

USDA: Sea un Buen Árbitro Durante la Celebración del Partido por el Campeonato de Fútbol Americano “Super Bowl”

Washington, 2 de febrero de 2010- Al planear la celebración del partido por el campeonato de fútbol americano “Super Bowl”, los anfitriones deben tener su estrategia defensiva contra las enfermedades transmitidas a través de los alimentos para proteger a sus invitados. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) recomienda el actual como árbitro y seguir muy cercanamente las siguientes violaciones para que cada aficionado regrese a su hogar como un ganador.

El uso ilegal de las manos

Evita las faltas por el “uso ilegal de las manos”. El tener las manos sucias es uno de los mayores causantes de la propagación de las bacterias, y los alimentos que se consumen con las manos estarán especialmente vulnerables. Los cocineros e invitados deben lavarse las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar alimentos. En adición, limpiar frecuentemente las superficies y lavar las bandejas de servir antes de añadir más alimentos frescos.

Fuera de juego

Imagina a tus suministros de dos maneras diferentes, los alimentos crudos y los alimentos cocidos. Evita a toda costa una “invasión” y mantén cada equipo en su propia zona. Los jugos de las carnes crudas pueden contener bacterias dañinas que contaminen a otros alimentos. Use una tabla de cortar para las carnes y aves crudas y otra para cortar los vegetales. Si solo tiene una tabla de cortar, entonces lávela con agua caliente jabonosa después de preparar cada alimento.

El sostener y las infracciones al equipo

Pida “tiempo de descanso” y use un termómetro para alimentos para asegurarse que las carnes y aves estén cocidas adecuadamente. Recuerde que la temperatura interna y no el color de la carne, es la mejor indicación de que esta hecha. Los filetes deben alcanzar 145 °F (62.8 °C), la carne molida de res debe cocinarse hasta 160 °F (71.1 °C) y toda ave debe cocinarse hasta 165 °F (73.9 °C).

El “sostener” podría ser una de las faltas (penas) más probable que el arbitro enfrente si su celebración de “Super Bowl” dura hasta tarde en la noche. Nunca mantenga los alimentos a temperatura ambiente [o a temperaturas entre 40 y 140 °F (4.4 y 40 °C)] por mas de dos horas. Refrigere o congele rápidamente las sobras para bloquear la multiplicación de las bacterias de la ofensiva. Las mismas reglas se refieren a los alimentos fríos que han estados fuera por más de dos horas. No los coma. Cuando tenga duda, tírelo a la basura.

Un falso comienzo

Cuando es relacionado a las enfermedades transmitidas a través de los alimentos, no hay oportunidad para una “repetición instantánea”. Para prevenir estas faltas, asegúrese de entender completamente las reglas. Una de las mejores fuentes de información que hay disponible antes de la patada de comienzo, es la representante virtual

del USDA, “Pregúntele a Karen” (“Ask Karen”), una herramienta que permite que usted someta preguntas relacionadas a la inocuidad de los alimentos durante las 24 horas de día.

Visite “Ask Karen” en AskKaren.gov. Los entrenadores en inocuidad alimentaria están disponibles a través de las charlas de “Ask Karen” y/o llamando por teléfono a la Línea de Información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854. De lunes a viernes, desde 10 a.m. hasta 4 p.m., hora del este. En adición, puede escuchar mensajes grabados, disponibles durante las 24 horas del día.

Vea la página electrónica del FSIS, en <http://www.fsis.usda.gov>. O reciba respuesta a sus mensajes electrónicos, enviándolos a MPHotline.fsis@usda.gov.

#

NOTA: Tenga acceso a los Comunicados de prensa u otra información del FSIS, en <http://www.fsis.usda.gov>. Siga al FSIS por Twitter en twitter.com/usdafoodsafety.

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad.

Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-(800) 795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

#



www.fsis.usda.gov

Tiene preguntas acerca de la inocuidad de los alimentos?
¡Pregúntele a Karen (“Ask Karen”)! El sistema automatizado de respuestas del FSIS, que proveer información sobre la inocuidad de alimentos durante 24/7