



Información sobre Inocuidad de Alimentos



PhotoDisc

La Inocuidad de los Alimentos y Pedidos por Correo

La conveniencia tiene un significado diferente para todo el mundo, pero todo aquello que nos ayude a ahorrar tiempo ocupa uno de los primeros lugares en nuestra lista de conveniencias. Con más norteamericanos trabajando y con el tiempo más limitado que nunca, es una gran conveniencia el poder comprar los alimentos por correo y recibirlos en el hogar (ahorrándonos mucho tiempo).

Aún cuando la industria de venta de alimentos por correo disfruta de un buen historial en inocuidad, el ordenar alimentos por correo puede ocasionar preocupaciones en cuanto a la inocuidad, el tiempo de almacenamiento y la distribución de los alimentos. Es preciso que se desarrollen algunas pautas a seguir para saber cómo se deben ver los alimentos perecederos y sus empaques al recibirlos. Esto es especialmente cierto cuando se trata de carnes, aves, pescados y otros alimentos perecederos como las tortas de queso, los cuales deben ser manejados adecuadamente y en el momento para evitar las intoxicaciones alimentarias.

Los siguientes consejos sobre inocuidad alimentaria ayudarán al comprador y a la persona que recibirá los alimentos a determinar si sus alimentos perecederos han sido manejados adecuadamente:

- Asegúrese que la compañía envíe los alimentos perecederos, como las carnes y aves, fríos o congelados y empacados con una fuente de frío. Éstos deben ser empacados en una caja de espuma de plástico o de cartón corrugado.
- Los alimentos deben ser entregados lo más pronto posible, lo más ideal es que se envíen **durante la noche**. Asegúrese de que en los alimentos perecederos y en la parte externa del paquete este marcado "Mantener Refrigerado" para alertar al receptor.
- Cuando reciba un alimento marcado "Mantenga Refrigerado", ábralo inmediatamente y verifique su temperatura. Los alimentos deben de ser recibidos completamente o parcialmente congelados con cristales de hielo visibles o por lo menos a temperatura de refrigerador (a 40 °F (4.4 °C) o menos, medido con un termómetro

para alimentos). Aún cuando el alimento está ahumado, pasado por el proceso de curar, empacado al vacío o/y completamente cocido, aún es considerado un alimento perecedero y se debe mantener frío. Notifique a la compañía si el alimento perecedero le llega tibio- por encima de 40 °F (4.4 °C), medido con un termómetro para alimentos. **No coma el alimento y no pruebe ningún alimento dudoso o sospechoso.**

- Informe al receptor si la compañía ha prometido alguna fecha de entrega o déjele saber si "el regalo ya se mandó por correo" para que alguien esté al pendiente de recibirlo. No mande paquetes con alimentos perecederos a una oficina, a menos que esté seguro que se puede recibir en un día de trabajo y que hay un refrigerador disponible para colocarlo y mantenerlo frío.

Los norteamericanos gustan de preparar los alimentos favoritos de sus familiares y amigos, y luego enviárselos por correo. Las mismas reglas que se usan para las industrias que envían alimentos por correo, también deben ser seguidas para preparar y enviar alimentos desde la casa. Asegúrese que los alimentos perecederos no se mantengan en la "Zona de Peligro", entre temperaturas 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C), por más de 2 horas [1 hora si la temperatura es mayor de 90 °F (32.2 °C)].

Las bacterias patógenas pueden crecer rápidamente en la "Zona de Peligro", pero sin afectar el olor, sabor o apariencia del alimento. En otras palabras, no se puede saber si los alimentos han sido manejados inadecuadamente o si no son adecuados para el consumo.

Siga las siguientes pautas para enviar por correo los alimentos perecederos preparados en la casa:

Los Alimentos y Pedidos por Correo

- Envíelos en una caja resistente.
- Empáquelos con una fuente de frío (ej., bloques de gel congelado o hielo seco).
- Cuando use hielo seco:
 - No lo toque sin usar protección en las manos.
 - Éste no debe tener contacto directo con los alimentos.
 - Alerta al receptor escribiendo en la parte externa de la caja "Contiene hielo seco".
- Envuelve la caja con dos capas de papel color marrón.
- Use marcadores permanentes para marcar en la parte externa de la caja. Use solo una cinta adhesiva recomendada.
- Rotule o marque la parte exterior del paquete claramente y asegure que la dirección postal esté completa y correcta.
- Escriba "Mantener Refrigerado" en la parte exterior de la caja.
- Alerta al receptor de cuando se espera recibir el paquete.
- No mande el paquete a direcciones de trabajo o donde no se pueda mantener Refrigerado adecuadamente.
- No mandar paquetes al final de la semana. Mándelos al principio de la semana para evitar que se queden durante el fin de semana en la oficina o facilidad del correo.
- Cuando sea posible, envíe alimentos que no requieran refrigeración (ej., salchichón, quesos duros o jamón del país)
- La Línea de Información para Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854.
- Centro de Alcance e Información de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), 1-888-723-3366, lunes a viernes de 10 a.m. – 4 p.m. (ET). (Cualquier alimento que no sean carnes, aves y productos de huevo).
- El Departamento de Relaciones con el Consumidor, Asociación de la Directiva de Mercadeo (Mail Order Action Line, Direct Marketing Association, 1615 L Street NW, Suite 1100, Washington, DC 20036).

