

madrid  
Esalud

SALUD PÚBLICA

# Información sobre los huevos frescos



MADRID



## 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.



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](http://www.madridsalud.es)

## 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 batan.
- 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

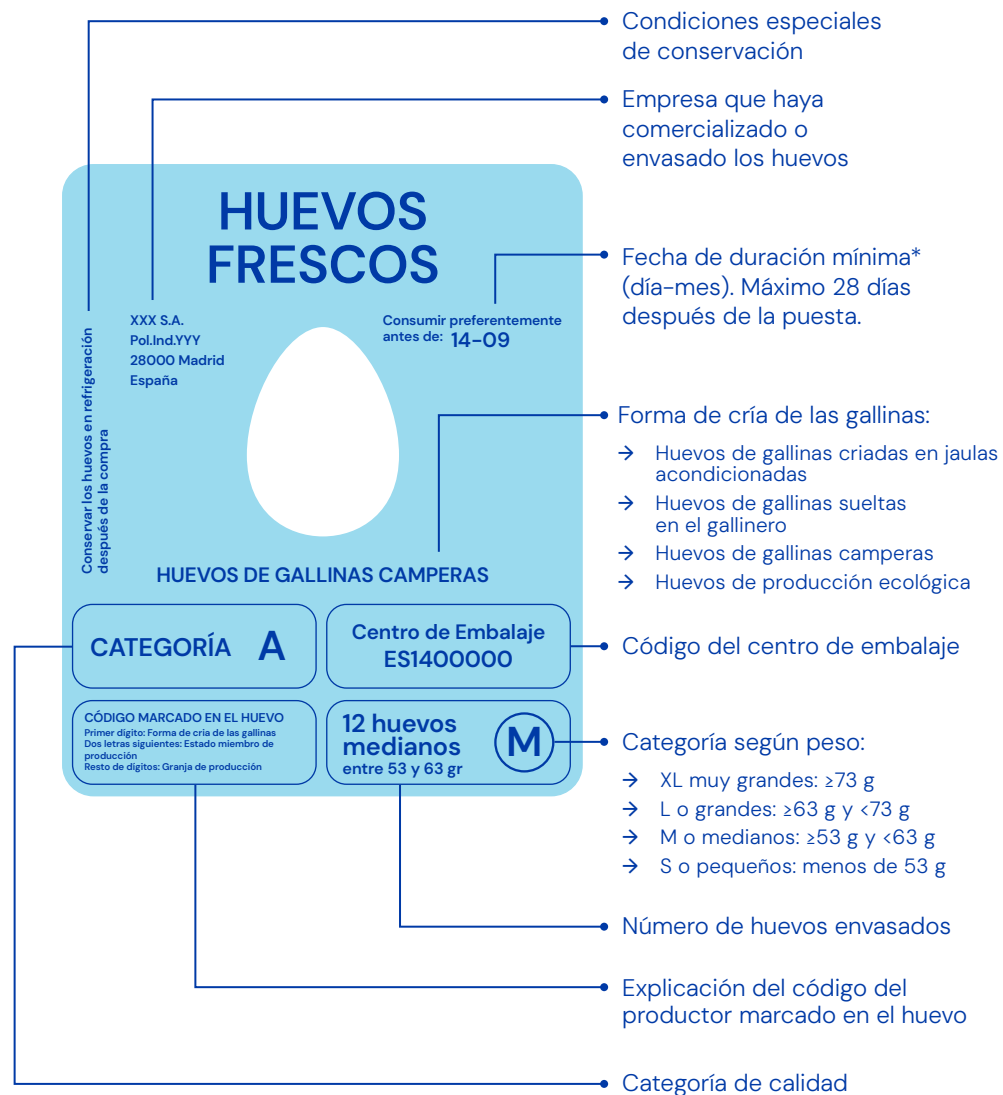
Los alimentos elaborados con huevo crudo deben cocinarse a una temperatura igual o superior a los 70 °C durante, como mínimo, 2 segundos en el centro del producto (“se recomienda cuajar bien las tortillas”).

- 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 ovoproducidos, 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:



