



Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Información sobre Inocuidad de Alimentos



Pavo criado según las reglas

Las agencias del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA en inglés) están en escena para asegurar las condiciones apropiadas del pavo; desde antes de que se cierren las incubadoras hasta que estén listos en su mesa. Aunque el pavo se disfruta a través del año, la temporada alta para comprar, cocinar y guardar pavos enteros es la temporada festiva de noviembre y diciembre. La venta en los comercios locales. La crianza de pavos toma muchos meses, así que los vendidos en Acción de Gracias fueron meros huevos meses atrás en mayo.

Asegurando un inocuo suministro de pavo

El Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas ("APHIS" por sus siglas en inglés) conduce actividades orientadas a reducir el riesgo de enfermedades en bandadas de gallinas ponedoras. La agencia administra el Plan Voluntario de Mejoramiento de Aves ("National Poultry Improvement Plan"), el cual certifica que los criaderos de aves estén libres de ciertas enfermedades. La participación es necesaria para aquéllos productores que mercadean interestatal o internacionalmente.

Para asegurar que el suministro de aves enteras es adecuado, y satisfacer las demandas de los consumidores durante los días festivos, cada año millones de huevos de pavo son puestos en incubadoras durante los meses de mayo. Después de 4 semanas, un pavito sale de su cascarón. Estos pavitos son entonces trasladados de las incubadoras a graneros que son ambientalmente controlados, proveyendo la máxima protección contra predadores, enfermedades y clima adverso. Por los próximos 4 a 5 meses (dependiendo del peso de mercadeo deseado), estos pavos recorren libremente el granero, comiendo a gusto de las muchas libras del alimento provisto (consistente principalmente de comida de maíz y soya, junto con suplementos de vitaminas y minerales).

No se proveen hormonas a los pavos. Los antibióticos pudieran suministrarse para prevenir enfermedades e incrementar la eficiencia alimentaria. Al utilizarse antibióticos, las regulaciones gubernamentales requieren un período de suspensión o retirada que garantice que las aves estén libres de cualquier residuo previo al sacrificio. Es aquí donde interviene el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ("FSIS" por sus siglas en inglés). El "FSIS" recoge muestras al azar de pavos sacrificados para realizar pruebas de residuos. Bajo las leyes de inspección federal para carnes y aves, cualquier muestra de carne o ave cruda que contenga residuos por sobre los niveles de tolerancia establecidos, es considerada adulterada y debe ser condenada.

Cuando los pavos alcanzan el peso deseado, son retirados de la granja hacia el matadero. Los veterinarios del FSIS observan a las aves vivas, cotejando que no haya alguna enferma o herida. Según el proceso continúa, cada canal de pavo, así como sus órganos internos ("menudencias") son inspeccionados para verificar posibilidad de enfermedad o contaminación. Cualquier ave de cuestionable calidad es retirada de la línea para mayor escrutinio.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los EE.UU. responsable por asegurar que el suministro comercial de carnes, aves y productos de huevo de la nación sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

**Línea de Información sobre
Carnes y Aves
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)**

Procedimientos operacionales y planes

El FSIS le requiere a cada planta de pavo tener Criterios de los Procedimientos Operacionales Sanitarios ("Sanitary Standard Operating Procedure" [SSOPs]). Cada empleado de planta utiliza los SSOP's para estar seguro que todo equipo, manos de empleados, herramientas, máquinas y empaque que toquen el pavo o sus órganos internos, estén limpios y protegidos de químicos o materiales peligrosos.

Para prevenir riesgos de origen alimentario, el FSIS también requiere que cada planta de procesamiento de pavos tenga un plan de Análisis de Riesgos y Puntos de Críticos de Control ("Hazard Analysis and Critical Control Point" (HACCP) Plan"). Esto requiere que cada planta de pavos analice el proceso por el cual produce pavos enteros, partes de pavos, órganos internos de pavo y otros productos de pavo. Cada procedimiento de producción es estudiado para encontrar cualquier riesgo que comprometa la inocuidad alimentaria y para eliminar dicha posibilidad. Todas las plantas están bajo el HACCP.

Los expertos en inocuidad alimentaria del FSIS proveen a las plantas de pavo información técnica relacionada a los riesgos alimenticios y cómo prevenir éstos. Los veterinarios e inspectores del FSIS cotejan cada día para ver si el SSOP's y el plan HACCP están siendo cuidadosamente seguidos.

