QUÉ ESTÁ PERMITIDO Y QUÉ ESTÁ PROHIBIDO CUANDO HABLAMOS DE LA MANIPULACIÓN Y LA TEMPERATURA

PARA QUE LOS ALIMENTOS MANTENGAN SEGUROS

PIENSE ANTES DE ENJUAGAR

Enjuagar las aves aumenta las probabilidades de diseminación de los jugos de la carne cruda por la cocina. Recuerde, cocinar hasta alcanzar una temperatura 165 °F (73.9 °C) es la ÚNICA manera de matar las bacterias.

ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR DE LA CARNE DE AVES[4]

Producto	Nevera a una temperatura 40 °F (4.4 °C) o inferior
Carne de aves fresca	Máximo 2 días
Carne de aves cocinada	Máximo 4 días

- Para garantizar la seguridad y la calidad es mejor comprar carne de aves antes de la fecha de venta recomendada marcada en el envase. Congele o prepare la carne de aves fresca dentro de 2 días.
- Guarde las sobras cocinadas en la nevera o en el congelador en envases al vacío etiquetados con el nombre del producto y la fecha de preparación. Consúmalas dentro de 4 días si no se han congelado.

Partnership for Food Safety Education 2017

Asociación para la educación de la seguridad alimentaria
Desarrollamos y promovemos programas educativos eficaces para reducir el riesgo de intoxicaciones alimentarias de los consumidores.

www.fightbac.org **@Fight_BAC**

1. "Estimates of Foodborne Illness in the United States." Centers for Disease Control and Prevention. 15 July 2016.
2. CDC. Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet): FoodNet Surveillance Report for 2012 (Final Report). Atlanta, Georgia: U.S. Department of Health and Human Services, CDC. 2014.
3. "Campylobacter." Centers for Disease Control and Prevention. 03 June 2014.
4. "Chicken from Farm to Table." USDA Food Safety and Inspection Service. 24 Mar. 2015.

Don't Wing it is based on research supported by USDA/NIFA through Grant No. 2012-68003-19606, entitled "Development and evaluation of science-based messages to improve consumers' storage handling and preparation of poultry and poultry products." This project was conducted by Tennessee State University, Kansas State University, and RTI International. Dr. Sandria Godwin, Director.

No SE ARRIESGUE

MANIPULE LA CARNE DE AVES DE MANERA SEGURA

www.fightbac.org

Partnership for Food Safety Education

POR QUÉ DEBE MANIPULAR LA CARNE DE AVES DE MANERA SEGURA

Los niños tienen más probabilidades de enfermarse por gérmenes que causan intoxicaciones alimentarias. Sus sistemas inmunológicos están menos desarrollados y están menos preparados para combatir infecciones. *La Salmonella* y el *Campylobacter* son dos gérmenes comunes que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Las intoxicaciones alimentarias suelen causar dolor de estómago y, en algunos casos, pueden provocar insuficiencia renal u otros problemas de salud crónicos a largo plazo. Es imprescindible que los padres presten mucha atención y manipulen correctamente los alimentos y se laven las manos cuando preparan carne de aves.

En 2014, el pollo fue relacionado con 23 brotes de virus entre ellos el de salmonela, y ocupa el segundo puesto en la categoría de alimentos responsables de intoxicaciones alimentarias. Cada año, comida contaminada enferma a aproximadamente 48 millones de personas en los Estados Unidos, esto es, 1 de cada 6 personas..[1]

Los niños menores de 4 años tienen casi 5 veces más probabilidades que los adultos de contraer infecciones bacterianas por alimentos.[2]

Incluso una sola gota de jugo procedente de carne de aves cruda podría contener suficiente *Campylobacter* para causar una intoxicación.[3]

- Utilice un termómetro alimentario para asegurarse de que los alimentos se cocinan hasta alcanzar temperaturas internas seguras.
- Compruebe la temperatura justo antes del momento en que se espera que el alimento esté hecho.
- Coloque el termómetro alimentario en la parte más gruesa del alimento, asegurándose de no tocar hueso, grasa o cartílago.
- Limpie el termómetro alimentario con agua caliente y jabonosa después de cada uso.

165 ˚F (73.9 ˚C)

COCINAR DE MANERA SEGURA LAS AVES DE MANERA SEGURA ES CUESTIÓN DE TEMPERATURA.
La carne de aves debe alcanzar una temperatura interna de 165 ˚F (73.9 ˚C) para matar las bacterias que causan la intoxicación alimentaria.

QUÉ ESTÁ PERMITIDO Y QUÉ ESTÁ PROHIBIDO CUANDO HABLAMOS DE LA MANIPULACIÓN Y LA TEMPERATURA

PARA UNA PREPARACIÓN SEGURA DE LA CARNE DE AVES

NO TOQUE

EN LA TIENDA:

DESINFECTE EL ASIDERO DEL CARRITO DE LA COMPRA
Utilice toallitas desinfectantes en las superficies, especialmente en manillares y sillas para niños.

COLOQUE LA CARNE DE AVES EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO
Utilice las bolsas de plástico que se proporcionan en el mostrador de la carnicería para ayudar a evitar la contaminación cruzada.

Cúbrase la mano con una bolsa de la compra de plástico cuando saque la carne de aves cruda del envase de carne.

UTILICE DESINFECTANTE DE MANOS
Utilice desinfectante de manos después de tocar la carne de aves cruda y envasada si no hay agua y jabón disponibles.

www.fightbac.org

NO TOQUE

EN CASA:

COLOQUE EN LA NEVERA O EN EL CONGELADOR
Mantenga el pollo en una bolsa de plástico y colóquelo en el estante inferior para evitar contaminar otros alimentos.

LÁVESE LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE CADA MANIPULACIÓN
Utilice agua templada y jabón para lavarse las manos y otras superficies que pudieran haber entrado en contacto con la carne de aves o sus jugos.

COMPRUEBE LA TEMPERATURA

EN CASA:

DESCONGELE EN LA NEVERA
Durante la descongelación mantenga la carne de aves a una temperatura de 40 ˚F (4.4 ˚C).

UTILICE UN TERMÓMETRO ALIMENTARIO
Cocine la carne de aves hasta alcanzar una temperatura segura de 165 ˚F (73.9 ˚C) para matar las bacterias dañinas.