

“Why” Foodborne Illness Should Matter to Hispanics

A Topic Not to Be Translated From English

Barbara O’Brien, R.D.

**Deputy Director, Food Safety Education Staff
USDA, Food Safety and Inspection Service
Office of Public Affairs, Education and Outreach**

We asked ourselves...

- **What does Hispanic culture value?**
- **What would draw consumers' attention?**
- **How could we motivate Hispanic consumers to make positive changes in food handling behaviors?**

Hispanic Population in U.S.

- **37 million**
- **13% of U.S. population**
- **Higher incidence of foodborne illness than general population:**
 - **Traditional foods: unpasteurized cheeses and other foods prone to pathogens.**
 - **Lack knowledge of food safety, safe preparation, and safe handling of food.**
 - **High expectations for safety of U.S. food supply.**

Other FSIS Outreach

- **Spanish-speaking staff members on USDA's Meat and Poultry Hotline.**
- **Increase translation of publications into Spanish, including dedicated Web area.**
- **Collaborate with other organizations.**
- **Radio PSAs with Hispanic Radio Network; disseminate to key markets.**
- **Distribute Spanish Fight BAC![®] video PSA.**

Publications Translated

- Is It *Done* Yet? thermometer campaign
 - Magnet
 - Poster
 - Brochure

¿Está *listo* ya?
 No se puede saber con sólo *mirar*.
 Para estar seguro use un **termómetro para alimentos**.

Temperaturas internas mínimas adecuadas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE.UU.

						
145 °F (62.77 °C)	145 °F (62.77 °C)	160 °F (71.11 °C)	160 °F (71.11 °C)	160 °F (71.11 °C)	165 °F (73.88 °C)	165 °F (73.88 °C)
Filetes y asado de res	Pollos	Cerdo	Carnes molidas de res	Carne molida de res	Pechugas de pollo	Aves enteras

www.IsItDoneYet.gov
 La Línea de Información sobre Carnes y Aves: 1-888-674-6854

USDA Departamento de Agricultura de los EE.UU.
 Servicio de Inspección e Inspección de los Alimentos

USDA
 Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
 Servicio de Inspección e Inspección de los Alimentos



¿Está *listo* ya?

No se puede saber con sólo *mirar*.
 Para estar seguro use un **termómetro para alimentos**.

www.IsItDoneYet.gov

¿Sabía usted?
 Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades estiman que cada año aproximadamente 76 millones de personas en los EE.UU. se enferman debido a la presencia de bacterias dañinas en los alimentos y el agua, hasta de 3,000 muertes.

¿Por qué se debe usar un termómetro para alimentos?
 Los alimentos que se cocinan a temperaturas adecuadas... (text continues)

¿Cuáles son los signos de contaminación alimentaria?
 Los signos de contaminación alimentaria... (text continues)

¿Cómo hacer pollo?
 Como está un pollo... (text continues)

Hamburguesas "Freeze"
 Si se congelan... (text continues)

¿Cómo hacer carne molida?
 Como está la carne molida... (text continues)

¿Cómo hacer carne molida?
 Como está la carne molida... (text continues)

¿Cómo hacer carne molida?
 Como está la carne molida... (text continues)

Publications Translated

- **Protect Your Baby and Yourself From Listeriosis flyer**

Proteja los Alimentos y Cocción de un Embarazo Seguro 

Proteja a su bebé y protéjase usted de la Listeriosis



Las mujeres embarazadas están en riesgo de enfermarse con Listeria, una bacteria dañina que se encuentra en muchos alimentos. La listeriosis puede causar aborto, parto prematuro, enfermedades graves o la muerte del feto. Si está embarazada, debe saber qué alimentos son seguros para comer.

¿Cómo puedo saber si sufro de listeriosis?
 Dado que los síntomas de listeriosis pueden parecerse a otros en quienes están embarazadas, es de suma importancia que se sepa de qué se trata la enfermedad. Los primeros síntomas pueden incluir fiebre, escalofríos, dolor muscular, náusea y vómitos recurrentes. Al principio, los síntomas son parecidos a los de la gripe. Luego, puede tener rigidez de nuca, dolor de cabeza, confusión o pérdida de equilibrio. Cada año se enferman 2,500 embarazadas con listeriosis y uno de cada cinco muere de la enfermedad.

¿Qué puedo hacer si creo tener listeriosis?
 Si usted tiene algunos de los síntomas mencionados, comuníquese con su doctor(a), enfermera(a) o alivá. Si tiene listeriosis, su doctor(a) podrá tratarla.

Combata las Bacterias - Combata a BAC!

