Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish



HECHOS

Garantizar la seguridad de la carne, el pescado, las aves y el marisco frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos realizando estas tareas:

1. **Almacenamiento adecuado:** La carne, las aves, el pescado y el marisco deben almacenarse a la temperatura correcta para evitar la proliferación bacteriana. Los frigoríficos y congeladores deben limpiarse y mantenerse periódicamente para garantizar su correcto funcionamiento.
2. **Preparación por separado:** La carne, las aves, el pescado y el marisco crudos deben prepararse por separado de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada. Las tablas de cortar, los utensilios y las superficies deben limpiarse a fondo entre usos.
3. **Cocción adecuada:** La carne, las aves, el pescado y el marisco deben cocinarse a la temperatura adecuada para matar cualquier bacteria o virus dañinos. Debe utilizarse un termómetro de alimentos para garantizar que los alimentos se cocinan a la temperatura correcta.
4. **Manipulación segura:** Los trabajadores que manipulen carne, aves, pescado y marisco deben lavarse las manos con frecuencia y utilizar guantes cuando sea necesario. Los empleados que estén enfermos no deben poder manipular alimentos.
5. **Etiquetado claro:** Los elementos del menú que contengan carne, aves, pescado y marisco deben estar claramente etiquetados para informar a los clientes de cualquier alérgeno potencial u otras restricciones dietéticas.
6. **Selección de proveedores:** Los restaurantes deben elegir proveedores de confianza que sigan las normas de seguridad alimentaria y tengan un historial de suministro de productos seguros y de alta calidad.

ESTADÍSTICAS

- En los restaurantes, los CDC calculan que cada año enferman 48 millones de personas por una enfermedad transmitida por los alimentos. De ellas, 128.000 son hospitalizadas y 3.000 mueren.
- Según un informe de 2019 de la Asociación Nacional de Restaurantes, el marisco es el segundo tipo de proteína más popular que se sirve en los restaurantes

después del pollo.

- En Estados Unidos, las enfermedades transmitidas por los alimentos procedentes de la carne y las aves de corral representan aproximadamente 1,3 millones de enfermedades, 13.000 hospitalizaciones y 230 muertes al año, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. En Canadá, 1 de cada 8 personas enferma cada año por alimentos contaminados en restaurantes. El año pasado se produjeron en Canadá más de 11.500 hospitalizaciones y 240 muertes por enfermedades relacionadas con los alimentos.
- Un estudio de 2019 publicado en el Journal of Food Protection descubrió que más del 40% de los mariscos servidos en restaurantes en los Estados Unidos estaban mal etiquetados, lo que significa que eran de una especie diferente a la anunciada o estaban etiquetados de una manera que tergiversa su origen.
- En 2020, el mercado mundial de pescados y mariscos se valoró en más de 158 mil millones de dólares, y el sector de restaurantes y servicios de alimentos representó una parte significativa del mercado.