



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

Información sobre Inocuidad de Alimentos



¿Los Nuevos Productos Para Consumidores Mejoran o Empeoran los Alimentos?

Los nuevos productos para consumidores hacen posible el descongelar los alimentos más rápido sin electricidad, cocinarlos con luz solar y ayudan a determinar si están hechos y calientes en un picnic. Pero ¿serán estos productos, tan buenos en realidad? Al cocinar al aire libre, ¿éstos podrían contribuir a las enfermedades transmitidas por alimentos?

Algunos podrían y otros no. La Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés) ha verificado con microbiólogos y otras agencias de gobierno y han reportado estos hallazgos.

Bandeja para Descongelar. La bandeja está hecha de una aleación de metal que permite que la comida congelada se descongele más rápido a temperatura ambiente. Ésta no utiliza energía ni químicos y no calienta la comida.

Los alimentos deben manejarse adecuadamente cuando se descongelan en esta bandeja. Es importante que la superficie del alimento se coloque de manera plana contra la superficie de la bandeja, tomando en cuenta el tamaño, forma y el espesor del alimento. Para mantener inocuas las carnes y aves, éstas deben estar a temperatura ambiental por no por más de dos horas y si la temperatura es mayor de 90 °F (32 °C), por sólo una hora.

El alimento descongelado debe cocinarse inmediatamente o debe refrigerarse en uno o dos días. Después de cocinarse, la comida debe refrigerarse dentro de 2 horas.

También es bien importante: que después de usarse, la bandeja para descongelar debe lavarse con agua caliente jabonosa, para prevenir propagar las bacterias a otros alimentos.

Caja Solar para Cocinar. La caja solar cocina los alimentos usando luz del sol. La caja tiene una ventana en el tope la cual permite la entrada de la luz solar. Un envase oscuro es colocado en el fondo de la caja; éste absorbe la luz del sol el cual lo convierte en calor.

El cocinar con luz solar se ha tratado de vender como una fuente de conservación de gas. Es una posible alternativa a los métodos convencionales para cocinar carnes y aves.

Sin embargo, microbiólogos del USDA cuestionan la inocuidad de las temperaturas de cocción dentro de la caja de cocinar solar. Se cuestionan, por cuánto tiempo los alimentos pueden estar en la "Zona de Peligro" -- temperaturas entre 40 y 140 °F (4 y 60 °C). Éstos están preocupados sobre cuánto tiempo le tomará al alimento empezar a cocinarse y cuán caliente las temperaturas serán para cocinar.

Si la temperatura se eleva lentamente, entonces puede ocurrir abuso de temperatura antes que el alimento se cocine. La temperatura de la caja solar, así como también la temperatura de los alimentos, necesitará verificarse durante el proceso de cocción para asegurar la inocuidad del alimento.

Aún cuando se haya comprobado que la caja de cocinar solar puede ser confiable durante la temporada de verano en algunas partes de los EE. UU.; todavía existen dudas acerca de su uso durante el invierno o en días nublados. Consumidores tratando de usar la Caja de Cocinar Solar, deben proceder con precaución y utilizar un termómetro para verificar que se hayan alcanzado las temperaturas adecuadas.

Indicadores de Temperaturas Desechables son termómetros de cartón de un sólo uso. La compañía recomienda utilizarlos para verificar si las hamburguesas están cocidas a 160 °F (71 °C), temperatura a la cual *E. coli* O157:H7 debe ser destruida. Se pueden utilizar para verificar la carne de cerdo, huevos y otros productos que requieran cocinarse a 160 °F. (71 °C)

La cinta de cartón tiene un material blanco dentro de la punta cubierta de plástico. Al insertarse un

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los EE.UU. responsable por asegurar que el suministro comercial de carnes, aves y productos de huevo de la nación sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

Línea de Información sobre
Carnes y Aves
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)

Nuevos Productos Para Consumidores

alimento que ha alcanzado 160 °F (71 °C), el material blanco cambia a claro y la punta cambia a negro. Cada cinta es de un sólo uso.

Este producto originalmente se pretendía utilizarse para el servicio de comidas, pero comenzó a venderse en paquetes al detalle. Puede ser útil para cocinar en el hogar, especialmente para personas "en riesgo" de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, en un pasadía o dondequiera que no haya un termómetro regular.

¡Uno de estos termómetros de cartón puede llevarse fácilmente en el bolsillo o cartera para usarse en órdenes para llevar o en reuniones familiares donde las prácticas de manejo de los alimentos de otros cocineros son cuestionables!

Sin embargo, los consumidores deben usar este producto adecuadamente. Si el consumidor inserta el indicador y encuentra que la hamburguesa está sin cocinar, se debe utilizar otro indicador para verificar la hamburguesa por segunda vez. Si utiliza el mismo indicador es posible que bacterias de la hamburguesa sin cocinar se propaguen a la otra hamburguesa que está hecha.

Los consumidores deben insertar el cartón exactamente en la parte más gruesa del alimento. Las hamburguesas deben alcanzar 160 °F (71 °C) completamente para asegurarse que sean inocuas para comer.

Enfriadores/Calentadores Termoeléctricos. Estos aparatos se conectan al encendedor de cigarrillos del carro y están hechos para reemplazar las neveritas insuladas que se llenan con hielo, como también para mantener los alimentos calientes.

Los enfriadores/calentadores se anuncian como que pueden almacenar los alimentos a 45 grados menos de la temperatura ambiente del aire. Algunas compañías aún sugieren que los alimentos pueden recalentarse en ellos, pero la temperatura máxima anunciada para estos aparatos es 125 °F (52 °C).

Existen preguntas sobre si los alimentos se cocinan a temperaturas adecuadas.

Los microbiólogos y los expertos en ciencias de alimentos del USDA, han dejado sentir sus preocupaciones acerca de las temperaturas a las cuales estos enfriadores/calentadores claman en las tiendas o cómo calientan alimentos.

Esta es la preocupación: Patógenos pueden crecer y multiplicarse a temperaturas entre 40 y 140 °F (4 y 60 °C). Las temperaturas de verano casi siempre exceden de 90 °F (32 °C) y el interior de un carro puede llegar a 160 °F (71 °C) en cuestión de minutos en el verano, aún con las ventanillas parcialmente abiertas. Los alimentos entonces estarían en la "Zona de Peligro" a temperaturas donde las bacterias transmitidas por alimentos pueden multiplicarse rápidamente.

De la misma forma, la temperatura máxima para calentar a 125 °F (52 °C) no es inocua. De hecho, alimentos tibios cocinados pueden ser peligrosos después de 2 horas a esta temperatura. Es imposible recalentar comida fría hasta emitir vapor en estos aparatos.

Como es anunciado, los calentadores/enfriadores no pueden mantener la comida inocua, sea caliente o fría. Continúe manteniendo la comida fría en una neverita insulada con mucho hielo y paquetes de gel congelados.

¿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 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, en 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.



AskKaren.gov

El FSIS exhorta 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 esta publicación.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.
Junio 2002