

Proteja a sus Niños y Familiares de Edad Avanzada Contra las Enfermedades Transmitidas a Través de los Alimentos al Preparar Comidas con Intestinos de Cerdo

WASHINGTON, 27 de diciembre del 2011—En estas Navidades y festividades de año nuevo, los chinchulines, mondongo, o morcillas (comidas preparadas con intestinos de cerdo) son comidas tradicionales para muchas personas en los Estados Unidos. Sin embargo, estas comidas podrían contener la bacteria llamada *Yersinia enterocolitica*, la cual causa enfermedades con diarrea en humanos, llamada “yersiniosis”. La yersiniosis se dan más frecuentemente durante los meses de invierno. Las personas mayormente afectadas incluyen niños menores de 4 años y adultos mayores de 85 años de edad. Como las comidas preparadas con intestinos de cerdo se comen más menudo durante esta temporada, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) les provee recomendaciones para preparar y cocinar estos alimentos cuidadosamente.

“Al igual que el preparar cualquier carne o ave cruda, la limpieza y preparación de los intestinos de cerdo es un proceso intenso de trabajo que puede propagar bacterias hacia mostradores, tablas de cortar, utensilios y hasta botellas y chupetas de bebé,” dijo la Dra. Elisabeth Hagen, subsecretaria de inocuidad alimentaria. “Los niños pequeños están cuatro veces más susceptibles a enfermarse con yersiniosis que la población general, mientras que las personas de edad avanzada son dos veces más susceptibles. Las personas con un sistema inmune debilitado debido al embarazo o por condiciones de enfermedad, pueden estar en riesgo de enfermarse con yersiniosis. También es importante que aquellas personas que están cuidando niños tengan mucho cuidado y tomen medidas necesarias para prevenir estas enfermedades en los más vulnerables.”

En adición a la *Yersinia enterocolitica*, los intestinos de cerdo pueden también estar contaminados con otros patógenos transmitidos por los alimentos, tales como *Salmonella* y *E. coli*. El riesgo está mayormente en el proceso de preparación. Luego de hervir y preparar adecuadamente los intestinos de cerdo, el producto final no debe presentar riesgo alguno de enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Sigue estos consejos para preparar estas comidas adecuadamente:

- Lávese bien las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de la preparación de los intestinos.
- Lave los utensilios, tablas de cortar, platos y mostradores con agua caliente y jabón, después de preparar cada producto de alimento y antes de pasar al siguiente producto. Los mostradores, equipo, utensilios y tablas de cortar pueden ser desinfectados con una solución de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en 1 galón de agua. Llene la superficie con la solución de blanqueador y déjela por varios minutos. Enjuague con agua limpia y deje secar al aire libre o seque con toallas de papel limpias.
- Cómprelos ya cocidos. Si prefiere comenzar a preparar los intestinos crudos, hiérvalos por 5 minutos antes de limpiarlos y cocinarlos.
- Descongele los intestinos de cerdo en el refrigerador. Envuelva el envase con plástico transparente antes de colocarlo en el refrigerador.

- Refrigere y use los intestinos crudos de cerdo dentro de 2 días luego de descongelarlos. Use los intestinos congelados dentro de 3 a 4 meses para mejor calidad.
- Durante la preparación de los intestinos, los niños deben encontrar otras personas para ayudar a cuidar los infantes y niños pequeños, y así prevenir la propagación de las bacterias e infecciones. Mantenga los niños fuera de la cocina cuando se estén preparando los intestinos.
- Hierva y cocine los intestinos hasta que estén bien cocidos y tiernos.
- Divida las cantidades grandes de intestinos ya preparados en envases llanos y refrigere. Los chinchulines cocidos pueden permanecer en el refrigerador de tres a cuatro días, y en el congelador de tres a cuatro meses.

Información adicional

Para más información sobre las comidas preparadas con intestinos, como chinchulines, mondongo y morcillas, vea la hoja informativa, en www.fsis.usda.gov/En_Espanol/Yersiniosis_&_Chinchulines/index.asp. Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades también tienen información disponible en inglés en: www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/yersinia_g.htm.

“Healthy People 2020”, unos objetivos para mejorar la salud de las personas que viven en los Estados Unidos, dentro de un periodo de 10 años, pide para el año 2020 una reducción de 25 por ciento en infecciones causadas por yersiniosis. Entre los años del 2006 y el 2008, se reportaron 0.4 casos de yersiniosis por 100,000 personas en los Estados Unidos, mientras que 1.8 casos por cada 100,000 se reportaron en niños menores de 4 años, y 0.8 casos por 100,000 se reportaron en personas mayores de 85 años.

Si tiene preguntas, pueden llamar a la Línea de Información gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854. Esta está disponible en inglés y español, de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). Puede escuchar mensajes grabado sobre inocuidad alimentaria que están disponible 24 horas al día. Padres y educadores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria también pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, en www.PregunteleKaren.gov.

#

NOTA: Tenga acceso a los comunicados de prensa u otra información del FSIS, en www.fsis.usda.gov.
Síguenos en Español por *Twitter* en twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad.

Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-(800) 795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

#



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas acerca de la inocuidad de los alimentos? ¡Pregúntele a Karen!

El sistema automatizado de respuestas del FSIS, que proveer información sobre la inocuidad de alimentos 24/7