Los pavos son inspeccionados para salubridad y muestreados al azar para detectar *Escherichia coli* y *Salmonella* genéricos. También se lleva a cabo el proceso de asignación de grados de calidad para carnes, aunque no es obligatorio.

Los pavos continúan a través del proceso, sea enteros o en partes. Son frecuentemente lavados y mantenidos fríos a través de todo el proceso para prevenir el crecimiento de bacterias peligrosas. Las aves enteras son enfriadas en hielo, agua o en una mezcla de agua y hielo.

Enfriamiento rápido

Los pavos que han de ser vendidos frescos, son rápidamente-enfriados a 40 ° F (4.4 °C) o menos, pero no deben estar a una temperatura menor de 26 ° F (-3.3 °C). Los pavos frescos deben estar refrigerados y usarse dentro de 1 a 2 días desde el momento de la compra o a cambio, congelarse para un tiempo más prolongado.

Aquéllos a ser vendidos congelados son rápidamente congelados en congeladores instantáneos. Los congeladores instantáneos comerciales llevan rápidamente el pavo a temperaturas congelantes, asegurando una óptima inocuidad y calidad. Son guardados en congeladores a 0 ° F (-17.8 °C) o menos. Ambos, los pavos frescos y los congelados, son transportados en camiones refrigerados para sus respectivos destinos.

Tres maneras de descongelar un pavo

Luego de comprarse, los pavos congelados deben ser colocados en un congelador hasta estar listos para descongelarse. Hay tres formas inocuas de descongelar un pavo:

- **Refrigerador** – Es mejor planificar con antelación para una lenta e inocua descongelación en el refrigerador. Un artículo grande como un pavo requiere por lo menos un día (24 horas) por cada 4 a 5 libras de peso. Una vez descongelado en el refrigerador, éste puede permanecer refrigerado por un día o dos antes de la cocción. Los pavos descongelados en el refrigerador pueden volver a congelarse sin haberse cocinado, sin embargo, pudiera haber alguna pérdida en calidad.
- **Agua fría** – Este método es más rápido que el de descongelación en el refrigerador, pero requiere más atención. El pavo debe estar en un empaque a prueba de filtración o en un bolso plástico. Sumerja el pavo en agua fría de grifo, cambiando el agua cada 30 minutos. Este proceso puede tomar 30 minutos por cada libra de pavo entero. Luego de la descongelación mediante el método de agua fría, cocínelo inmediatamente. El pavo descongelado por este medio debe ser cocinado antes de volver a congelarse.
- **Horno de microondas** – Luego de descongelar el pavo en horno de microondas, cocínelo inmediatamente porque algunas áreas del pavo pudieran tornarse caliente y comenzar a cocinarse. Mantener alimentos parcialmente cocidos nunca es recomendable porque cualquier bacteria presente puede no haber sido destruida y puede haber alcanzado temperaturas a las cuales las bacterias pueden crecer. Los alimentos descongelados en microondas deben ser cocidos luego de descongelarse.

Color y calidad del pavo

El color de la piel del pavo crudo es de tonalidades blancas a crema. El color bajo la piel fluctúa entre rosado a azul lavanda, dependiendo de la cantidad de grasa bajo la piel.

Aunque normalmente hay muy poca diferencia distinguible en términos de la calidad y nutrición de pavos, entender las definiciones de rotulación puede ayudar a los consumidores hacer decisiones informadas y seleccionar un pavo que sirva mejor sus necesidades particulares.

DEFINICIONES DE TÉRMINOS ENCONTRADOS EN LAS ETIQUETAS

La parte 381 del Código Federal de Regulaciones (Code of Federal Regulations –CFR por sus siglas en inglés) establece los requerimientos para productos de aves. Todas las etiquetas tienen características en común. Todas demuestran el nombre del producto, una declaración de ingredientes, fabricante y la leyenda oficial de inspección. En adición a los requerimientos básicos, la leyenda también podría incluir instrucciones para un manejo inocuo, instrucciones de cocinar y declaraciones especiales, como “orgánico”.

ROCIADO o ROCIADO EN SI MISMO – Los productos de pavo con hueso (tales como aves enteras) que han sido inyectadas o marinadas con una solución que contenga mantequilla u otra grasa comestible, caldo, o agua, en adición a especias y condimentos de sabor y otras sustancias aprobadas deben ser rotulados como “basted” ó “self-basted” (en inglés). El peso máximo añadido de 3% de solución antes del proceso está incluido en el peso neto en la etiqueta. Las etiquetas deben incluir una declaración que identifique la cantidad total y nombres comunes o usuales de todos los ingredientes en la solución, por ejemplo: “inyectado con aproximadamente 3% de una solución de _____ (enumerando los ingredientes)”.

