



Steve Troxler
Commissioner

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

Daniel L. Ragan
Director

¿Están las Aves Orgánicas Libres de Bacteria?

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte acerca de los puntos que existen en común entre los pollos orgánicos y los pollos convencionales: ambos pueden albergar bacterias. Sobre todo salmonela o campylobacter o, incluso ambas a la vez.

A esta conclusión han llegado diversas organizaciones y universidades que realizaron sus estudios en distintas zonas del país.

Las aves de corral pueden contaminar al comer insectos que están contaminados, beber agua contaminada o comer comida contaminada. Otra forma de contagio se presenta durante la manipulación de las aves, si no se emplea la necesaria higiene durante el proceso.

Debido a estas razones ya sea que usted decida comprar un ave convencional (pollo, pavo, etc.) o un ave orgánica lo mejor que puede hacer es manipular y cocinar el ave como si con seguridad estuviera contaminada. De hecho, las aves están contaminadas con mas frecuencia de lo que no lo están.

- Lávese las manos antes de cocinar.
- Ponga el ave en una bolsa plástica para uso de cocina, así evita que los jugos del ave chorreen.
- Si va a cocinar el ave después de un par de días almacénelo a 40 F o, congélelo.
- Descongele el ave en el refrigerador o en el micro ondas, nunca a temperatura ambiente. Déjelo dentro de la bolsa para evitar que chorree.
- Separe las aves crudas de sus otros alimentos. Inmediatamente después de la preparación lávese las manos con agua tibia y bastante jabón, séquese con papel toalla y limpie las superficies donde puso el ave de la misma manera.

- Si cocina pollo cocínelo por completo. El pollo entero a 180 F y las pechugas a 170 F. Use un termómetro de cocina ya que el color de la carne de pollo no siempre indica que es seguro comerla.
- No regrese la carne del ave (ni de ningún otro tipo de animal) al plato en el que estuvo mientras estaba cruda. Tampoco emplea una salar en la que la carne cruda estuvo marinada, salvo que primero la haga hervir por lo menos un minuto.
- Refrigere o congele las sobras antes de dos horas.
- Limpie y desinfecte todos sus utensilios de cocina, tablas de picar y superficies de cocina sobre las que tuvo la carne cruda.
- Lávese las manos después de haber tocado la carne cruda.

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