

La Limpieza y Desinfección en la Granja

LOS HUEVOS FRESCOS DE GRANJA



Recoger huevos frescos en la granja es una actividad divertida. Ya sea que los uses como alimento en tu hogar o los vendas para obtener ingresos adicionales, se necesita un manejo adecuado para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Sigue estos consejos cuando trabajes con huevos frescos de granja.

¿POR QUÉ ES NECESARIO LIMPIAR LOS HUEVOS?

Los huevos pueden causar enfermedades a las personas si no se limpian e higienizan adecuadamente antes de ser utilizados. Esto es particularmente cierto cuando las cáscaras de huevo tienen residuos visibles, tales como las heces.

Las bacterias que causan enfermedades, como *la Salmonella* en las cáscaras de huevo sucias, pueden ingresar a los alimentos cocinados y también contaminar las manos, la comida o el equipo para cocinar durante la preparación de alimentos. Sin embargo, incluso las cáscaras de los huevos que parecen estar limpias pueden propagar gérmenes que causan enfermedades, ya que las bacterias pueden ingresar al huevo a través de los poros en las cáscaras y contaminar la parte comestible del huevo.



Foto por Shutterstock

La mejor medida de prevención es reducir el número de huevos sucios. Sin embargo, debido a que incluso las cáscaras que parecen estar limpias pueden ser portadoras de gérmenes, todos los huevos se deben limpiar e higienizar adecuadamente.

CÓMO REDUCIR LA CONTAMINACIÓN EN ZONAS AVÍCOLAS

Las bacterias perjudiciales pueden ingresar a los huevos a través de los poros en la cáscara cuando las gallinas los ponen en nidos o pisos sucios / contaminados. Se puede reducir este riesgo disminuyendo la contaminación de los huevos con material fecal.



Foto por Shutterstock

- Recoge los huevos con frecuencia (por ejemplo, diariamente, o con mayor frecuencia, cuando sea posible). Esto reduce las posibilidades de contaminación con heces.
- Descarta los huevos rotos o agrietados.
- Quita las heces de los gallineros o zonas para aves con frecuencia (por lo menos una vez por semana) para evitar la propagación a las cajas nidos.
- Reemplaza el material de cama en las cajas nidos rutinariamente (al menos una vez por semana).

CÓMO LAVAR LOS HUEVOS

- Lava y enjuaga los huevos con agua tibia o caliente.
 - La mejor temperatura del agua para el lavado debe ser entre 90 y 120°F (aproximadamente entre 32 y 49°C); el agua corriente caliente generalmente tiene una temperatura de 120°F (49°C).
 - La temperatura del agua debe ser al menos 20°F (6.5°C) más alta que la del huevo. Si se recogen huevos "recién puestos", usa los rangos más altos de temperatura del agua para lavarlos. Los huevos recién puestos típicamente tienen una temperatura de 105°F (40.5°C).
 - El agua tibia o caliente causa que el contenido del huevo se expanda, lo que ayuda a evitar que las bacterias ingresen a través de los poros.
 - Las temperaturas más frías harán que el contenido del huevo se contraiga y atraiga cualquier bacteria hacia la superficie de la cáscara.
- Lava bien cualquier tipo de residuo visible. Lava los huevos individualmente. No pongas los huevos en remojo.
- El jabón o detergente sin perfume puede ser útil durante este proceso. Se deben evitar los jabones con fragancia ya que los huevos pueden absorber la fragancia y tener un sabor distinto. Evita limpiar los huevos en el fregadero de la cocina. Esto ayudará a prevenir la contaminación de las superficies de la cocina. Si esto no es posible, desinfecta todas las superficies y el fregadero después de lavar los huevos.



Foto por Renée Dewell, Universidad Estatal de Iowa

CÓMO HIGIENIZAR LOS HUEVOS

- Después de lavar (y enjuagar) los huevos, es importante higienizarlos.
- Esto se puede hacer con una solución desinfectante de 1 cucharada de lejía por galón de agua.
- Primero, sumerge los huevos completamente en la solución. Luego sácalos de la solución y enjuágalos.
- Por último, sécalos con una toalla limpia y guárdalos rápidamente en un refrigerador entre 35 y 40°F (aproximadamente entre 1 y 4.5°C).

LÁVATE LAS MANOS DESPUÉS DE TRABAJAR CON HUEVOS

Las heces de aves de corral pueden albergar varios organismos que causan enfermedades como *Salmonella* y *Campylobacter*. El manejo de huevos puede contaminar las manos y causar la posible ingestión de estos organismos. Siempre lávate bien las manos con jabón y agua tibia después de trabajar con huevos frescos, tener contacto aves de corral o limpiar los nidos o áreas de aves de corral.



Foto por USDA, de Flickr, dominio público

Podrás obtener información adicional sobre la [limpieza y desinfección](#) y [bioseguridad en la granja](#) en el sitio web del Centro para la Seguridad Alimentaria y la Salud Pública (CFSPH, por sus siglas en inglés).

Agradecimientos: El desarrollo de este material fue posible gracias al apoyo del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura (NIFA, por sus siglas en inglés), el programa SARE de la Región Norte Central (AWD-021794-00001) y del Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal, Programa Nacional de Preparación y Respuesta a Enfermedades Animales (NADPRP, por sus siglas en inglés) (AWD-025393-00001). Cualquier opinión, hallazgo, conclusión o recomendación expresada en esta publicación son las del autor (es) y no reflejan necesariamente la opinión del USDA.