

# ¿Qué se entiende por “Uso previsto”?

“Uso previsto” es la forma en que el establecimiento inspeccionado por el gobierno federal (el productor) pretende que el producto se consuma garantizando su inocuidad, dado que los productores no verifican que todos los productos de carne de res cruda no contenga la bacteria *Escherichia coli*. El productor debe indicar el uso previsto, que puede figurar en la factura, el conocimiento de embarque, la carta de garantía, el sitio web del productor u otros medios. En el caso de que los minoristas no estén seguros del uso previsto del producto, estos deberán ponerse en contacto con el productor.

Los productores deben verificar que se haya eliminado la *E. coli* productora de la toxina Shiga (STEC) en los productos de carne de res cruda que tienen por objeto ser consumidos como no intactos (por ejemplo, carne de res molida, carne de res ablandada de forma mecánica), pero no cuando los mismos tienen por finalidad ser consumidos como intactos (por ejemplo, filetes, asados). Conocer el uso previsto del producto es esencial para saber si el productor ha verificado la presencia de *E. coli*.

## Intactos (Filete o asado)

Cuando los productos de carne de res destinados al consumo de tipo intacto permanecen sin alteraciones, es decir, totalmente intactos, la *E. coli* podría manifestarse solo en la superficie exterior de la carne de res, y es posible eliminarla al cocinar el producto a 145 °F, respetando un período de reposo de 3 minutos.



## No intactos (carne picada o filete ablandado)

Cuando los productos de carne de res destinados al consumo de tipo intacto se convierten en no intactos mediante un proceso de picado, ablandado de forma mecánica, etc., la *E. coli* que pudiera estar presente en la superficie de la carne de res puede propagarse por todo el producto. La *E. coli* no se eliminará si el producto está de poco o medio cocido (a una temperatura interna inferior a 160 °F (71 °C)), lo que significa que las personas podrían enfermarse a causa del producto.

Moler los recortes de los filetes y otros productos destinados a un consumo intacto aumenta el riesgo de enfermedad en el consumidor. Si el productor no le ha indicado cómo utilizar el producto, póngase en contacto con él para averiguarlo. Recuerde que el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) recomienda que los filetes intactos se cocinen a 145 °F (62 °C), respetando un período de reposo de 3 minutos y que la carne picada se cocine a 160 °F (71 °C) midiendo los grados de temperatura con un termómetro para alimentos.

Para obtener más información sobre el uso previsto escanee el código QR

[www.foodprotect.org/media/guide/evaluation-of-intended-use-hazards-during-retail-meat-grinding.pdf](http://www.foodprotect.org/media/guide/evaluation-of-intended-use-hazards-during-retail-meat-grinding.pdf)

