

*For more information on handling eggs and other foods safely, call toll-free*

US Food and Drug Administration  
Food Information Line (English only)  
1(888) SAFEFOOD

US Department of Agriculture  
Meat and Poultry Hotline  
1(800) 535-4555 (English only)  
TTY: 1(800) 256-7072

or

contact the **Miami-Dade County  
Cooperative Extension Service (305)888-5010**

---

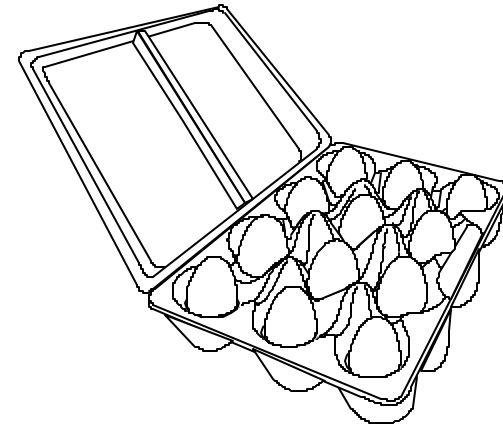
Para más información sobre el manejo seguro de huevos y otros alimentos diríjase al  
**Programa de Extensión Cooperativa  
en Miami-Dade County  
(305)888-5010**



This brochure was developed and produced by  
**“Fight BAC South Florida”**

(a joint project of the US Food and Drug Administration Florida District and the University of Florida Miami-Dade County Cooperative Extension Service)

# *Safe Eggs Huevos*



Fresh eggs may contain bacteria that can cause serious illness, especially in children, the elderly, and persons with weakened immune systems. **You can avoid illness from eggs by following the simple precautions explained in this brochure.**

---

Los huevos crudos pueden contener una bacteria capaz de causar una seria enfermedad, especialmente en niños, ancianos, y personas con el sistema inmunológico debilitado. **Usted puede evitar esta enfermedad siguiendo las precauciones simples explicadas en este folleto.**

## IN THE STORE

**Buy** only eggs that are

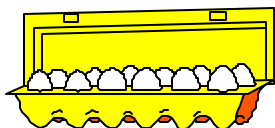
- Refrigerated.
- Clean.
- Not cracked.
- Not expired.



## AT HOME

**Store eggs**

- In original carton.
- In colder section of refrigerator (not in the door).



**Use eggs**

- Within 4-5 weeks from date of purchase.

**Cook eggs**

- Until the yolk and white are firm.
- Casseroles and other egg dishes to 160°F.



**Serve**

- Cooked eggs and egg dishes immediately after cooking

## CAUTION!

- Wash hands before and after handling raw eggs.
- Don't leave eggs out of the refrigerator for more than 2 hours.
- Use pasteurized eggs or egg substitute in recipes that require raw or lightly cooked eggs.



## EN LA TIENDA

**Compre** solamente huevos que estén

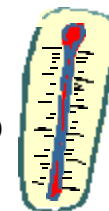
- Refrigerados
- Limpios
- Sin quebraduras
- Dentro de la fecha de expiración



## EN LA CASA

**GUARDE** los huevos

- En la caja original
- En la sección mas fría del refrigerador (no en la puerta)



**Use** los huevos

- Antes de 4-5 semanas de comprarlos

**Cocine** los huevos

- Hasta que la yema y la clara estén firmes
- En cacerolas y otros platos hasta 160°F



**Sirva**

- Huevos cocidos y platos de huevo inmediatamente después de cocinarlos

## CUIDADO!

- Lávese las manos antes y después de tocar huevos crudos
- No deje los huevos fuera del refrigerador por más de 2 horas
- Use huevos pasteurizados o sustituto de huevo en recetas que requieran huevos crudos o poco cocinados

