

# Carnes y Aves Del USDA Línea Directa Presenta Las 10 Razones Para Manejar Sus Alimentos De Manera Segura

En 2010, Carnes y Aves del USDA comenzaron sus 25 años con una línea de teléfono directo como un servicio público gratuito. Los consumidores con preguntas sobre la seguridad alimentaria pueden llamar a la línea directa entre semana durante con preguntas sobre el manejo seguro de los productos cárnicos y avícolas. El personal está disponible de 10 a.m.-4 p.m. hora del este; mensajes grabados están disponibles otras veces.

La línea directa se ha mantenido con la tecnología moderna. Ahora los consumidores pueden obtener repuestas a su preguntas a través de una charla en [www.AskKaren.gov](http://www.AskKaren.gov) durante las horas de la línea directa y pueden obtener respuestas electrónicamente 24/7 en este sitio. Llamadores hispano pueden hablar con expertos en seguridad alimentaria bilingües a través la línea directa y también utilizar un chat en español en [www.pregunteleaKaren.gov](http://www.pregunteleaKaren.gov).

## **10: La manipulación segura de alimentos son prácticas más propensas en preservar la cálida alta de los alimentos.**

Mantener los alimentos calientes y alimentos fríos inhibe el crecimiento de los microorganismos que pueden echar a perder su comida o provocar enfermedades. Se debe almacenar a la temperatura adecuada la cual conserva el aspecto fresco, aroma y textura agradable que contribuyen con tanta fuerza a una experiencia agradable al comerse.

## **9: El manejo seguro de los alimentos le permite disfrutar lo máximo de los beneficios nutricionales de los alimentos.**

Si usted ha tomado el tiempo para seleccionar cuidadosamente una variedad de alimentos saludables, ¿por qué no usarlos hacia arriba - o bien conservados para de almacenamiento de largo plazo -, mientras que los niveles de nutrientes están en su pico? Los alimentos que deben ser descartados debido a caries o abuso de temperatura nutren a nada.

## **8: Las formas más seguras de manejar los alimentos suelen ser los más eficientes.**

No corra riesgos en el nombre de ahorrar tiempo. Descongelación de carne y productos avícolas a temperatura de ambiente y el cocinar parcialmente son ejemplos de prácticas que puede parecer como una buena idea, pero que en realidad puede fomentar el crecimiento de bacterias por mantener los alimentos en la "Zona de Peligro" (40 ° -140 ° F.). Donde las bacterias se multiplican más rápido. En el caso de las bacterias que producen toxinas resistentes al calor, esto se convierte en un problema que con segur cocinando no se puede alegrar.

## **7: El manejo seguro de los alimentos es fácil. Se establece un buen ejemplo para los demás, incluyendo a sus hijos.**

Tú eres la última persona para manejar tu comida antes de que se coma. Puedes ser la última persona para manejar los alimentos antes de que se sirva a tu familia o amigos. Tome las riendas! Prevención de la enfermedad puede ser tan simple como lavarse las manos - un acto a menudo descuidado pero muy importante.

## **6: el manejo seguro de los alimentos inspira confianza y mantiene la paz en la familia.**

Imagínes: ¡No más peleas entre familia porque alguien maneja la cena de una manera cuestionable. ¡Y los amigos y la familia no van a llamar a la línea directa de carne y aves pidiéndoles literatura sobre la seguridad alimentaria que sea enviada por correo a su dirección!

## **5: manejo seguro de los alimentos puede mejorar su posición en la comunidad.**

Alimentos para un puesto de comida, venta de pasteles o cena de la iglesia debe ser preparado cuidadosamente. Muchas de las personas en su comunidad son muy jóvenes, ancianos, o sufren de problemas de salud que afectan el sistema inmunológico. Estas personas están en mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. Proteja su salud y la reputación de tu organización.

## **4: El manejo seguro de los alimentos es lo responsable que hacer.**

Aquellos para quienes se preparan los alimentos merecen lo mejor, y no se esperar menos de los que producen y preparan la comida para usted. Usted no es menos importante que el fabricante, regulador del gobierno, o tienda de comestibles para asegurar la seguridad de los alimentos. Usted es un eslabón importante en la cadena de la granja a la mesa.

## **3: manejo seguro de los alimentos ahorra dinero.**

Enfermedades transmitidas por los alimentos cuesta miles de millones cada año en costos de atención de salud y pérdida de salarios. Es difícil deshacerse de los alimentos que usted reconoce que han sido manejados mal. ¡Pero comparar el costo de la comida con el costo de un mal caso de intoxicación alimentaria, empezando por la factura del médico!

## **2: Manipular los alimentos de forma segura, evita que usted y su familia sufran ataques de enfermedades dolorosas.**

Enfermedad bacteriana, parasitaria o viral causada por alimentos no es divertida, y puede tener consecuencias a largo plazo.

