45 ° F hasta justo antes de la cacería.
-  Considere comprar un juego de huevos para la caza y otro juego de huevos para comer.

#### Seguridad del huevo durante la cacería...

-  Esconda los huevos en lugares protegidos de la suciedad, las mascotas y otras posibles fuentes de bacterias.
-  Para ayudar a prevenir el crecimiento bacteriano, no deje que los huevos se asienten en escondites por más de dos horas. Cualquier huevo que se encuentre después de la caza, como el día siguiente, debe descartarse.

#### Seguridad del huevo después de la caza...

-  Refrigere los huevos hasta que sea hora de comer, y deseche los huevos que estén visiblemente rotos.

\*Document available in an alternate format upon request

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

Sitio de Internet del Departamento – [www.rivcoeh.org](http://www.rivcoeh.org)

Rev (7/20)