



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Daniel L. Ragan
Director

Diviértete y Aprende sobre Seguridad de Alimentos

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte ofrece en esta ocasión un juego de preguntas y respuestas sobre Seguridad de Alimentos. Diviértase y pruebe sus conocimientos marcando verdadero o falso.

Preguntas:

1. Descongelar alimentos a temperatura ambiente es seguro.
2. Todas las tablas de picar de cualquier tipo son fáciles de limpiar y desinfectar.
3. Los alimentos descompuestos siempre se ven mal y huelen mal.
4. No existe riesgo de enfermarnos por tocar la comida de nuestras mascotas.
5. Las manos sucias son la fuente principal de todas las enfermedades ocasionadas por bacterias de los alimentos.
6. Los guantes de cocina siempre nos protegen contra la contaminación de alimentos.
7. Necesitamos mantener los alimentos ya sea muy calientes o fríos para evitar que las bacterias se multipliquen rápidamente.
8. No es necesario lavar el melón o la sandía antes de cortarlos.
9. Usar un gel para limpieza de las manos es tan bueno como lavarse las manos.
10. Algunos niños pueden ser alérgicos a la mantequilla de maní.

Respuestas:

1. **Falso.** Necesita descongelar ya sea bajo un chorro de agua fría o en dejando los alimentos en el refrigerador por un par de horas.
2. **Falso.** Las tablas de picar de plástico son más seguras que las de madera.
3. **Falso.** La mayoría de las veces la comida descompuesta no huele mal y sabe bien.
4. **Falso.** La comida de las mascotas puede contener salmonela. Es necesario lavarnos las manos después de tocarla.
5. **Verdadero.** Hasta un 50% de las veces la razón es la falta de higiene de las manos.
6. **Falso.** Los guantes deben ser reemplazados o lavados con el mismo cuidado que las manos porque también se contaminan con bacterias.
7. **Verdadero.** De esta forma los alimentos se mantienen fuera de la zona de peligro, que va desde los 41 F (5 C) hasta los 135 F (57C).
8. **Falso.** Las bacterias pueden atravesar la cáscara. Es necesario lavar siempre todas las frutas y vegetales.

9. **Falso.** Lavarse las manos es siempre la mejor opción. El gel desinfectante es la segunda opción, úselo solamente si no tiene la posibilidad de lavarse las manos.
10. **Verdadero.** Las alergias más comunes son al: maní, nueces, huevos, leche, trigo.

Es interesante mencionar que durante la Feria del Estado que se llevó a cabo en Raleigh, entre los días 16-25 de Octubre la División de Alimentos y Medicinas participo con juego que consistía en preguntas sobre Seguridad de Alimentos y encontramos que un enorme numero de los participantes, incluyendo a personas de todas las razas, edades y culturas equivocaron la respuesta de la pregunta 1 mencionada arriba.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366