La Asociación de la Directiva de Mercadeo (DMA, por sus siglas en inglés), ofrece al consumidor un servicio gratis y actúa como intermediario entre los consumidores y las compañías pertenecientes a la directiva de mercadeo para atender y resolver las querellas (o denuncias) al momento. Los consumidores deben de registrar sus querellas con la DMA, enviándolas por escrito a la dirección anterior o por correo electrónico a Consumer@the-DMA.org; no se aceptan llamadas telefónicas.

Los consumidores que soliciten ayuda por medio de la DMA deben de incluir el nombre completo y dirección de la compañía envuelta en la querella, fotocopias (no originales) de cheques cancelados, formas de pedidos, cualquier otro documento relacionado y una carta que resuma todos los hechos y la querella.

La DMA refiere las cartas a las compañías respectivas y les pide que a la compañía que resuelva el problema. La mayoría de las querellas (o denuncias) recibidas por la DMA son resueltas entre un periodo de 30 días.

Si los alimentos que se compran por correo se reciben en condiciones dudosas, puede comunicarse y pedir ayuda a las siguientes organizaciones:

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta 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 pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

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

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov

El manejo adecuado de los alimentos comprados por correo

Estos límites de tiempo cortos, pero inocuos, han sido recopilados por la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA y por el Centro de Alcance e información del FDA, y le ayudaran a prevenir que los alimentos refrigerados se dañen o dejen de estar sanos para el consumo. Debido a que la congelación mantiene los alimentos inocuos indefinidamente, los siguientes tiempos de almacenaje son solo para calidad.

N/A - No es aconsejable

Alimentos	Condición al Recibirlo	Almacenaje en la Alacena	Almacenaje en el Refrigerador (40 °F)	Almacenaje en el Congelador (0 °F)
Res o cordero filetes o asados	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	3-5 días	un año
Aves silvestres	(el mismo)	N/A	1-2 días	un año
Carne de cerdo, chuletas y asados	(el mismo)	N/A	3-5 días	6 meses
Pavo entero, ahumado, cocido	(el mismo)	N/A	7 días	6 meses
Pavo, entero, no cocido	(el mismo)	N/A	1-2 días	1 año
Jamón del País	Temperatura ambiental	1 año	en trozos: 2-3 meses	1 mes
Jamón, entero, completamente cocido	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	7 días	1-2 meses
Jamón, enlatado, marcado "Mantenga Refrigerado"	Temperatura de refrigerador	N/A	cerrado: 6-9 meses abierto: 7 días	abierto: 1-2 meses
Jamón, enlatado, no pereceder	Temperatura ambiental	2 años	abierto: 3-4 días	abierto: 1-2 meses
Jamón, cerrado, completamente cocido y empacado al vacío en la planta, sin fecha	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	2 semanas	1-2 meses
Jamón, cerrado, completamente cocido y empacado al vacío en la planta, con fecha	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	use según la fecha	1-2 meses
Salchichas-fermentadas al seco, no marcado "Mantenga Refrigerado"	Temperatura ambiental	4-6 semanas	cerrado: 6 meses, abierto: 2-3 semanas	1-2 meses
Salchichón ("Summer sausages") no marcado "Mantenga Refrigerado"	Temperatura ambiental	4-6 semanas	cerrado: 6 meses, abierto: 2-3 semanas	1-2 meses
Salchichón ("Summer sausages"), marcado "Mantenga refrigerado"	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	cerrado: 3 meses, abierto: 3 semanas	1-2 meses
Comidas congeladas (carne o vegetales)	Congelados	N/A	3-4 días después de cocidos	2-3 meses (cuerza congelado)

