

Lavado de aves es un peligro para la seguridad alimentaria



Campilobacteriosis es la enfermedad alimentaria más común a causa de bacterias.

Campylobacter está presente en casi la mitad de los pollos disponibles comercialmente.

Cuando un ave contaminada es procesada, la bacteria puede ser transferida de los intestinos a la carne.

EL LAVADO DE POLLOS PUEDE ESPARCIR BACTERIA EN LA COCINA

Un estudio reciente llevado a cabo por la “Food Standards Agency” en el Reino Unido (FSA por sus siglas en Ingles) concluyó que el lavado del pollo crudo antes de cocinarlo, aumenta los riesgos de enfermedades alimentarias.

El estudio encontró bacterias provenientes del pollo a distancias de hasta 3 pies del lugar donde se lo lavó. La FSA dice que el lavado del pollo solo causa daño, ya que las bacterias no se eliminan con el lavado sino con el

cocido del pollo a la temperatura apropiada.

Una vocera de la FSA comentó “al lavar el ave, es mas probable que se esparza la bacteria a que se elimine.”

Los resultados sugieren que el lavado aumenta los riesgos de contaminación cruzada, lo cual puede provocar enfermedades alimentarias.



Lo que puede hacer

- No lave aves crudas.
- Limpie y desinfecte utensilios y superficies luego de haber preparado aves crudas.
- Lávese y séquese las manos después de tocar y preparar aves crudas, y luego de lavar los platos.
- Cuando se seque las manos, use una toalla limpia o descartable.