

madrid
salud

SALUD PÚBLICA

Información sobre los huevos frescos



| MADRID

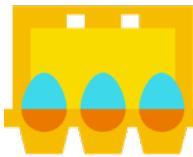


Este documento es propiedad de:
Madrid Salud
Depósito legal: M-25842-2024
Madrid, 2024

Este trabajo está protegido bajo la licencia
Creative Commons 4.0. No se permite un uso
comercial de la obra original ni la generación de
obras derivadas.



Más información: www.madridsalud.es



Recomendaciones en la elaboración de comidas preparadas con huevo

El huevo es un alimento sensible a la contaminación. Si dañamos la cáscara facilitamos la entrada de microorganismos aumentando el riesgo de contaminación.

La mayoría de las intoxicaciones alimentarias producidas por los huevos podrían evitarse si se respetasen unas sencillas prácticas de higiene.



1. Procure comprar huevos frescos

- Con la cáscara limpia, intacta y sin humedad.
- Con el código del productor impreso.
- Y que en los envases figure:
 - Código del centro de embalaje
 - Categoría de calidad y peso
 - Fecha de duración mínima*
 - Sistema de cría
 - Recomendaciones de conservación

2. Elabore los alimentos que contengan huevo con seguridad, teniendo en cuenta los siguientes consejos

- No usar los huevos una vez rebasada la fecha de duración mínima*.
- Lavar las manos y útiles antes y después de manipular los huevos.
- No romper los huevos en el borde del recipiente donde se baten.
- No separar las claras y las yemas con la propia cáscara.
- Nunca lavar los huevos.
- Conserve los huevos siempre en refrigeración.

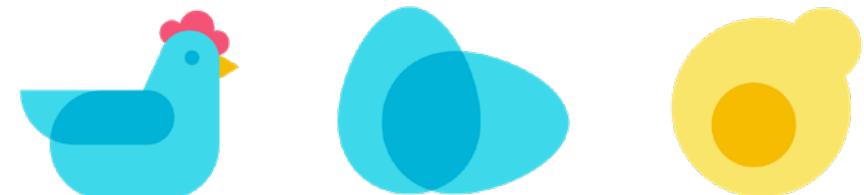
3. Mantenga los alimentos que contienen huevo en su composición

- Tapados o protegidos (con film transparente, papel de aluminio, etc.)
- En el caso de que no vayan a ser consumidos inmediatamente se mantendrán en refrigeración.

4. Muy importante

Los alimentos elaborados con huevo crudo deben cocinarse a una temperatura igual o superior a los 70 °C durante, como mínimo, 2 segundos en el centro del producto ("se recomienda cuajar bien las tortillas").

- Las mahonesas y otros alimentos elaborados con huevo crudo en casa y que no se vayan a cocinar deben conservarse siempre en refrigeración (tapados o protegidos) un máximo de 24 horas.
- En los establecimientos del sector de la restauración, los alimentos con huevo y que no se cocinen (mayonesas) siempre se elaborarán con ovoproductos, nunca con huevo crudo.



Etiquetado de los huevos

Los envases de huevos frescos, deben presentar al menos las siguientes indicaciones en un lugar visible.



* La fecha de duración mínima es el tiempo hasta el cual el huevo mantiene sus cualidades organolépticas, de color, sabor, olor y textura, siempre que se guarde en condiciones de conservación adecuadas.

Código del productor:

Este código estará impreso en la cáscara e incluirá los siguientes datos:



- Primer dígito:**
Código del sistema de cría:
 - 3 huevos de gallinas criadas en jaulas acondicionadas
 - 2 huevos de gallinas sueltas en el gallinero
 - 1 huevos de gallinas camperas
 - 0 huevos de producción ecológica
 - Dos letras siguientes:**
Código del Estado miembro de la Unión Europea del que proceden los huevos (España: ES)
 - Resto de dígitos:**
Código de identificación de la granja de producción
 - **Dos primeros dígitos:** código de la provincia (Madrid: 28)
 - **Tres dígitos siguientes:** código del municipio
 - **Siguientes dígitos:** Identifican la granja dentro del municipio
- Puede haber una letra al final del código que identifica cada manada de gallinas dentro de una misma granja.

Venta de huevos a granel:

Cuando los huevos se vendan a granel, deberá facilitarse la siguiente información de forma claramente visible y legible:

- Categoría de calidad
- Categoría de peso
- Indicación del sistema de cría
- Explicación del significado del código del productor
- Fecha de duración mínima*



Protegemos
tu salud

