



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

Información sobre Inocuidad de Alimentos



La Yersiniosis y los Chinchulines (Tripas)

Consejos para Protegerse y Proteger a los suyos de las Enfermedades Transmitidas

En los Estados Unidos, el Caribe, América Latina, el oeste de Asia y Europa, algunas de las comidas favoritas durante los días festivos envuelven el manejo y la preparación de intestinos usualmente de cerdo. Los chinchulines son intestinos gruesos de cerdo, pero también pueden provenir de bovinos jóvenes como un becerro, preparados como alimento. Estas viseras también pueden ser usadas para la preparación de embutidos en el hogar. Algunas personas lo consideran una delicadez, mientras que otros crecen comiendo este alimento y les da un sentido de comodidad. Estas comidas se comen durante todo el año y son especialmente populares durante el Día de Acción de Gracias, Navidad y Año Nuevo.

El nombre de "chinchulines" (tripas o intestinos) viene del inglés medieval, antiguo o durante el periodo alto de Alemán medio antiguo. En el Caribe y en América Latina se utiliza en platos tradicionales como el "Mondongo", y los franceses lo llaman "les tricandilles". Estos también son utilizados como envolturas para embutidos.

Los menudos de cerdo se convirtieron en un alimento tradicional de invierno en la parte profunda del Sur profundo de América durante los tiempos Coloniales, cuando antes de la existencia de la refrigeración, los cerdos eran sacrificados en diciembre. Aquéllos quienes no vivían "a la altura del momento" se les ofrecían las partes menos apetecibles del animal. Los "chinchulines" tienen un olor acre mientras son hervidos. Su textura es similar al calamar. Luego de hervirlos por un largo periodo de hervirlos, a veces son batidos y fritos, y comúnmente servidos en vinagre de sidra y salsa picante como condimentos.

Cualquiera sea la forma que usted los cocine, sin embargo, los intestinos deben ser manipulados y preparados con cuidado para que no causen enfermedades transmitidas por los alimentos. La preparación es una labor intensiva que causa la propagación de bacterias haciéndole propicia que el proceso por sí mismo a la contaminación-cruzada de topes de cocina, tablas de corte y utensilios. Los intestinos pueden estar contaminados con la bacteria *Yersinia enterocolitica*, la cual puede causar una condición diarreica llamada "yersiniosis". Otros patógenos en

alimentos -- como la *Salmonella* y el *E.Coli* -- pueden también estar presentes, así que es importante llevar a cabo prácticas para un manejo adecuado de higiene de alimentos para prevenir infección.

P. ¿Qué es *Yersinia enterocolitica*?

R. La *Yersinia enterocolitica* es una bacteria encontrada en los intestinos de cerdo que puede causar enfermedades diarreicas en humanos. Las infecciones causadas por estas bacterias son llamadas Yersiniosis. El cerdo y los productos de carne provenientes del cerdo son las principales fuentes de enfermedades en los humanos.

P. ¿Cuáles son los síntomas de yersiniosis?

R. Los síntomas pueden incluir diarrea acuosa, dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre y vómito. Los niños pequeños, las personas de edad avanzada, las mujeres embarazadas y las personas con un sistema inmunológico débil podrían experimentar una enfermedad más severa. El dolor abdominal podría confundirse con apendicitis. Las enfermedades en personas con el sistema inmunológico débil podrían conducir a artritis, meningitis e inflamación de la piel ("eritema nudoso").

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)

P. ¿Cómo las personas se enferman con yersiniosis por los chinchulines?

R. Las personas pueden contagiarse con yersiniosis consumiendo carne de cerdo cruda o semi-cruda, o al tener contacto con superficies, como mostradores, tablas de cortar y utensilios. Los infantes pueden contraer yersiniosis si sus familiares o niñeros manejan los chinchulines crudos y no se lavan las manos adecuadamente antes de tener contacto con los infantes o sus juguetes, botellas o chupones. La bacterias se pueden propagar si los familiares o niñeros preparan los chinchulines y atienden los niños al mismo tiempo. Es bien importante que se sigan prácticas para un manejo adecuado de los alimentos durante la preparación de este producto para protegerse y proteger a sus seres queridos de enfermedades.

