

## Pollo crudo: precauciones durante su manipulación

Se recomienda no lavarlo antes de su cocción. Es importante usar equipos y utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y cocidos.



El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos, a través de su Secretaría de Alimentos, recomienda tener presente al momento de manipular el pollo crudo, no lavarlo con agua antes de cocinarlo. Esta práctica extiende la bacteria del género *Campylobacter* hacia las manos, la piel y los utensilios de cocina y en algunos casos es muy peligrosa para la salud humana.

Si bien este patógeno es una de la causa más común de las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria en el mundo entero, puede ser mortal cuando afecta a niños pequeños, adultos mayores, mujeres embarazadas e individuos inmunodeprimidos.

La advertencia frente a las precauciones durante la manipulación de pollo crudo fue emitida hoy por la Agencia de Normas Alimentarias de Inglaterra, al confirmar nuevos datos donde constatan que un 44 por ciento de la población de ese país lleva adelante la práctica de lavado previo a la cocción.

### Recomendaciones

La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos los actores de la cadena agroalimentaria, es por ello que los consumidores deben manipular de manera higiénica los alimentos. Recuerde:

- 1) Separar los alimentos crudos como pollo, carne vacuna, pescados de los preparados, listos para el consumo.
- 2) No lavar los pollos crudos porque favorecería a la diseminación de las bacterias.
- 3) Usar equipos y utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y cocidos. Por ejemplo: identificar y usar una tabla de cortar únicamente para carnes crudas.
- 4) Asegurarse de que los alimentos estén bien cocidos y se mantengan calientes (Más de 60°C) al servirlos.
- 5) Evitar el consumo de leche cruda. Beber únicamente leche pasteurizada.
- 6) Consumir agua segura.
- 7) Lavarse bien las manos, antes de manipular alimentos y después de haber tenido contacto con animales, de haber ir al baño y de tocar alimentos crudos o basura.
- 8) Lavar cuidadosamente las frutas y verduras, especialmente si se van a consumir crudas.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos  
Gobierno de la Provincia de Córdoba  
0800 - 8888 - 2476 (AGRO)  
27 de Abril 172, 4º piso - CP: X5000AED  
Tel: (0351) - 4342137 / 38 - Int: 121  
Cel: (0351) - 152344073 / 158 072569  
<http://www.youtube.com/user/agriculturacba>