1. **Limpie:** Lávese las manos y limpie la superficie de cocción y la periferia con agua caliente y jabón. Limpie botanicas inmediatamente.
2. **Separen:** Mantenga carnes picadas y aves cocidas separadas de los alimentos que no necesitan cocinarse.
3. **Cuadros:** Cuando los alimentos hechos a mano sean temperatura interna mínima adecuada, verifique usando un termómetro para alimentos. Carnes molidas: 160 °F (71.1 °C); Cordero, IBC: 147 (111.1 °C); Aves: 160 °F (71.1 °C).
4. **Enfriar:** Refrigere o congele los productos para enfriarlos dentro de un plazo de dos horas. Para hora a la temperatura ambiental no mayor de 90 °F (32.2 °C).

¿Qué puedo hacer para proteger a mi bebé y protegerme de la Listeriosis?

- **No coma** salchichas "hot dog", embutidos o carnes de los restaurantes, salvo que estén recalentados hasta el punto de ebullición.
- **No coma** ningún producto de carne para untar o pescados ahumados que se encuentran refrigerados en la tienda. Puede comer los alimentos enlatados que no necesitan refrigeración refrigerados después de abrirlos.
- **No beba** leche cruda (no pasteurizada) ni coma alimentos que contengan leche no pasteurizada.
- **No coma** envoltidos hechos en la tienda, como los de pan de pavo, freírlos antes de comerlos.
- **No coma** queso fundido con salsa, queso blanco, queso fresco, Brie, Camembert, queso con sabor a queso y Parmesano, queso que madura en la tienda que está hecho con leche pasteurizada. Evítense que la etiqueta contenga la frase "NO CDO CON LECHE PASTEURIZADA".

¿Qué puedo hacer para mantener mis alimentos inocuos?

- La Listeria puede crecer dentro del refrigerador. El refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menor, y el congelador a 0 °F (-17.8 °C) o menor. Use un termómetro para refrigerador para verificar la temperatura.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame dentro del refrigerador.
- Limpie los paneles internos y rejillas de su refrigerador con agua caliente y jabón líquido.
- Use los alimentos picados o lista para comer tan pronto pueda. No los almacene en el refrigerador por mucho tiempo.
- Lávese las manos después de tocar salchichas "hot dog", carnes aves picadas y mariscos crudos.

Tenga más información sobre la inocuidad alimentaria:
Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS, siglas en inglés)
 Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, siglas en inglés)
www.fsis.usda.gov

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA - 888-666-6666
 Línea de consulta sobre todo lo relacionado con la inocuidad de los alimentos
 1-888-666-6666 • TTY: 1-800-254-7373 www.govtollfree.usda.gov

© USDA. Todos los derechos reservados. • 4 de marzo de 2014. Revisión de 2014. Revisión de 2014.



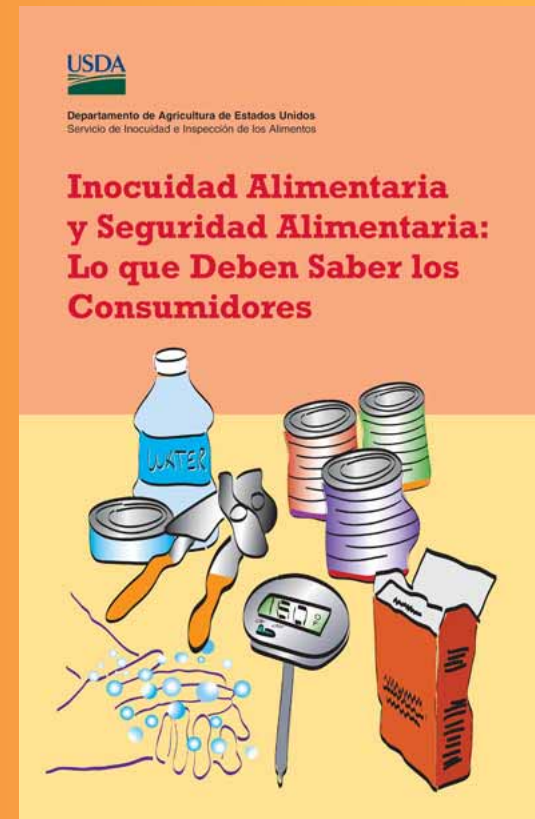

Publications Translated

- **Protect Your Baby and Yourself From Listeriosis *flyer***
- **To Your Health! Food Safety for Seniors *booklet***