P. ¿Cómo los consumidores pueden prevenir contagiarse con yersiniosis por chinchulines?

R. Consejos para preparar adecuadamente los chinchulines para su familia durante esta época festiva:

- Descongele los intestinos de cerdo en el refrigerador. Envuelva el envase con plástico transparente antes de colocarlo en el refrigerador.
- Cómprelos ya cocidos. Si prefiere comenzar con los chinchulines crudos, hiérvalos por 5 minutos antes de limpiarlos y cocinarlos. Los estudios conducidos por la División de Salud Pública del Departamento de Recursos Humanos en Georgia han encontrado que éste paso en la preparación de los chinchulines destruye las bacterias patógenas sin cambiarle el sabor al alimento.
- Lávese bien las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de la preparación de chinchulines.
- Lave los utensilios, tablas de cortar, platos y mostradores con agua caliente y jabón, después de preparar cada producto de alimento y antes de pasar al siguiente producto. Los mostradores, equipo, utensilios y tablas de cortar pueden ser

desinfectados con una solución de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en 1 galón de agua. Llene la superficie con la solución de blanqueador y déjela por varios minutos. Enjuague con agua clara y deje secar al aire libre o seque con toallas de papel limpias.

- Durante la preparación de los chinchulines, los niñeros deben encontrar otras personas para ayudar a cuidar los infantes y niños pequeños, y así prevenir la propagación de las bacterias e infecciones.
- Mantenga los niños fuera de la cocina cuando se esté preparando los chinchulines.
- Hierva y cocine los chinchulines hasta que estén bien cocidos y tiernos.

P. ¿Qué debo hacer si creo que tengo, o alguien en mi familia tiene, yersiniosis?

R. Llame a su doctor, enfermera o clínica de salud si sospecha que podría tener una infección o enfermedad causada por el alimento.

Para protegerse y proteger a sus seres queridos de las enfermedades transmitidas por los alimentos, siga siempre los cuatro principios para ¡Combatir a BAC!

LIMPIAR: Lávese las manos y lave las superficies frecuentemente

Las bacterias se pueden propagar por su cocina y contaminar sus tablas de cortar, utensilios y mostradores.

- Lávese las manos por 20 segundos con agua tibia y jabón antes de manejar los alimentos y después de usar el baño, cambiar pañales y tocar sus mascotas.
- Lave los utensilios, las tablas de cortar, los platos y los mostradores con agua caliente y jabón después de preparar cada producto de alimento y antes de pasar al siguiente producto.
- Considere usar toallas de papel para limpiar las superficies de cocina. Si usa paños de toalla, lávelos frecuentemente en el ciclo caliente de su máquina de lavar platos.

SEPARAR: No propague las bacterias

- Separe las carnes, aves y pescados crudos de otros alimentos en su carrito de compras y en el refrigerador.
- Si es posible, use tablas de cortar diferentes para los productos de carnes crudas y para las verduras.
- Lave las tablas de cortar, los platos, los mostradores y los utensilios con agua caliente jabonosa después de tener contacto con carnes, aves y pescados crudos o sus jugos.
- Nunca coloque los alimentos cocidos en un plato que previamente contenía carnes, aves o pescados crudos.

COCINAR: Cocine a temperaturas adecuadas

Use un termómetro de alimentos limpio al medir la temperatura interna de las carnes, las aves, las cazu-elas y otros alimentos, para asegurarse que han alcanzado una temperatura interna mínima adecuada.

- Cocine los alimentos hasta una temperatura interna mínima adecuada. Use un termómetro para alimentos para verificar la temperatura interna.
- Cuando cocine los alimentos en un horno convencional, ajústelo por lo menos a 325 °F (162.77 °C).
- Hierva en agua los chinchulines por 5 minutos ANTES de limpiarlos, entonces proceda a cocinarlos por el método preferido hasta que estos estén completamente cocidos y tiernos.

ENFRIAR: Refrigere prontamente

Refrigere los alimentos rápidamente porque las temperaturas frías previenen que las bacterias dañinas se multipliquen.

- Refrigere o congele los alimentos percederos, alimentos cocidos y sobras dentro de 2 horas (1 hora si la temperatura es mayor de 90 °F [32.2 °C]).
- Ajuste su refrigerador a 40 °F (4.4 °C) o menos y su congelador a 0 °F (-17.8 °C) o menos. Verifique estas temperaturas ocasionalmente con un termómetro para aparatos electrodomésticos.
- No llene demasiado su refrigerador. Permita que el aire frío circule para mantener los alimentos sanos.
- Descongele los chinchulines en el refrigerador y nunca a temperatura ambiente. Divida las cantidades grandes de sobras en envases llanos para que se enfríen rápidamente en el refrigerador.
- Refrigere y use los intestinos crudos de cerdo dentro de 2 días luego de descongelarlos. Use los intestinos congelados dentro de 3 a 4 meses para mejor calidad. Los chinchulines cocidos pueden permanecer en el refrigerador de 3 a 4 días, y en el congelador de 3 a 4 meses.

¿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.



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 página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

¡Pregúntele 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**.