

Consejos de seguridad de los alimentos en ferias y festivales

Por: Redacción
editorial@noticiali.com

Las ferias y festivales son eventos emocionantes y siempre hay cosas divertidas para ver y hacer, como las obras de arte, la música, los juegos y las atracciones. Uno de los grandes atractivos de estos eventos es la gran variedad de alimentos y bebidas que se ofrecen.

Pero algunas veces los controles de seguridad habituales que hay en las cocinas, como instalaciones para lavarse las manos, refrigeración, termómetros para chequear la temperatura al cocinar, así como trabajadores capacitados en seguridad de los alimentos, puede que no estén disponibles cuando se cocina y se come durante ferias y festivales. Esto hace que sea aún más importante que usted siga los consejos de seguridad de los alimentos.

Recuerde que las prácticas de seguridad de los alimentos son las mismas en las ferias que en los restaurantes y en el hogar: limpiar, separar, cocinar y enfriar. Infórmese más acerca de estos pasos y reduzca sus probabilidades de contraer una intoxicación alimentaria.

A tener en cuenta antes de comprar alimentos

Una actividad divertida para realizar en familia es ir a ferias, festivales, carnavales y rodeos. Siga los consejos de las autoridades de salud para disfrutar de manera segura al cocinar, comer y beber durante esos eventos. Ciertos alimentos, como la carne, las aves y el pescado se deben cocinar hasta que alcancen una temperatura que sea lo suficientemente alta para eliminar los microbios dañinos que podrían tener.



Tenga en cuenta y responda las siguientes interrogantes: ¿Tiene el vendedor un puesto limpio y ordenado? ¿Tiene el vendedor un lavamanos para los empleados? ¿Usan los empleados guantes o tenazas cuando manipulan la comida? ¿Tiene el vendedor un refrigerador en el lugar para guardar los ingredientes crudos o los alimentos precocidos? ¿Ha sido inspeccionado el vendedor? ¿Hay a la vista un informe de inspección reciente?

Alternativas alimentarias saludables

Cuando compre alimentos a un vendedor, busque primero las opciones saludables. Si no hay opciones, piense en llevar su propia comida para ahorrar dinero y consumir menos calorías. Llevar la comida de casa permite comer alimentos o refrigerios saludables en familia al tiempo que también se disfruta el ambiente festivo que los rodea. No olvide seguir las prácticas seguras de almacenamiento de alimentos al empacarlos. Mantenga siempre enfriados los alimentos fríos y caliente lo que se come caliente.

Maneras adecuadas de guardar los alimentos

Si lleva comida de su casa a una feria o a un festival, tenga en cuenta la manipulación y el tiempo que va a permanecer guardada. No deje que los alimentos permanezcan afuera más de 2 horas. Si el día es caluroso (90 °F o más), este límite se reduce a 1 hora. Asegúrese de poner los artículos perecederos en una bolsa térmica o en una nevera.

Notifique las enfermedades

Se recomienda que siempre que crea que puede haber contraído una enfermedad causada por los alimentos, notifique a su departamento de salud local, aún cuando ya se haya recuperado. Con frecuencia, los brotes se detectan primero gracias a las llamadas de ciudadanos preocupados. El departamento de salud pública local es una parte importante del sistema de seguridad de los alimentos.

Si un funcionario de salud pública se comunica con usted para saber más acerca de la enfermedad que tuvo, hable con esa persona. La información de las personas sanas puede ser tan importante como la de las personas enfermas para las investigaciones de salud pública. Los investigadores podrían necesitar su ayuda, aunque no esté enfermo.

Lávese las manos con frecuencia

- Averigüe dónde están los lugares para lavarse las manos y láveselas con frecuencia.
- Lávese las manos con agua corriente limpia y jabón por lo menos durante 20 segundos.
- Lávese siempre las manos justo después de tocar un animal, el lugar donde se encuentran los animales y las áreas por donde salen, aún cuando no los toque.
- Lávese siempre las manos después de ir al baño, de jugar o subirse a una atracción, antes de comer y beber, antes de preparar los alimentos o las bebidas, después de cambiar pañales o asear a un niño que fue al baño y luego de quitarse la ropa o los zapatos sucios.
- Lleve un desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol en caso de que no haya lugares para lavarse las manos.