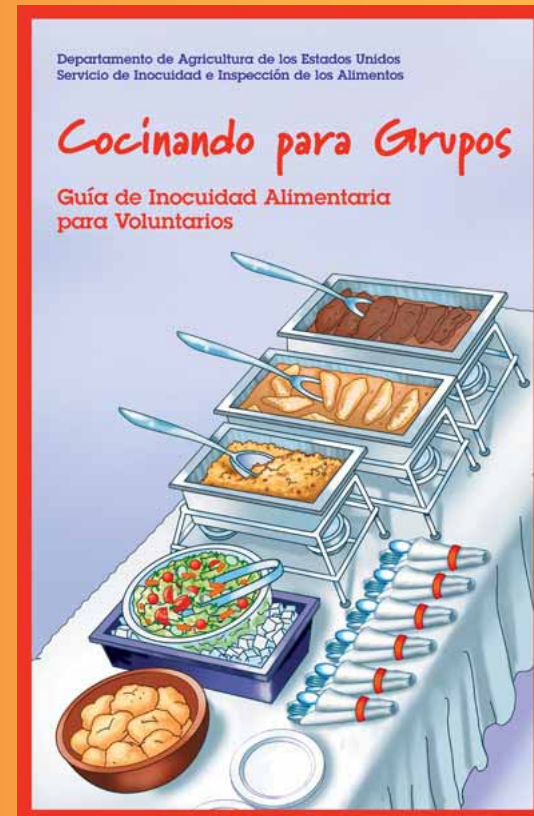
Publications Translated

- **Protect Your Baby and Yourself From Listeriosis *flyer***
- **To Your Health! Food Safety for Seniors *booklet***
- **Food Safety and Food Security: What Consumers Need to Know *booklet***



Publications Translated

- **Protect Your Baby and Yourself From Listeriosis *flyer***
- **To Your Health! Food Safety for Seniors *booklet***
- **Food Safety and Food Security: What Consumers Need to Know *booklet***
- **Cooking for Groups: A Volunteer's Guide to Food Safety *booklet***



What did we learn?

- **Hispanics do not view food safety as an important issue.**
 - **Language**
 - **Demographics**
 - **Partnerships**

Language

- **Both a barrier and opportunity for communication.**
- **Spanish-language program—trust and credibility, affecting changes in behavior and buying habits—key to social marketing.**
- ***Transcreation*—originally developing products, services and tools in Spanish to capture the attributes of the culture.**

Demographics

- **Geographic concentrations**
 - **3 out of 4 live in California, Texas, New York, Florida, Illinois, Arizona, or New Jersey.**
 - **30% increase in Arkansas, Georgia, and North Carolina.**

Partnerships

- **Critical for reaching consumers**
- **Potential partners**
 - **Grocery Stores**
 - **Restaurants**
 - **Healthcare Providers**
 - **Community-Based Organizations**
 - **Hispanic and Latino Organizations**
 - **Media Outlets**
 - **Transportation Providers**

Community Outreach

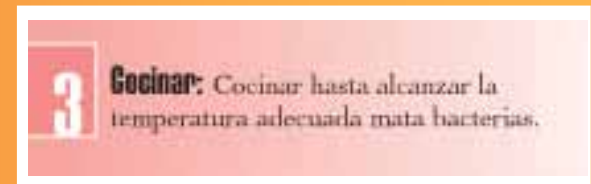
- **Fostering and partnering with community-based organizations (CBOs) to reach Hispanic consumers is critical.**

Consumer Patterns

- **Underlying values cut across home country affiliations:**
 - **Hispanics are family-motivated**
 - **Brand loyal**
 - **Spanish-language dominant**
- **Watch/listen to more Spanish-language TV and radio than English.**
- **Less likely to use Internet than general public, but fastest growing online population.**

Publication Preferences

- **According to research:**
 - **Bold Colors**
 - **Expressive graphics**
 - **Minimal text**



The “Why” Message

Why Food Safety Is Important

*You can help protect
your family if you ...*

Clean

Separate

Cook

Chill

Limpiar

Separar

Cocinar

Enfriar

The “Why” Message

Why Food Safety Is Important

- *If you don't cook foods to a safe temperature, you could get sick.*



The “Why” Message

Why Food Safety Is Important

- *Bacteria can be transferred from one contaminated food to another.*



The “Why” Brochure



The “Why” Brochure

Proteja a su familia

Usted hace todo lo que sea necesario para protegerse y proteger a su familia. Cuando está en su carro se pone el cinturón de seguridad para evitar lesiones. Le enseña a sus hijos a cruzar la calle y a no abrirle la puerta a extraños.

Cuidar a su familia también significa ser cuidadoso en la cocina. Si los alimentos que sirve a su familia no están preparados, cocinados y refrigerados adecuadamente, pueden ser peligrosos.

Se pueden esconder bacterias muy dañinas, como la *Listeria* y la *Salmonella*, en su comida y causarle dolor de estómago, diarrea y puede mandarlo al hospital.

El manejo adecuado de los alimentos es muy sencillo y es muy parecido a las precauciones que tenemos diariamente. También es esencial mantener sana a su familia.

Separe los alimentos

Usted separa la ropa blanca de la de color cuando la lava porque sabe que perderá su color original si las junta en la lavadora.

Mezclar ciertos alimentos puede ser más desastroso. Los alimentos con bacterias pueden contaminar a otros alimentos si se colocan juntos.

