



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Venta de Carne a Domicilio

El ritmo acelerado de la vida de hoy hace que el comprar desde la casa sea conveniente y una manera de ahorrar tiempo. Para muchas personas de edad avanzada, padres que se quedan en casa o una persona confinada en su casa, podría ser la única manera de hacer compras. Muchos de estos compradores compran sus comestibles por medio de la red electrónica. Sin embargo, algunos consumidores compran carnes y aves de vendedores que tocan a sus puertas.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) recibe muchas quejas por parte de los consumidores, después que han hecho la compra porque la calidad de la carne o ave no es lo que esperaban. Usualmente, estos no son los cortes de carne deliciosos que fueron presentados por el vendedor. Desafortunadamente, muchos clientes descontentos tienen muy poca o ninguna información sobre la compañía de ventas a domicilio, de manera que puede resultar difícil o imposible resolver el problema.

Sin embargo, si el cliente ha hecho su asignación, podría estar contento con su compra de carnes y aves a domicilio. Los consumidores necesitan encontrar información importante sobre el vendedor y la compañía, antes de tomar una decisión de la que luego se pueda lamentar.

La Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA puede ayudar a posibles compradores a hacer su asignación, proveyéndoles consejos a seguir cuando compran carnes y aves de un vendedor a domicilio. En algunas circunstancias, si el consumidor tiene información sobre la compañía, también se pueden obtener ayuda después de la venta.



Pautas a seguir para el consumidor:

- Verifique la información del vendedor.
- Pida folletos.
- Lea las etiquetas de los paquetes o cartones antes de comprarlos. Insistan en obtener el número de establecimiento en donde se inspeccionaron las carnes y aves.
- Verifique la información sobre el grado de calidad que lleva el producto.
- Infórmese sobre los cortes de carne
- Pida al vendedor que le muestre su permiso de comerciante minorista
- Asegúrese siempre que los productos hayan sido transportados en un vehículo refrigerado.

Inspección y clasificación de carnes y aves

Aunque la inspección de carnes y aves es obligatoria, la clasificación según el grado de calidad es voluntaria. Todas las carnes y aves que se transportan y venden en el comercio interestatal deben ser inspeccionadas por el gobierno Federal. La caja o paquete de carne debe llevar el número de establecimiento de la planta procesadora. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos desempeña las responsabilidades del USDA de conformidad con el Decreto Federal de Inspección de Carnes y el Decreto de Inspección de Productos de Aves. Estas leyes protegen a los consumidores a asegurarse que los productos cárnicos y avícolas estén sanos, no adulterados y propiamente etiquetados y empacados para el mercado.

La inspección estatal es obligatoria para las carnes y aves que se transportan y venden dentro de un estado. Los programas estatales de inspección deberán imponer requerimientos iguales, como mínimo, a los de las leyes federales de inspección.

Las compañías deben pagar para que el USDA clasifique los productos de carnes y aves según el grado de calidad. Los grados de calidad que asigna el USDA se basan en estándares federales de calidad, uniformes en todo el país y son asignados por el Servicio de Mercadotecnia Agrícola del USDA.

Por ejemplo, los grados más altos de calidad de la carne de res son: *Óptimo, Preferido y Selecto*. Los grados más bajos (*Promedio, Comercial, Utilitario, Cortado y Para enlatado*) se venden como carne molida o se utilizan en productos cárnicos procesados. Los grados más altos de calidad para la carne de oveja y ternera son *Óptimo, Preferido y Bueno*. No se asigna grados de calidad a la carne de cerdo. En aves, el grado A es el más alto.

Recomendaciones de la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA

Antes de comprar carnes y aves de un agente de ventas a domicilio, sea un consumidor bien informado, buscando información importante sobre la compañía y el vendedor. La línea de información recomienda tener presente los siguientes consejos:

- *Verifique la información del vendedor.* Pida información por escrito y tómese el tiempo de leerla. Si no tiene tiempo para verificar las prácticas de distribución de la compañía, considere no comprar nada.
- *Pida folletos.* Las compañías de buena reputación tienen una oficina de ventas local y proveen listas de precios impresas que incluyen la dirección y el número telefónico de la compañía. Junto con la lista de precios, hasta podrían ofrecer recetas en las que se utilizan sus productos e información nutricional relativa a los mismos.

Lea la etiqueta del paquete o cartón antes de comprar. Insista en que le provean el número del establecimiento en donde la carne o ave fue inspeccionada. Es un requerimiento que los productos inspeccionados por el USDA o por el Estado proporcionen en la etiqueta información acerca del producto. En los productos crudos, es un requisito obligatorio especificar especies, cortes, peso neto, declaración de ingredientes y las instrucciones de manipulación correcta. No se debe añadir ningún ingrediente en carnes y aves frescas que no se mencione en la etiqueta. Algunas compañías ofrecerán cortes de carne o ave menos tiernos o de grado inferior a precios más bajos porque las carnes se han ablandado con marinadas o saborizantes. Tenga cuidado con vendedores que insisten en venderle grandes cantidades de carnes o aves que no han sido etiquetadas adecuadamente. Pida al vendedor la caja o la información de la etiqueta del producto, si los paquetes individuales no llevan etiquetas.