El manejo adecuado de los alimentos comprados por correo

N/A - not advisable

Alimentos	Condición al Recibirlo	Almacenaje en la alacena	Almacenaje en el Refrigerador (40 °F)	Almacenaje en el Congelador (0 °F)
Pescado y mariscos				
Caviar fresco- no pasteurizado	Temperatura de refrigerador	N/A	cerrado: 6 meses abierto: 2 días	No congelar
Caviar – pasteurizado, empacado al vacío	Temperatura ambiental	Refrigere lo mas pronto posible	cerrado: un año	No congelar
Hors d'Oeuvres/ Productos de pastelería	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	3-4 días después de cocido	3 meses
Langosta viva	Viva en agua de mar	N/A	1-2 días, con vida	No congelar
Salmón – ahumado, empacado al vacío en empaque transparente (ej. Nova Lox)	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	cerrado: 7 días abierto: 2 días	2 meses
Salmón – empacado al vacío, y/o marcado "Mantenga Refrigerado"	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	cerrado: 7 días abierto: 2 días	2 meses
Salmón – ahumado, empacado en bolsa de metal fuerte dentro de un envase de cartón, no perecedero	Temperatura ambiental	cerrado: 1 año	abierto: 2 días	N/A
Comidas congeladas (pescado y mariscos)	Congelados	N/A	2 días - después de descongelados	1 año
Productos con queso			abierto: 2 semanas	
Quesos – blandos (ej., queso crema)	Temperatura de refrigerador	N/A		N/A
Quesos – duros o procesados	Temperatura ambiental, pero el refrigéralos prolonga su calidad	N/A	cerrado: 3-6 meses, abierto: 3-4 meses, en trozos: 2 semanas	en trozos pequeños: 6 meses
Tarta de queso ("cheesecake")	Congelado o a temperatura de refrigerador	N/A	7 días	3 meses
Productos con frutas				
Frutas frescas, enteras*	Temperatura de refrigerador o ambiental	* Diferentes tipos de frutas tiene diferentes tiempo de almacenaje, almacénelas de 3 días a 3 semanas; si las frutas se preparan para congelar, congélelas por hasta 1 año.		
Frutas secas	Temperatura ambiental	1 mes	empaque abierto: 6 meses	N/A
Biscocho (torta) de frutas/ budín de ciruela	Refrigerado o temperatura ambiental	1 mes, pero refrigerarlo o congelarlo prolonga su calidad	6 meses	1 año
Pan de frutas o nueces	Refrigerado o temperatura ambiental	N/A	7 días	6 meses

El manejo adecuado de los alimentos comprados por correo

N/A - not advisable

Alimentos	Condición al Recibirlo	Almacenaje en la Alacena	Almacenaje en el Refrigerador (40 °F)	STORAGE Freezer 0 °F
OTROS: Bizchocho (torta) escarchado o en capas, "petit fours"	Congelado o a temperatura de refrigerador	2 días	3 días	2 meses
Dulces de chocolate u otros dulces y bombones	Refrigerado o temperatura ambiental	1 año	1 año	1 año
Jaleas y mermeladas	Temperatura ambiental	cerrado: 12 meses	6 meses	N/A
Pepinillo, "picked vegetables"	Temperatura ambiental	1 año	Abierto: 2 meses	N/A
Olivas (o aceitunas)	Temperatura ambiental	1 año	2 semanas	N/A
Aceite de oliva o vegetal	Temperatura ambiental	cerrado: 6 meses, abierto: 3 meses	N/A	N/A
Aceite de nuez	Temperatura ambiental	cerrado: 6 meses	4 meses	N/A
Vinagre	Temperatura ambiental	cerrado: 2 años, abierto: 1 año	N/A	N/A
Mostaza	Temperatura ambiental	cerrado: 1 año, abierto: 1 mes	abierto: 1 año	N/A
Miel	Temperatura ambiental	1 año	N/A	N/A
Jarabe de arce ("Maple syrup"), puro	Temperatura ambiental	cerrado: 2 años	abierto: 1 año	N/A
Nueces – en lata, jarra o celofán	Temperatura ambiental	cerrado: 1 año	abierto: 6 meses	Abierto: 1 año
Té – bolsas	Temperatura ambiental	18 meses	N/A	N/A
Té – suelto	Temperatura ambiental	2 años	N/A	N/A
Té – Instantáneo	Temperatura ambiental	3 años	N/A	N/A
Café – en granos enteros, no sellado al vacío	Temperatura ambiental	1-3 semanas	2 semanas	3-4 meses
Café – molido, enlatado	Temperatura ambiental	2 años	2 semanas	3-4 meses
Café – instantáneo, en jarras o hojalata	Temperatura ambiental	cerrado: 1 año, abierto: 2-3 meses	2 semanas	3-4 meses