



## Información sobre Inocuidad de Alimentos



### Amarras para las Aves y Otros Accesorios

*Un cocinero confundido pregunta ¿qué son esas cosas plásticas que mantienen unidas las patas del pavo? ¿Se derretirán si las coloco dentro del horno? El Departamento de Agricultura de los EE. UU., (USDA, por sus siglas en inglés) tiene las respuestas a estas y otras preguntas acerca de carnes y aves.*

“Eso es una amarra” le responde un especialista de información técnica en Washington, DC, al contestar llamadas de la Línea gratuita de Información de Carnes y Aves del USDA al 1-888-674-6854.

¿Una qué? Le responde el consumidor.

“Las amarras aseguran las patas traseras –del pollo o del pavo. Estas están hechas de “nilón” resistente al calor o de metal y es perfectamente inocuo dejarlas en el ave mientras ésta se asa. Sin embargo, el especialista de la Línea continúa, “es más difícil asar un ave uniformemente, especialmente en las coyunturas de las patas, si las patas están unidas o amarradas juntas.”

Sin embargo, algunas veces los cocineros las usan de otra forma que no son indicadas por el fabricante. Por error, consumidores han dejado el papel – o el plástico – del menudillo dentro del pavo durante la cocción o se han descuidado y no sacan el plástico protector de los huesos del jamón o han cocido el papel absorbente – o el plástico que es puesto debajo de las carnes en las bandejas de espuma.

¿Estos errores hacen la comida no inocua para comer? Aquí están las respuestas de la Línea de Información de Carnes y Aves del USDA.

**El dejar el menudillo dentro de su envoltura de papel o de plástico en el interior de la cavidad del pavo al cocinarlo:**

Algunos menudillos están envueltos en papel antes de ser insertados en la cavidad del ave. En este

caso, no habría ninguna preocupación si se cocinan los menudillos accidentalmente dentro del ave a una temperatura adecuada. Si los menudillos están envueltos en una bolsa plástica y la bolsa se ha alterado o derretido durante el proceso de cocción, no utilice los menudillos o el ave, ya que químicos perjudiciales pudieron haber migrado a la carne que los rodea. Si la bolsa de plástico no se ha alterado, los menudillos y el ave pueden estar inocuos para usarse si se el ave se ha cocido completamente.

**El descuidarse y no sacar el plástico protector de los huesos del jamón:**

El plástico que cubre los huesos expuestos es usado para prevenir que los huesos rompan la envoltura exterior. Si este plástico es dejado en la carne durante la cocción, a una temperatura de horno de 325 a 350°F (162.8 a 176.7°C), el plástico no se derretirá pero le impartirá un olor o un sabor a químico desagradable. El cortar el pedazo de carne alrededor de la parte expuesta no necesariamente resolverá este posible problema de inocuidad ya que la penetración del químico en la carne es desconocida. **Si la carne es cocida en un envase sellado, los químicos pueden penetrar el pedazo entero de carne. El USDA no le recomienda comerse el jamón, descártelo.**

**“El Cocinar” el papel y la almohadilla absorbente, los cuales se pueden encontrar empacados debajo de las carnes en las bandejas de espuma:**

Las almohadillas absorbentes claramente no son para cocinarse; sin embargo, si esto sucede y los

## El Descongelar Completamente

materiales de empaque se mantienen inalterados, (que no se hayan derretido o partido), **la carne cocida no presentará un peligro a la salud inminente. Si los materiales de empaque se han derretido o han cambiado de forma en alguna manera, no utilice el producto.**

### “El dejar la redecilla o no” – el dejar la redecilla del jamón o pavo durante la cocción:

Algunas veces, al remover el empaque alrededor del jamón o del pavo, los consumidores encuentran una redecilla interior que envuelve los productos de carnes. El propósito es de mantener las carnes y aves sin huesos en una forma específica. La redecilla puede ser de tela, plástico o de plástico y goma. La redecilla puede usarse con el alimento. Se puede quemar un poco si se usa durante la cocción a fuego alto, pero es una preocupación la transferencia de químicos a la carne. Algunos

plásticos o plásticos y goma pueden ser utilizados y son específicamente hechos para usarse durante la cocción. Sin embargo, la etiqueta debe especificar direcciones de cómo cocinar la carne de manera inocua.

### El usar un indicador de temperatura saltado (“pop-up”) y verificar con un termómetro de alimentos:

Los indicadores de temperatura saltadores son construidos de nilón aprobado para usarse con alimentos. El indicador sube cuando el alimento ha alcanzado la temperatura final para inocuidad y cocción completa. Los indicadores saltadores se han fabricado desde 1965 y son confiables dentro de 1 a 2°F (-17.2 o -16.7 °C), si se coloca adecuadamente en el producto. También se sugiere que la temperatura se verifique con un termómetro convencional en diferentes lugares para asegurar la inocuidad.

## ¿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](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp).

Envíe sus preguntas por correo electrónico al [MPHotline.fsis@usda.gov](mailto: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](http://AskKaren.gov)