- *Verifique si los productos llevan alguna información sobre los grados de calidad asignados.* Las compañías pueden optar por tener la carne y aves que venden sea clasificada para calidad por el USDA. Esta es la única marca de identificación con el que está familiarizado el consumidor para reconocer la calidad. Si la carne o ave ha sido clasificada para calidad por el USDA, el sello o marca de clasificación del USDA debe estar estampado en la canal del animal, en el

paquete o en la etiqueta del producto. Únicamente el grado oficial asignado por el USDA puede utilizarse como guía para saber el grado de calidad de la carne.

Las compañías de carnes y aves pueden etiquetar sus productos con un sello de calidad propio. Si un producto lleva etiquetado con un término como "calidad de restaurante", pregunte al vendedor a qué grado del USDA se compara esta clasificación.

- *Infórmese sobre los cortes de carne.* Cuando tome la decisión de comprar, infórmese sobre el corte de carne o ave que compra. Lea la etiqueta para la identificación propia del corte de carne o ave que está comprando. Por ejemplo, no debe pagar el precio alto de lomo y recibir un corte más barato, como asado delantero.
- *Pida al vendedor que le muestre su permiso de comerciante minorista.* Recuerde que en la mayoría de los estados, requieren a los vendedores poseer un permiso o licencia Estatal para vender a domicilio. Pida al vendedor que le muestre su licencia para vender.
- *Asegúrese siempre que los productos hayan sido transportados en un vehículo refrigerado.* Nunca compre carnes o aves que hayan sido transportadas en camiones sin refrigeración o en el maletero del auto. Estos productos pueden ser peligrosos para la salud porque las bacterias que causan enfermedades se multiplican rápidamente a temperaturas por encima de 40 °F (4.4 °C).
- *Usted tiene 3 días para cancelar su compra.* De conformidad con el periodo de reflexión, que el Reglamento de la Comisión Federal de Comercio garantiza al consumidor, usted tiene 3 días para cancelar las compras que haya hecho desde su casa, o en un lugar que no sea el establecimiento permanente de la compañía o el domicilio local del vendedor. Este periodo de reflexión no cubre las ventas de un valor de \$25 o menor. Según lo establece este reglamento, el vendedor está obligado a informar al comprador, en el momento en que se realiza la venta, de sus derechos de cancelación. También le debe entregar dos copias del formulario de cancelación y una copia de su contrato o recibo. El contrato o recibo debe estar fechado, mostrar el nombre y la dirección del

vendedor y explicar el derecho a cancelar la compra. El contrato o recibo debe estar escrito en el mismo idioma en que se hizo la presentación de la venta.

- *Para cancelar su compra.* Recuerde que el utilizar tarjetas de crédito para pagar la compra no garantiza la devolución de su dinero. Para cancelar una compra, firme y feche una copia del formulario de cancelación. Asegúrese que la fecha del matasellos del sobre en que envía el formulario de cancelación sea una fecha anterior a la medianoche del tercer día de trabajo después de la fecha del contrato de compra. Los sábados son considerados días de trabajo pero los domingos y día identificados como feriados por el gobierno federal, no lo son. Como el comprobante de la fecha de envío por correo y el recibo son importantes, se recomienda enviar el formulario por correo certificado. Guarde la segunda copia del formulario de cancelación en sus archivos.
- *Si usted tiene alguna queja contra la compañía,* trate primero de resolver la disputa directamente con el vendedor. Es esencial que actúe rápidamente. Envíe una carta de reclamación. La carta es importante porque documenta su queja y hace saber a la compañía que usted tiene la seria intención de continuar con su reclamo. No se olvide de guardar una copia de la carta en sus archivos.

En general, tenga mucho cuidado con las ofertas que parecen ser demasiado buenas para ser ciertas. A menudo son falsas.

Para más ayuda:

- Compruebe si la compañía tiene una licencia llamando al Departamento de Agricultura de su Estado.
- Si usted es víctima de prácticas inescrupulosas, como haberle ofrecido una calidad y entregado otra, llame a la Oficina de Protección al Consumidor de su localidad o Estado.
- Llame al "Better Business Bureau" (organismo de protección al consumidor en los Estados Unidos) donde obtendrá información respecto a si la compañía con la que negocia tiene buena reputación o si se han presentado quejas contra dicha firma o el vendedor.
- Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA, al 1-888-674-6854; para personas con problemas de audición, 1-800-256-7072. Representantes podrán contestar sus preguntas sobre inocuidad alimentaria durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m. (hora del este). Una selección extensa de mensajes grabados pueden escucharse durante las 24 horas del día usando un teléfono de teclas.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al MPHotline.fsis@usda.gov.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov