

Influenza Aviar

Sugerencias de seguridad de alimentos en aves de corral y huevos



La influenza aviar H5N1 es una enfermedad que se da entre aves de corral y aves silvestres. De acuerdo a la Organización Mundial de La Salud (World Health Organization) no hay evidencia de que ninguna persona se haya infectado al comer aves de corral y productos avícolas debidamente cocinados.

Actualmente en los Estados Unidos, las aves y productos avícolas son seguros para comer si se practica buena higiene y se utilizan métodos apropiados para cocinarlos. Cuando manipule, prepare y cocine aves o productos que contengan huevos, siga las siguientes indicaciones para protegerse de la influenza aviar y otras enfermedades relacionadas con los alimentos.

- Mantenga la carne cruda, aves y pescado y sus jugos separados de otros alimentos.
- Lávese siempre las manos minuciosamente con agua tibia y jabón para evitar cruce de contaminación.
- Limpie completamente las superficies y utensilios tal como las tablas de cortar, cuchillos y platos que hayan estado en contacto con carne cruda y huevos. Luego desinfecte con una solución de una cucharada sopera de cloro mezclada con un cuarto de agua.
- No descongele la carne ni aves a temperatura ambiente. Siempre descongele en el refrigerador.
- Cocine las aves en el horno a una temperatura de al menos 325° F.
- Utilice un termómetro para carnes para medir la temperatura interna de la cocción de la carne, aves y platillos con huevo. Recuerde, el color no es indicador de que está listo.
- Cocine las aves (todas las partes) a una temperatura interna de por lo menos 165° F. Esta temperatura asegurará la seguridad de los alimentos y destruirá cualquier bacteria dañina que pueda existir en los alimentos.
- Cuando cocine en el horno de microondas, asegúrese de que no queden partes frías. Para mejores resultados, cubra la comida, revuelva y gire el plato para que se cocine de manera uniforme.
- No coma huevos crudos.
- Solamente utilice huevos crudos en las recetas donde se cocinan después de añadir los huevos. Utilice productos pasteurizados en recetas tal como el rompo.
- Si está usted enfermo NO prepare o sirva alimentos a otras personas.

Recursos

Harris County Public Health & Environmental Services

www.hcphes.org

Texas Department of State Health Services

www.dshs.state.tx.us

United States Department of Agriculture

www.usda.gov

Centers for Disease Control and Prevention

www.cdc.gov

National Avian Influenza Surveillance Information

www.wildlifedisease.nh.gov/ai

Harris County

HCPHES

Public Health & Environmental Services