

Seguridad Alimentaria Para las Fiestas

Folleto Informativo
Edición Especial para las Fiestas

www.foodsafetyinfosheets.com

Cenas en épocas de las fiestas han sido directamente relacionadas con brotes de patógenos como *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens* y *Staphylococcus aureus*. El hecho de cocinar para una clientela mas grande de lo común, ya sea en casa o una cocina comunitaria, puede resultar en errores sanitarios, los cuales pueden causar enfermedades.



Lo que puedes hacer



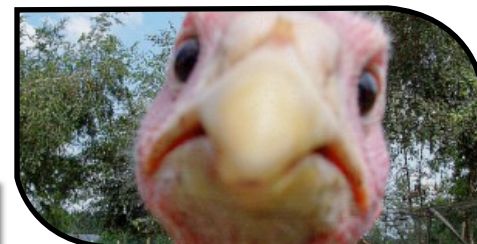
Limpie y desinfecte todos los utensilios y superficies que haya usado para preparar pavo crudo. Lávese las manos luego de tocar carne o aves crudas. No lave el pavo. Estudios recientes indican que al lavar el pavo, patógenos que pudieran estar presentes en el pavo, pueden “viajar” distancias de hasta 3 pies del lavadero, y contaminar alimentos listos para comer que estén a dicha distancia.



No use el color de la carne como indicativo de cocción. Varias recetas sugieren “cocinar el pavo hasta que los jugos salgan transparentes del pavo.” Eso es un mito. La única forma de estar seguro si el pavo esta hecho o no es usando un termómetro digital para verificar que el pavo haya alcanzado una temperatura de 165°F (75°C). Pruebe la temperatura en varias partes del pavo y no toque el hueso, ya que el hueso conduce calor y puede dar una lectura incorrecta con respecto a la carne.



Los restos del pavo deben ser refrigerados rápidamente a una temperatura de 41°F (5°C), a mas tardar, dos horas después de haberlo sacado del horno. La mejor manera es poner las rodajas de pavo en bolsas plásticas de 1 litro y apoyarlas, de la forma mas plana posible, en la heladera para que el aire frío circule mejor. Ciertos tipos de bacteria que forman esporas pueden crecer y generar toxinas si se las mantiene a temperatura ambiente por mucho tiempo.



Para más información contacte a Ben Chapman, benjamin_chapman@ncsu.edu o a Doug Powell, dpowell@ksu.edu