¿Hay que temer los alimentos? Organismos microscópicos N° siempre han sido y siempre serán una parte importante de nuestro mundo. Pero hay que almacenar adecuadamente los alimentos, cocinar a fondo y mantener nuestras manos y las áreas de trabajo limpias. Hay veces, lo que no puedes ver te puede hacer daño.

## **1: Puede salvar una vida.**

Manipulación segura de alimentos realmente hace la diferencia. ¿Por dónde empezar? Aprender más. La Línea Directa "Carnes y Aves" del USDA puede responder a sus preguntas sobre la seguridad de los alimentos. Sólo tiene que llamar al 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) gratuito nivel nacional

\*[fsis.usda.gov/](http://fsis.usda.gov/)

# 10 Razones Para Manipular Los Alimentos De Forma Segura

Prueba Final – Marzo 2015

**Por favor guarde esta prueba y certificado en sus archivos para la licenciatura.  
Usted no tiene que enviarlo a nuestra oficina o al estado.**

Objetivo de Aprendizaje: Después de leer el boletín, el proveedor entiende algunas de las formas y razones para manejar con seguridad y preparar alimentos.

1. Los consumidores con preguntas sobre la seguridad alimentaria pueden llamar a la línea directa entre semana durante el año con preguntas sobre el manejo seguro de los productos de carnes y aves. Los consumidores pueden obtener repuestas a sus preguntas a través de una charla en [www.AskKaren.gov](http://www.AskKaren.gov) durante las horas de la línea directa y pueden obtener respuestas electrónicamente 24/7 en este sitio.

Verdadero o Falso

2. Las prácticas \_\_\_\_\_ de manipulación de alimentos son lo más propensos en preservar alta calidad de los alimentos.

3. La manipulación segura de los alimentos reduce los beneficios nutricionales de los alimentos.

Verdadero o Falso

4. La descongelación de los productos de carnes y aves a temperatura ambiente y el cocinar parcialmente son ejemplos de prácticas que puede parecer una buena idea, pero que en realidad pueden alentar crecimiento \_\_\_\_\_ manteniendo los alimentos en la "Zona de Peligro" (40 ° -140 ° F.) Donde las bacterias se multiplican más rápido.

5. Manejo seguro de los alimentos es fácil. Se establece un buen ejemplo para los demás, incluyendo \_\_\_\_\_.

6. La prevención de una enfermedad puede ser tan simple como lavarse las manos - un acto a menudo descuidado pero muy importante.

Verdadero o Falso

7. \_\_\_\_\_ no es menos importante que el fabricante, regulador del gobierno, o tienda de comestibles para asegurar la seguridad de los alimentos. Usted es un eslabón importante en la cadena de la granja a la mesa.

8. Manejo seguro de los alimentos realmente hace la diferencia. La línea directa de "Carnes y Aves USDA" puede responder a sus preguntas sobre la seguridad de los alimentos. Sólo tiene que llamar al 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) gratuito nivel nacional.

Verdadero o Falso

9. Es difícil deshacerse de los alimentos que usted reconoce que se han \_\_\_\_\_. ¡Pero comparar el costo de la comida con el costo de un mal caso de intoxicación alimentaria, empezando con la factura del médico!

10. ¿Hay que temer a los alimentos? \_\_\_\_\_. Los organismos microscópicos siempre han sido y siempre serán una parte importante de nuestro mundo. Hay que almacenar adecuadamente los alimentos, cocinar a fondo y mantener nuestras manos y las áreas de trabajo limpias. Hay veces, lo que no puedes ver te puede hacer daño.



Southwest Human Development Services  
P.O. Box 28487 • Austin, Texas 78755-8487  
(512) 467-7916 • Toll Free (800) 369-9082  
Fax (512) 467-1453 • Toll Free (888) 467-1455  
[www.swhuman.org](http://www.swhuman.org)

## **SOUTHWEST HUMAN DEVELOPMENT SERVICES**

Patrocinador del

**Programa de Alimentos de USDA para el Cuidado de Niños y Adultos**

Gratamente otorga a:

---

ESTE CERTIFICADO

Por completar 30 minutos de entrenamiento en

**Marzo 2015 - 10 Razones Para Manipular Los Alimentos De Forma Segura**

UN CURSO AUTO-EDUCATIVO

(Es necesario completar la prueba al reverso de esta hoja para que el certificado sea válido)

Este Proveedor del Cuidado Diario de Familia apoya el compromiso de  
Cuidado de Calidad de Menores como se demuestra en completar este curso

Dado en esta fecha: \_\_\_\_\_

*Lindsey Seybold*

Lindsey Seybold  
Coordinadora de Entrenamiento  
Southwest Human Development Services

