

Consejos de seguridad alimentaria para un pícnic

Por: Redacción
editorial@noticiali.com

¿Planea hacer un último pícnic antes de que termine el verano? Mientras se ocupa de los preparativos, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) le recuerda que las bacterias transmitidas por los alimentos se multiplican más rápido cuando hace calor, y mientras mayor sea la dosis de bacterias, mayor será la probabilidad de que cause una intoxicación alimentaria (también conocida como enfermedad transmitida por los alimentos).

Por eso tome precauciones básicas para prevenir la intoxicación alimentaria cuando hay clima cálido. Siga estos consejos de seguridad alimentaria al armar su canasta para el pícnic:

Antes del pícnic

- Descongele la carne roja, las aves, los pescados y los frutos de mar en el refrigerador o sumergiéndolos en agua fría en paquetes sellados. También puede descongelarlos en el microondas, pero solo si va a asar los alimentos inmediatamente después.

- Deje marinar los alimentos en el refrigerador, no sobre las encimeras. Nunca reutilice la salsa para marinar que tocó alimentos crudos sin hervirla primero, o bien puede dejar un poco de salsa aparte antes de marinar alimentos para usarla después.

- Lave bien todas las frutas y verduras antes de comer, incluso si va a pelarlas. El cuchillo que usa para quitar la cáscara puede llevar bacterias a la parte que come.

Las frutas y verduras precortadas o peladas deben refrigerarse o guardarse con hielo para mantener la calidad y seguridad.

- Si no tiene acceso a agua limpia en el lugar donde hará el pícnic, lleve agua o toallas húmedas para limpiarse las manos y las superficies. ¡No se olvide de llevar un termómetro para alimentos!

Al usar neveras portátiles

- Coloque los alimentos del refrigerador directamente en una nevera justo antes de salir de su casa.

- Use mucho hielo o compresas frías para que la nevera se mantenga a 40 °F o menos.

- Si es posible, guarde la carne roja, las aves, los pescados y los frutos de mar crudos en una nevera separada, o envuélvalos bien y guárdelos al fondo de la nevera para que los jugos de la carne no caigan sobre otros alimentos.

- Coloque las bebidas en una nevera separada; así tendrá fácil acceso a las bebidas y podrá mantener cerradas las neveras con los alimentos precederos.

- Lleve las neveras portátiles en el asiento del acompañante: allí está más fresco que en el maletero. Una vez que haya llegado al lugar del pícnic, deje los alimentos en las neveras (a la sombra) hasta el momento de servir y evite abrir las tapas con frecuencia.

Al cocinar a la parrilla

- Tenga utensilios y fuentes limpias a mano. Cocine la carne roja, las aves, los pescados y los frutos de mar a las temperaturas adecuadas; use un termómetro para alimentos para estar seguro(a) (consulte el Cuadro de Temperaturas mínimas internas adecuadas).



(Foto: FDA)

¿Hará un último pícnic antes de que termine el verano?. La FDA le recuerda evitar la contaminación de comidas.

- Mantenga las carnes cocinadas calientes a 140 °F o más hasta el momento de servir; déjelas a un costado de la parrilla para mantenerlas calientes.

- Cuando quite los alimentos de la parrilla, colóquelos en una fuente limpia. Nunca use la misma fuente ni los mismos utensilios que usó para la carne roja, las aves, los pescados o los frutos de mar crudos.

Controle tiempo y temperatura

- Se recomienda controlar el tiempo y la temperatura exterior. No deje que los alimentos fríos o calientes queden en la "zona de peligro" (entre 40 °F y 140 °F) más de 2 horas, o 1 hora si la temperatura exterior es de más de 90 °F. Si esto sucede, bótelos.

Playa de Amityville cerrada por presencia de bacterias

Por: Redacción
editorial@noticiali.com

Autoridades de salud informan que Amityville Village Beach, ubicada en el condado de Suffolk, está cerrada a los bañistas debido al hallazgo de bacterias en niveles que exceden los criterios aceptables.

En tanto, otras dos playas en este sector de Nueva York, Lloyd Harbor Estate Beach y Ronkonkoma Beach en el Pueblo de Islip, que fueron cerradas el sábado 24 de agosto, permanecen clausuradas para bañarse. Igualmente, Tanner Park Beach, en Copiague, que cerró a principios de esta temporada de verano, permanece en esa situación por prevención sanitaria.

Las autoridades locales señalan que estas playas de Long Island se volverán a abrir cuando más pruebas revelen que la bacteria ha disminuido a niveles aceptables.

Según el Dr. James Tomarken, Comisionado de Salud del condado de Suffolk, bañarse en agua contaminada con bacterias puede provocar enfermedades gastrointestinales, así como infecciones de los ojos, oídos, nariz y garganta.

Para obtener la información más reciente sobre las playas afectadas, llame a la línea directa de Bathing Beach al 852-5822 o comuníquese con la Oficina de Ecología del Departamento al 852-5760 durante el horario comercial normal.

