

Contacto:
Relaciones Públicas y del Congreso
Catherine Cochran (202) 720-9113

Añada Inocuidad Alimentaria a su Agenda para el Regreso a la Escuela

WASHINGTON, - 25 de agosto de 2010 – Es esa época del año otra vez. La escuela está nuevamente en sesión, y todos están pasando por la transición de la tranquilidad del verano a un horario apretado con tareas escolares y actividades extracurriculares. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, (USDA, por sus siglas en inglés) exhorta a los padres y a los educadores a aprovechar esta temporada de nuevos comienzos para enseñarle a los niños la importancia de la inocuidad de los alimentos y de cómo protegerse de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

“Los niños tienen un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, y tienden mas que los adultos a tener reacciones muchos mas severas hacia los patógenos,” dijo Al Almanza, Administrador del FSIS. “El enseñarles a cómo protegerse, significa que podremos reducir la cantidad de enfermedades trágicas ocurridas actualmente y continuar mejorando la salud pública de la próxima generación.”

El envolver a los niños, empacando sus propios almuerzos, es una buena manera de comenzar las conversaciones sobre el manejo adecuado de alimentos en el hogar, y al permitirles a los niños el tomar parte en estas actividades significa que ellos recordarán mejor los cuatro pasos importantes – Limpiar, Separar, Cocinar, Enfriar. Al hacer juntos los almuerzos, debe tener en mente varios puntos:

Limpiar

- **Comience con el lavarse las manos.** Probablemente la clase de su niño hace un viaje al baño para lavarse las manos antes del almuerzo o de la hora de la merienda, pero refuerce estas reglas en su hogar. Al interactuar con los compañeros de clase y al compartir artículos escolares pueden hacer las pequeñitas manos curiosas vulnerables a bacterias. Hágale a sus hijos el hábito de lavarse las manos antes de preparar y comer alimentos en el hogar. En adición, al empacar el almuerzo con sus hijos es también un buen momento para recordarles la importancia de lavarse las manos antes de comer en la escuela.

Separar

- **Tenga cuidado con los alérgenos.** Es probable que la escuela de su niño tenga alguna política relacionada a los alimentos que contienen maní, leche u otros ingredientes a los cuales muchas personas tienen reacciones alérgicas severas. Algunas cafeterías escolares tienen una mesa separada para los alimentos de alto riesgo, mientras otras escuelas los prohíben completamente. Tenga o no su hijo alergias, asegúrese que su familia conoce y sigue estas reglas para mantener a toda la clase segura.
- **Desaliente el compartir los alimentos.** Recuérdele a sus niños que sus almuerzos fueron empacados con cuidado solo para ellos – no para sus amiguitos. Mientras el compartir es un buen hábito que los niños aprenden en la escuela, el no compartir los almuerzos puede prevenir que alérgenos no deseados lleguen a la boca equivocada.

Cocinar y Enfriar

- **Conozca sus temperaturas.** Los alimentos nunca deben dejarse a temperatura ambiental por más de dos horas, pero esto puede ocurrir fácilmente si se dejan dentro de las mochilas y en los casilleros de la escuela. Al colocar sopas, sobrados de cazuelas y otros alimentos calientes en “termos” puede asegurarse que no caigan en la zona de peligro, entre 40°F y 140°F (4.4 y 60 °C), donde las bacterias pueden propagarse rápidamente. Las carnes de fiambra y otros productos fríos pueden mantenerse a temperaturas adecuadas incluyendo un paquete de gel congelado, o una cajita de jugo o yogurt congelado, en la lonchera. Si usted no tiene una lonchera con material aislante, empaque doblemente las bolsas, creando varias capas que pueden ayudar a preservar las temperaturas hasta la hora del almuerzo.
- **Empaque por la noche.** Tanto para los padres, como también para los niños, las mañanas pueden ser bien ajetreadas. El empaquetar los almuerzos antes de irse a dormir la noche anterior le asegura que tendrá el tiempo suficiente para concentrarse en las precauciones necesarias para un manejo adecuado y en todos los detalles que hacen tan deliciosos esos almuerzos preparados en el hogar. Sólo asegúrese de refrigerar cualquier alimento perecedero durante la noche y en la mañana, puede añadir un pedazo de lechuga fresca o de tomate al empaquetado.

La página electrónica del FSIS le provee de muchas ideas adicionales para enseñar a los niños acerca de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los pasos a seguir para prevenirlas. La página electrónica del [Personal para la Educación en Inocuidad de los Alimentos](#), contiene rompecabezas, páginas para colorear, juegos interactivos y mucho más para reforzar el mensaje de “Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar”. El FSIS frecuentemente coloca videos dirigidos hacia los niños en el canal de “YouTube”, en www.youtube.com/USDAFoodSafety, en inglés y en español y en lenguaje de señas americano. En adición, exhortamos seguirnos por “Twitter” para mensajes cortos de temporada, así como también notificaciones acerca de las retiradas de alimentos y alertas de salud. Visítenos en el www.twitter.com/USDAFoodSafety. Del 23 al 27 de agosto, estará presentando “lecciones” sobre cómo empaquetar las loncheras adecuadamente todos los días a las 12:00 p.m., hora del este, cuando los ajetreados padres están en su hora de almuerzo.

Los padres y maestros con preguntas acerca de la inocuidad de los alimentos pueden también hacer preguntas por medio del representante virtual del FSIS, disponible 24 horas al día en www.AskKaren.gov. La Línea de Información gratuita de Carnes y de Aves del USDA, 1-888-674-6854; está disponible en inglés y en español y puede ser contactada de lunes a viernes, de 10 a.m. a 4 p.m., hora del este. Mensajes grabados acerca de la inocuidad de los alimentos están disponibles 24 horas al día. En adición, podcasts y videos en lenguaje de señas americano “SignFSIS” con subtítulos, están disponibles en www.fsis.usda.gov/news_&_events/multimedia.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Signanos en inglés por *twitter*: www.twitter.com/USDAFoodSafety

#

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) es un proveedor de servicios, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades para todos. Si usted quiere presentar una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410, o llame al (800) 795-3272 o al (202) 720-6382 para las personas con discapacidad auditiva.