DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

COUNTY OF SAN BERNARDINO

Division of Environmental Health Services: (800) 442-2283
- 385 North Arrowhead Avenue – San Bernardino, CA 92415-0160
- 8575 Haven Avenue, Suite 130 – Rancho Cucamonga, CA 91730-9105
- 15900 Smoke Tree, Suite 131 – Hesperia, CA 92345
- San Bernardino County Vector Control Program
  2355 East 5th Street – San Bernardino, CA 92410-5201

TRUDY RAYMUNDO
Public Health Director

MAXWELL OHIKHUARE, M.D.
Health Officer

CORWIN PORTER, MPH, R.E.H.S
Division Chief, Environmental Health Services

PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA
27 de marzo de 2013
PSA #13-04

CONTACTO: Ray Britain, REHS
Gerente del Programa
(800) 442-2283

Salubridad Alimenticia Acerca de los Huevos de Pascua

San Bernardino: i usted y su familia celebran la Pascua buscando huevos de Pascua, usted debería practicar algunos pasos simples de seguridad alimentaria. La manipulación de alimentos y el almacenaje seguro son importantes para mantener a sus seres queridos en buena salud.

Antes y después de manejar el huevo, es importante primero lavarse las manos y su área de trabajo a fondo. Lávese siempre las manos con agua tibia y con jabón por 20 segundos antes de comenzar la preparación de alimentos, y en cada paso al preparar los huevos de Pascua incluyendo cocinando, enfriando y decorando (pintando) los huevos. Cocine los huevos hasta que estén duros para matar bacterias potencialmente dañosas, tales como *Salmonella*.

Asegúrese de que los huevos que usted decore no estén estrellados o agrietados. Si algunos huevos se agrietan durante el tiempo que los esté pintando o decorando, asegúrese de tirarlos a la basura. Asegúrese de refrigerar los huevos dentro de dos horas después de cocinarlos y pintarlos. Revise la temperatura de su refrigerador para asegurarse que los alimentos se mantengan a 41°F o menos.

Utilice el tinte de la categoría alimenticia si usted planea comer los huevos de Pascua que usted decore. Quizás usted quiera considerar hacer dos grupos de huevos - uno para decorar y esconder, y otro para comer. Mantenga los huevos cocinados en el refrigerador hasta momentos antes de la búsqueda. Esconda los huevos en lugares limpios y libres de suciedad, de animales domésticos y de otras fuentes de bacterias. Mientras busca los huevos de Pascua, evite agrietar las cáscaras de huevo. Si las cáscaras se agrietan entonces las bacterias podrían contaminar el huevo por dentro. El tiempo total para esconder y buscar los huevos no debe ser más de dos horas. Asegúrese de refrigerar los huevos "encontrados" hasta el tiempo que usted los coma. Los huevos encontrados horas después o al día siguiente no se deberán comer. ¡Deben ser tirados a la basura!

Para más información, póngase en contacto con el Condado de San Bernardino, Departamento de Salud Pública, División de Servicios de Salud Ambiental al 800-442-2283 o visite www.sbcounty.gov/dehs.

# # #

GREGORY C. DEVEREAUX
Chief Executive Officer

Board of Supervisors
ROBERT A. LOVINGOOD……...First District
JANICE RUTHERFORD, CHAIR…..Second District
JAMES RAMOS……..…Third District
GARY C. OVITT….....…Fourth District
JOSIE GONZALES……Fifth District