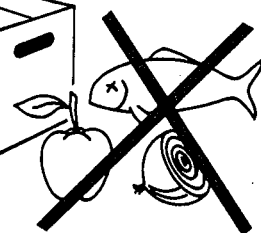
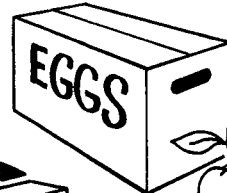


# Egg Safety and Quality

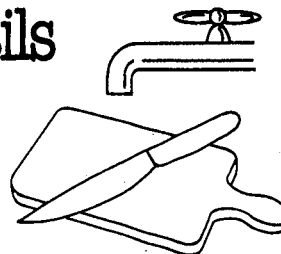
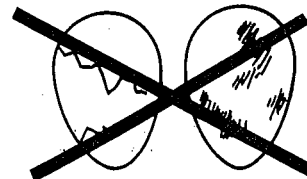
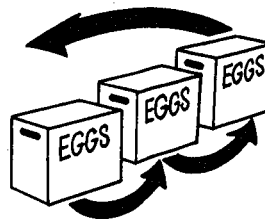
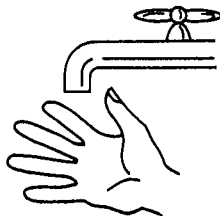
## STORAGE

- \* Refrigerate at 45°F or below  
(do not freeze)
- \* Store away from strong odors
- \* Rotate—first in/first out



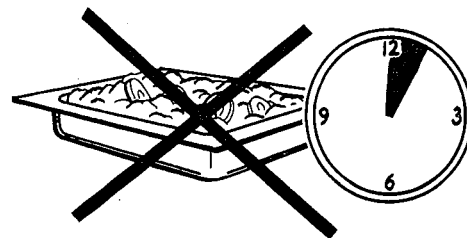
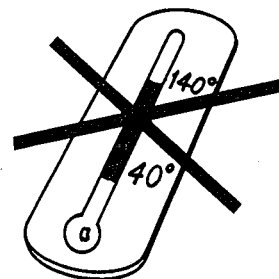
## HANDLING

- \* Wash hands
- \* Use only clean, uncracked eggs
- \* Use clean, sanitized utensils and equipment



## PREPARATION

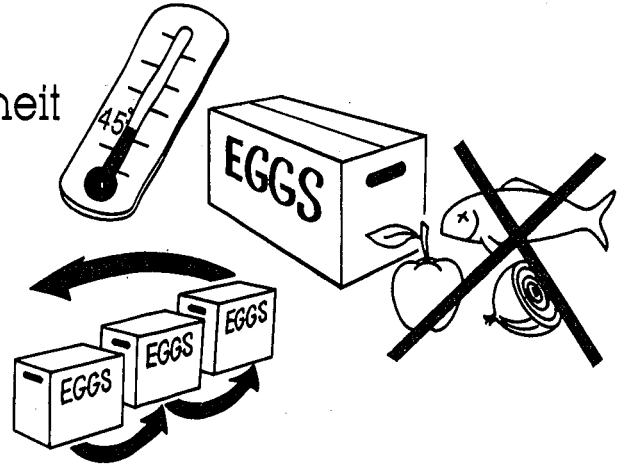
- \* Cook eggs thoroughly
- \* Hold cold egg dishes below 40°F
- \* Hold hot egg dishes above 140°F
- \* Never leave egg dishes at room temperature more than 1 hour  
(including preparation and service)



# Calidad y Seguridad Del Huevo

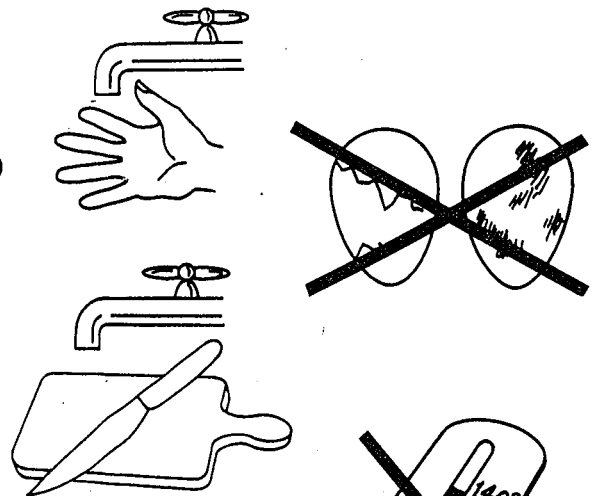
## ALMACENAMIENTO

- \* Refrigérelos a 45° grados Fahrenheit o más frío (no los congele)
- \* Guárdelos retirados de olores fuertes
- \* Altérnelos—los primeros que se guardan/los primeros que salen para usarse



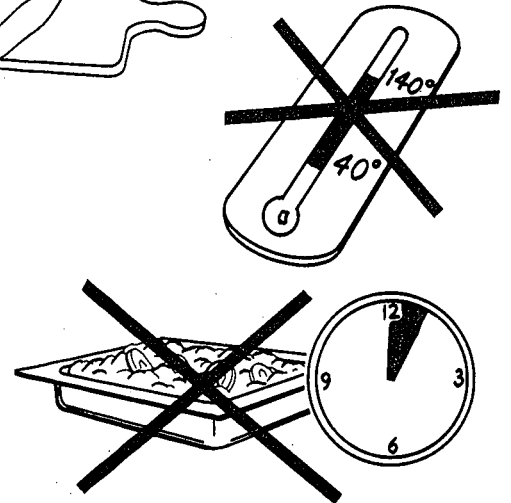
## MANEJO

- \* Lávese las manos
- \* Use únicamente huevos limpios, no agrietados
- \* Use equipo, batería (aparatos) y utensilios de cocina perfectamente limpios con medidas sanitarias



## PREPARACIÓN

- \* Cocine los huevos completamente
- \* Mantenga los platillos fríos de huevos bajo 40° grados Fahrenheit
- \* Mantenga los platillos calientes de huevos a 140° F o más
- \* Nunca deje los platillos de huevos a temperatura normal del cuarto más de una hora (incluyendo el tiempo de preparación y servicio)



American Egg Board  
1460 Renaissance Drive  
Park Ridge, Illinois 60068