



Pautas para el manejo de huevos con cáscara para fabricantes de alimentos

Si elige romper huevos con cáscara a mano en sus instalaciones, tenga en cuenta las siguientes pautas de seguridad alimentaria y los requisitos regulatorios según la información para romper huevos descrita en el Código de Regulaciones Federales 9CFR 590.522 y la Ley de Inspección de Productos de Huevo (www.fsis.usda.gov/epia).

Asimismo, le sugerimos contactar a su departamento de salud estatal local para conocer las normas para el manejo de huevos con cáscara que puedan aplicar a su estado.

INSTALACIONES - Antes de comenzar a romper huevos.

- Todas las personas que rompan huevos deben lavarse las manos cuidadosamente con jabón inodoro y agua caliente cada vez que comiencen a romper huevos. Deben secarse las manos con toallas de papel de un solo uso. No se permiten toallas de tela. Todas las personas deben usar guantes de seguridad alimentaria durante las operaciones relacionadas con romper huevos. El área donde se lleva a cabo la operación de romper huevos debe estar libre de polvo y libre de moscas, insectos y roedores. El piso debe estar limpio y razonablemente seco durante las operaciones de romper huevos. Debe cambiar de guantes cada 4 horas o con mayor frecuencia dependiendo si éstos se dañan, se ensucian o se contaminan.

OPERACIONES - Cómo romper huevos.

- Cada huevo con cáscara debe ser roto individualmente en una taza o recipiente pequeño limpio para minimizar el contacto entre la superficie exterior de la cáscara y la parte comestible del huevo.
- El contenido de cada huevo debe ser examinado visualmente en busca de imperfecciones antes de ser vertido en el contenedor de almacenamiento.
- Las partículas de cáscara, carne y rastros de sangre u otro material extraño que caiga accidentalmente en las tazas debe ser removido con una cuchara u otro utensilio limpio.
- Cada vez que se rompa un huevo que resulta no comestible, se debe limpiar y desinfectar el equipo para romper huevos que fue afectado. El contenido de cualquier taza u otro recipiente para huevos que contenga uno o más huevos no comestibles debe ser desechado.
- No junte varios huevos con cáscaras intactas dentro de un dispositivo mecánico para romperlos. Esta práctica presenta riesgos de seguridad alimentaria y no permite la examinación del contenido interior de cada huevo de manera individual.
- Todo el equipo debe ser intercambiado por equipo limpio y desinfectado cada 2 horas y media.
- Según la Ley de Inspección de Productos de Huevo administrada por la USDA y la FDA, usted debe romper solamente huevos con cáscaras limpias y sin grietas. Rompa solamente los huevos con clasificación de calidad. No rompa huevos de nido o sin clasificación de calidad.
- Deseche huevos con la cáscara rota o con grietas.

MANEJO - Cómo usar y almacenar huevos.

- Lave los utensilios, equipo y áreas de trabajo con agua caliente y jabón antes y después de entrar en contacto con los huevos.
- Según la USDA/FSIS los huevos con cáscara y huevos líquidos (huevos fuera de su cáscara) deberán ser almacenados a 40°F (4.4°C) o menos, no los congele.
- Según la USDA/FSIS CFR 590.530, los huevos líquidos (huevos fuera de su cáscara) que se almacenarán por 8 horas o menos, deben ser almacenados a 45°F (7.2°C) o menos, 40°F (4.4°C) o menos si serán almacenados por más de 8 horas. No los congele. Se considerará que se ha cumplido satisfactoriamente con las pautas de temperatura que aplican a los huevos líquidos solamente si la masa entera del huevo líquido cumple con los requisitos dentro de las dos (2) horas de haber sido rotos.
- No mantenga los huevos con cáscara y los huevos líquidos fuera del refrigerador por más de dos (2) horas.
- Según los requisitos de la USDA, los huevos líquidos solamente deben ser usados en las instalaciones donde se rompieron los huevos con cáscara. Los huevos líquidos no pueden ser transportados a otra panadería o instalación de preparación de alimentos.
- Rompa huevos a diario, rompa solamente los huevos necesarios para cumplir con la producción requerida diaria.
- Refrigere los huevos líquidos en recipientes de acero inoxidable cubiertos durante no más de un día. Deseche cualquier huevo líquido no utilizado.
- No agregue huevos líquidos a un contenedor para huevos que contenga huevos que fueron rotos otro día.
- Puede ser necesario ajustar el tiempo de cocción/horneado para asegurar que los productos terminados sean calentados a una temperatura interna mínima de 160°F (71.1°C).

Glosario

Código de Regulaciones Federales (CFR)

Es una codificación anual de las reglas generales y permanentes publicada en el Registro Federal por los departamentos y agencias ejecutivas del Gobierno Federal.

Ley de Inspección de Productos de Huevo

La Ley de Inspección de Productos de Huevo asegura que los huevos y productos de huevo distribuidos y consumidos por el público son saludables, no adulterados, y apropiadamente etiquetados y empacados. Promulgada por el Congreso en 1970, la Ley de Inspección de Productos de Huevo es administrada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) las cuales imponen requisitos de inspección específicos para dos categorías de huevos, huevos con cáscara y productos de huevo.



Según la Ley de Inspección de Productos de Huevo, usted debe romper solamente huevos con cáscaras limpias e íntegras. Rompa solamente los huevos clasificados que cumplan con las normas de los EE.UU. de Grado B o mejores. No rompa huevos de nido o sin clasificación de calidad. Si es descubierto rompiendo huevos que no cumplen con los requisitos de la Ley de Inspección de Productos de Huevo, podría ser inspeccionado por la USDA/AMS y podría enfrentar Sanciones Civiles si ocurre una reincidencia en la violación.

USDA/FSIS

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria www.fsis.usda.gov

USDA/AMS

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Comercialización de Agricultura www.ams.usda.gov

Cáscaras de huevos limpias e íntegras

Cualquier huevo cuya cáscara esté libre de suciedad o material extraño y no esté agrietada o rota.

Huevos no comestibles

Huevos con la siguiente descripción: putrefacción negra, putrefacción amarilla, putrefacción blanca, putrefacción mezclada (huevos podridos), huevos agrios, huevos con claras verdes, huevos con yemas pegadas, huevos con moho, huevos rancios, huevos con anillos de sangre y huevos que contengan embriones de pollo (en o más allá de la etapa de anillo de sangre).

Huevos de nido

Huevos que no han sido lavados, medidos u observados con ovoscopia para verificar su calidad.

Huevos no clasificados

Huevos que no han observados con ovoscopia para verificar su calidad. Hace mucho, esto se hacía sosteniendo una vela detrás del huevo. La mayoría de los huevos pasan por cintas sobre una luz de alta intensidad, la que hace el interior del huevo visible. Se inspecciona el tamaño de las células de aire y la distinción de la yema. Las imperfecciones en los huevos como cáscaras agrietadas o manchas de sangre, serán visibles durante la ovoscopia y éstos podrán ser eliminados antes de empacarlos.