

Información sobre Inocuidad de Alimentos



PhotoDisc

La Etiqueta del Pollo dice “Fresco (a)”

“Voy a comprar un pavo fresco porque no quiero pasar la molestia de descongelarlo. ¿Cuándo podría comprarlo y cómo puedo saber que está fresco? ¿Qué realmente significa “fresco (a)” en la etiqueta?”

Antes de 1997, las aves se podían vender como “frescas” aún cuando estaban congeladas “tan duras como un bloque de hielo”. Sin embargo, las preocupaciones de consumidores acerca de aves congeladas “tan duras como piedra” y vendidas como frescas, hizo que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) reconsiderara el término “fresco (a)” cuando se refiere a aves enteras crudas y cortes de aves crudos. Además, la cobertura de la prensa nacional y los testimonios de las vistas públicas indicaron un gran interés en re-definir el término “fresco (a)” (conocido en inglés como “fresh”).

Después de largas vistas, encuestas y revisiones basadas en información científica, el USDA publicó una ley de etiqueta sobre el término “fresco (a)” que se hizo en efecto en diciembre 1997. Hoy la definición de “fresco (a)” tiene la intención de cumplir con las expectativas de los consumidores al comprar aves. Abajo se encuentran preguntas y respuestas sobre la ley para el etiquetado “fresco (a)” y los términos de “fresco” y “congelado”.

¿Por qué 26°F (-3.3 °C) es la temperatura más baja a la cual las aves permanecen frescas?

Bajo la temperatura 26°F (-3.3 °C), las aves crudas se sienten firmes al tacto ya que mucha del agua libre cambia hacia hielo. A 26°F (-3.3 °C), la superficie del producto todavía es flexible y sede al tocarla con el dedo pulgar. Muchos de los consumidores consideran un producto fresco, que contrario al congelado, es flexible o cuando no se siente duro al tacto.

¿Cuáles son los requisitos para el etiquetado de aves crudas congeladas?

Las aves crudas mantenidas a 0°F (-17.8 °C) o menos deben de etiquetarse con una declaración de manejo: “mantener congelado”.

¿Qué significa para los consumidores la ley “fresco (a)”?

Para los consumidores, “fresco (a)” significa que las aves enteras y los cortes de ave nunca han estado bajo 26°F (-3.3 °C). Esto es consistente con las expectativas de los consumidores para aves “frescas”. Por ejemplo, que no se sienten duras o congeladas. Las aves frescas deben siempre llevar el enunciado de “mantener refrigerado”.

¿Existe un riesgo microbiológico asociado con el mantener las aves crudas que son mantenidas a 26°F (-3.3 °C) ?

No. El Comité Nacional de Asesoramiento en el Criterio Microbiológico de los Alimentos (*National Advisory Committee on the Microbiological Criteria for Foods*), así como otras organizaciones científicas, acordaron que no existe ningún aumento en los riesgos microbiológicos asociados a productos crudos mantenidos a temperaturas de 40°F (4.4 °C) o menos.

¿Cómo los consumidores deben manejar productos de aves frescos o congelados?

Las aves frescas o congeladas se mantendrán inocuas con un manejo y almacenaje adecuado.

Las aves frescas (crudas) se mantienen frías durante su distribución a las tiendas minoristas para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas y para aumentar su tiempo de conservación. Deben seleccionarse de un refrigerador frío el cual mantenga una temperatura por debajo de 40°F (4.4 °C) y sobre 26°F (-3.3 °C). Seleccione aves frescas justo antes de salir de la tienda. Coloque los paquetes en bolsas plásticas desechables (si hay disponibles) para contener cualquier escape de los jugos que pueda propagar las bacterias a los alimentos cocidos o frutas y vegetales frescos.

La etiqueta del pollo dice “fresco (a)”

En el hogar, coloque inmediatamente las aves frescas, crudas, en un refrigerador que mantenga una temperatura de 40°F (4.4 °C) o menos y utilícelas dentro de 1 a 2 días, o congélelas a 0°F (-17.8 °C) o menos. Las aves congeladas estarán inocuas indefinidamente. Para mejor calidad, use las aves enteras congeladas dentro de 1 año, partes de aves dentro de 9 meses y los menudillos dentro de 4 meses.

Las aves se pueden congelar en sus empaques originales o ser re-empacados. Si usted va a congelar aves por más de 2 meses, debe envolver los empaques de plástico porosos de la tienda con papel de aluminio fuerte, envoltura de plástico o en bolsas para congelar, o papel para congelar. Utilice material resistente para congelar o envases sellados para re-empacar paquetes familiares en unidades pequeñas.

El envolver adecuadamente previene las “quemaduras causadas por el frío” (superficie seca que aparece como parchos de piel de color grisáceos-marrón). Esto es causado cuando el aire toca la superficie del alimento. Usted puede cortar las porciones quemadas antes o después de cocinar el ave. Los productos con demasiadas quemaduras por frío podrían tener que descartarse debido a estar muy secos y sin sabor.

¿Cuál es la diferencia entre la calidad de un ave fresca y un ave congelada?

Ambas, tanto las aves frescas, como también las congeladas son inspeccionadas por el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del USDA. La calidad es la misma. Es preferencia personal lo que determina si usted compra aves frescas o congeladas.

¿Qué significa la fecha en el empaque?

Un “Fechado abierto” (el uso de fecha de calendario como opuesto a un código) es conocido en inglés como “Open Dating” y en un producto es la fecha estampada en el paquete del producto que ayuda a la administración de la tienda determinar por cuánto tiempo demostrar el producto para la venta. Es una fecha para calidad, no una fecha de inocuidad. “Fechado abierto” es encontrado primeramente en alimentos perecederos tales como carnes, aves, huevos, y productos lácteos. Si la fecha de calendario es usada, ésta debe expresar ambos, el mes y el día del mes (y el año, en el caso de productos no perecederos y productos congelados). Si una fecha de calendario aparece, adyacente a la fecha debe haber una explicación del significado de esa fecha como “vender hasta” o “usar antes”. Una fecha “vender hasta” (en inglés “sell by”) le notifica a la tienda hasta cuándo puede mostrar el producto para la venta. Una fecha “usar hasta” (en inglés, “use by”) es el último día recomendado para usar el producto mientras está en su pico de mejor calidad. En ambos casos, la fecha ha sido determinada por el fabricante del producto.

No hay sistema uniforme o universal usado para “Fechado Abierto” de los alimentos en los Estados Unidos. Aunque el fechado de algunos productos es requerido en más de 20 estados, existen áreas del país donde la mayoría de los abastos de alimentos no contienen fecha.

¿Qué usted debe hacer si encuentra un ave que es congelada, pero ha sido etiquetada como “fresca”?

Usted puede llamar a la Línea de Información de Carnes y Aves del USDA y someter una querrela.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevos, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y “charlas” en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



PregunteleKaren.gov

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

El FSIS estimula la reproducción y distribución de esta publicación para usarse con el propósito de difundir información sobre inocuidad alimentaria. Sin embargo, las imágenes incluidas del PhotoDisc, fueron usadas con aprobación (licencia), y están protegidas bajo las leyes de derecho al autor en los EE.UU., Canadá y otros países del mundo, y no deben ser grabadas o bajadas, con la excepción de cuando se imprimen incluidas en

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.
Enero 2011