Recuerde separar las carnes, aves y mariscos crudos de las frutas, las verduras, los vegetales y los alimentos cocidos cuando prepare la comida y al guardarlos en el refrigerador.

No use los mismos utensilios de cocina, tablas de picar y otras superficies de



The “Why” Brochure

Recomendaciones de Refrigeración:

- Mantenga su refrigerador a una temperatura de 40° F o menos
- Mantenga su congelador a una temperatura de 0° F o menos
- Coloque las sobras en recipientes poco hondos para que se enfríen más rápido, después de ponerlos en el refrigerador
- No descongele nunca los alimentos a la temperatura ambiente, hágalo en el refrigerador o en un recipiente con agua fría o en el horno de microondas

Use el termómetro

Para asegurarse que su hijo no tiene fiebre, usted usa un termómetro, no se queda tranquila con sólo tocarle la frente.



La temperatura también es muy importante para la comida. Las carnes y otros alimentos deben cocinarse hasta la temperatura adecuada para eliminar las bacterias que podrían contener.

Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse que sus alimentos han alcanzado la temperatura interna adecuada. Esto le dará la tranquilidad de que hay un menor riesgo de intoxicación.

The “Why” Brochure

Reglas de temperatura interna según cada alimento.

Carne de Res, ternera, cordero	
Molida	160° F
Punto medio cruda	145° F
Punto medio	160° F
Punto cocida	170° F
Carnes de aves (pollo, pavo, pato o ganso)*	
Molida	165° F*
Entera, rostizada	165° F*
Pierna, muslo, alas	165° F*
Pachuga	165° F*
Relleno	165° F*
Carne de cerdo	
Molida	160° F
En trozo, punto medio	160° F
En trozo, bien cocida	170° F
Jamón	
Crudo	160° F
Precocinado para recalentar	140° F
Huevos y platos a base de huevos	
Cueza hasta que las yemas y claras estén firmes	
Comidas de huevo	160° F
Cazuelax	165° F
Mantenga calientes los platillos de comida	140° F
Recaliente las sobras a	165° F

* La temperatura interna mínima adecuada

Cuatro pasos que le pueden salvar la vida

- 1 Limpiar:** Lávese bien las manos con agua tibia y jabón y lave los utensilios de cocina y todas las superficies que utilice para cocinar con agua caliente y jabón.
- 2 Separar:** Un alimento contaminado puede contaminar a otros. Separe las carnes crudas de res, cerdo, aves y mariscos de otros alimentos y nunca los coloque juntos en el refrigerador.
- 3 Cocinar:** Cocinar hasta alcanzar la temperatura adecuada mata bacterias.
- 4 Enfriar:** La temperatura fría previene que las bacterias se multipliquen. Refrigere los alimentos lo más pronto posible.

The “Why” Brochure



Las apariencias pueden engañar

- 1** Lave bien los vegetales antes de servirlos. Esto disminuirá el riesgo de infección por una bacteria como la *Salmonela* o el *E. coli* (O157:H7).
- 2** Siempre mantenga las carnes crudas separadas de otros alimentos. Así evitará la contaminación a otros alimentos y disminuirá el riesgo de infección por bacterias como el *Campylobacter*.
- 3** Es importante que cocine la carne hasta que llegue a la temperatura interna de cocción recomendada. Siempre use un termómetro de alimentos.
- 4** Los alimentos preparados y las sobras deben congelarse o refrigerarse en un plazo de dos horas para evitar la propagación de las bacterias.

The “Why” Brochure

Cuatro pasos que le pueden salvar la vida

1

Limpiar: Lávese bien las manos con agua tibia y jabón y lave los utensilios de cocina y todas las superficies que utilice para cocinar con agua caliente y jabón.

2

Separar: Un alimento contaminado puede contaminar a otros. Separe las carnes crudas de res, cerdo, aves y mariscos de otros alimentos y nunca los coloque juntos en el refrigerador.

3

Cocinar: Cocinar hasta alcanzar la temperatura adecuada mata bacterias.

4

Enfriar: La temperatura fría previene que las bacterias se multipliquen. Refrigere los alimentos lo más pronto posible.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos sabe que su familia es importante para usted y que haría todo lo posible para protegerla.



Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

Siga esta guía de prevención de intoxicación alimentaria. Para más información, llame gratuitamente al 1-888-674-6854 donde le atenderán en su idioma o visite nuestro sitio de Internet: www.fsis.usda.gov/En_Espanol.

USDA es un proveedor y empleador que brinda igualdad de oportunidades
junio 2006

More Information In Spanish

- **Get information in Spanish on the Web at www.fsis.usda.gov/En_Espanol**

More Information In Spanish

- **Call the USDA Meat and Poultry Hotline for help in Spanish and English at 1-888-MPHotline (1-888-674-6854)**