Al utilizar el término “basted” ó “self-basted” en productos de pavo deshuesados (como las pechugas y asados de pavo), la solución es limitada a un 8% del peso del pavo antes de procesarse.

AL AIRE LIBRE O DE ITINERANCIA LIBRE – Para poder utilizar estos términos en la etiqueta, los productores de aves deben proveer una breve descripción de las condiciones de vivienda con la etiqueta cuando es sometido a la aprobación. La descripción de las condiciones de anidaje es evaluada para asegurar que las aves tengan un acceso continuo y libre al exterior por más de un 51% de sus vidas, por ejemplo, a través de su ciclo normal de vida. Durante los meses de invierno en clima del norte, las aves no están al aire libre si permanecen enjauladas todo el invierno. Los testimonios de los productores que apoyan el uso de la reclamación deben indicar cómo las aves se crían en un clima del norte en invierno, a fin de ajustarse a los efectos del aire libre durante meses de invierno.

AVES FRESCAS – Los pavos a ser vendidos como “frescos” deben estar almacenados a temperaturas no menores de 26°F(-3.33°C).

AVES CONGELADAS – Los pavos vendidos como “congelados” deben estar almacenados a 0°F (-17.8 °C) ó menos.

PAVOS PARRILLEROS CONFECCIONADOS - Un pavo joven, usualmente de menos de 16 semanas de edad y de cualquier sexo.

PAVOS HEMBRA ó MACHOS – La designación por sexo de “hen” (hembra) ó “tom” (macho) es opcional en la rotulación de la etiqueta y es una indicación de tamaño más que de ternura.

KOSHER – El término “Kosher” puede ser usado sólo en etiquetas de pavo que han sido preparados bajo la supervisión Rabínica.

Pavo criado según las reglas

PROCESOS MÍNIMOS – Procesos mínimos pudieran incluir: (a) aquéllos tradicionalmente utilizados para hacer los alimentos comestibles o para preservarlo o para hacerlo inocuo para consumo humano. Por ejemplo: ahumado, tostado, congelado, secado y fermentado; (b) aquéllos procesos que no alteran fundamentalmente el producto crudo y /o el cual sólo separa al pavo entero en partes o molido.

NATURAL, TODO NATURAL – El termino “natural” puede usarse en la etiqueta de productos con carnes y aves que no contienen sabores artificiales, colorantes, preservativos químicos ó cualquier otro ingrediente artificial o sintético y es mínimamente procesado.

SIN ANTIBIÓTICOS AÑADIDOS – El término “sin antibióticos añadidos” ó “criado sin uso de antibióticos” puede ser utilizado en etiquetas para productos de aves si el productor proporciona documentación que evidencie adecuadamente al FSIS que los animales fueron criados sin antibióticos en alimento, agua o intramuscular.

SIN HORMONAS AÑADIDAS – Las hormonas no están permitidas en la crianza de las aves. Por lo tanto, el reclamar que “no se añadieron hormonas” ó “criado sin el uso de hormonas” no puede usarse en la etiqueta de las aves a menos que venga acompañado de una declaración que lea: “Regulaciones federales no permiten el uso de hormonas en aves.”

ORGÁNICO - Antes de que un producto pueda ser etiquetado como “orgánico”, una entidad certificadora que cumpla con los requisitos del Programa Orgánico Nacional (“National Organic Program”) conduce una auditoría en las facilidades de la empresa solicitante y emite una aprobación en forma de certificación de – Orgánico. El certificador orgánico inspecciona la granja donde el alimento producido, para cerciorarse de que el granjero ha seguido todas las reglas de los métodos de ingeniería genética, radiación por ionización y manejo de lodos para la fertilización. Las compañías que manejan o procesan alimentos orgánicos antes de que éste llegue a su supermercado local o restaurante deben ser certificados, también.



Para mayor información relacionada al Programa Orgánico Nacional del “USDA” visite www.ams.usda.

¿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**.



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 página 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 sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y “charlas” en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



PregunteleKaren.gov

El FSIS exhorta la reproducción y distribución de esta publicación para usarse con propósitos de difusión sobre inocuidad alimentaria. Sin embargo, los símbolos y logos del USDA no deben ser usados por separado en ninguna manera que diera a entender que la agencia promueve un producto o servicio comercial.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.
Revisado noviembre 2011