



Servicio de Inocuidad
e Inspección de los Alimentos

Comunicado de Prensa

La Línea de Información para carnes y aves del USDA ofrece las siguientes recomendaciones sobre inocuidad alimentaria para las festividades religiosas tradicionales de la primavera

Washington, 7 de abril del 2006 - Durante la primavera, la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés) recibe muchas llamadas relacionadas a la preparación de las celebraciones religiosas tradicionales.

Para asegurar la inocuidad alimentaria cuando se usan huevos, la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA, sugiere que los consumidores se guíen por lo siguiente:

- Compren los huevos antes de la fecha “vender antes de” o la fecha de “expiración (EXP)” en el paquete.
- Compre siempre huevos refrigerados. Escoja los huevos limpios y sin el cascarón roto.
- Lleve los huevos directamente de la tienda al hogar y refrigérelos inmediatamente. Asegúrese que su refrigerador mantenga una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos. El paquete de los huevos los mantiene protegidos por lo que no debe sacarlos para guardarlos en el refrigerador. Mantenga los huevos en la sección más fría de su refrigerador y no en la puerta.
- Lávese siempre las manos con agua tibia y jabón antes y después de manipular huevos crudos. Para evitar la propagación de las bacterias, también debe lavar con agua caliente y jabón los tenedores, cuchillos, cucharas y todas las superficies del mostrador que hayan entrado en contacto con los huevos.
- Si los huevos permanecen a temperatura ambiente por más de dos horas, no deben comerse.

Preguntas sobre la inocuidad de los huevos de la Línea de Información sobre Carnes y Aves

¿Se pueden comer sin riesgo los huevos de pascua decorados?

Si tiene planeado comer los huevos de pascua que va a decorar, asegúrese de usar solamente tintes aprobados para alimentos. Algunas personas preparan dos grupos de huevos, uno para decorar y esconder y otro para comer. Otras usan huevos de plástico para esconder.

¿Se pueden comer sin riesgo los huevos que han estado escondidos?

Evite romper los cascarones de los huevos preparados para esconder. Si los cascarones se rompen, las bacterias pueden contaminar el interior de los huevos. Esconda los huevos en lugares protegidos de la tierra, las mascotas y otras fuentes bacterias y mantenga refrigerados los huevos cocidos (duros) hasta justo antes del momento de usarlos para la búsqueda de huevos.

¿Puedo comer huevos que se dejaron sin refrigeración?

El tiempo total para esconder y buscar los huevos no debe ser de más de dos horas. Asegúrese de refrigerar inmediatamente los huevos “encontrados” hasta el momento de comerlos. Deben descartar los huevos que se encuentran horas después o al día siguiente.

Los huevos juegan un papel importante en la fuente del Seder durante la festividad del Pésaj. Si ese huevo se queda a temperatura ambiente por más de dos horas, no se debe comer.

Como los huevos duros que se sirven a cada persona durante la cena especial son para comer, se deben mantener refrigerados hasta el momento de servirlos. Cuando los huevos son cocidos en el cascarón, la capa protectora que éstos tienen se disuelve, dejando al descubierto los poros del cascarón por donde las bacterias dañinas pueden penetrar. Asegúrese de refrigerar los huevos dentro de dos horas de haberlos cocido y usarlos dentro de una semana. Verifique la temperatura de su refrigerador con un termómetro para aparatos electrodomésticos y calíbrelo a 40 °F (4.4 °C) o menos.

¿Cuánto tiempo se pueden guardar en el refrigerador los huevos y las comidas a base de huevo?

Para la mejor calidad, los huevos crudos en su paquete se pueden guardar en el refrigerador de tres a cinco semanas, desde la fecha de compra. Aún cuando la fecha “venta antes de” se vence durante este tiempo, los huevos se pueden seguir usando sin riesgo. (La fecha no es requerida por la ley federal pero algunos estados pueden requerirla.)

Las comidas a base de huevo, tales como huevos a la diablo o ensalada de huevo se deben usar dentro de tres o cuatro días y los huevos duros se deben comer en una semana.

Si tiene preguntas sobre carnes, aves o productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA al 1-888-674-6854 y para personas con dificultad auditiva (TTY) al 1-800-256-7072. Se puede llamar de lunes a viernes, desde las 10:00 a.m. hasta las 4:00 p.m. hora del este, durante todo el año (en inglés o castellano)

También puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad de los alimentos durante las 24 horas del día llamando al mismo número. Visite nuestra página electrónica en <http://www.fsis.usda.gov>. También puede enviar sus preguntas por correo electrónico, en inglés o castellano, a mphotline.fsis@usda.gov.



**¿Tiene preguntas sobre inocuidad alimentaria?
¡Pregúntele a Karen en inglés!**

El sistema de respuesta automática del FSIS puede proveer información durante 24 horas, 7 días a la semana.