



Steve Troxler
Commissioner

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

Daniel L. Ragan
Director

¿Estas Comprando Carne en un Lugar Seguro?

La comida en los Estados Unidos es la más segura del mundo debido a que existen leyes y regulaciones que aseguran la calidad de nuestros alimentos. Sin embargo, como en todas partes del mundo, existe gente que rompe la ley.

Este ha sido el caso de algunas tiendas de alimentos que han estado vendiendo carne empacada con etiquetas falsificadas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. ¿De dónde realmente proviene esta carne? Probablemente del patio trasero de alguna casa, en el que se matan animales a escondidas, ilegalmente.

Una casa en cuyo patio trasero se mata ganado y, etiquetas falsificadas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos son solamente dos de los casos descubiertos por los inspectores del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. 300 es el número total de las violaciones descubiertas este año.

Este ganado que se venía sacrificando en el patio de una casa era vendido no solamente como alimento sino también con fines religiosos a inmigrantes que profesan distintos cultos; de manera no autorizada y con pésimas condiciones sanitarias.

El otro caso mas grave descubierto este año en Carolina del Norte es el de la compañía Mexican Central Foods Inc ubicada en Monroe. Esta compañía estaba procesando carne de cerdo sin tener licencia. Y, vendían esta carne empaquetada con etiquetas falsificadas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Otras 51 cartas de advertencia han sido entregadas a distintas personas y empresas debido a distintos tipos de violaciones cometidas.

¿Cuáles son los riesgos de salud que pueden ocasionar estas violaciones cometidas en la venta de carnes?

Los jugos de las carnes crudas pueden naturalmente contener bacterias, como salmonela, entre otras, que ocasionan enfermedades por alimentos. Las bacterias crecen rápidamente y se multiplican cuando no hay higiene. Y, las carnes que provienen de lugares sin licencia no pasan las inspecciones, lo cual significa que pudieron haber sido cortadas, procesadas y manipuladas en pésimas condiciones de higiene y nadie nunca lo sabrá. Para el momento en que usted compra estas carnes en su tienda favorita, las bacterias ya pueden haber fácilmente creado colonias en esa carne. Incluso, más de un tipo diferente de bacteria que causa enfermedades por alimentos podría haber crecido en esa carne.

Esto se debe a que los jugos de las carnes crudas son peligrosos y, pueden contaminar: manos, las superficies de cocina, los utensilios, las tablas de picar, etc. Si usted utiliza esas mismas superficies de cocina, utensilios o tablas de picar para colocar frutas o vegetales los infectara con bacterias que lo enfermaran. Lo mismo si usted con las manos infectadas por los jugos de esas carnes toca la perilla de la puerta, etc. La próxima persona que toque esa perilla, etc. también infectara sus manos. Así es como las enfermedades empiezan a suceder en cadena.

Las carnes de ganado que se utilizan con fines religiosos, y que fueron cortadas de manera ilegal en un patio trasero donde se efectúa esta venta ilegal son tan peligrosas como las carnes que se compran para comer, dadas las malas condiciones de higiene con el que el sacrificio de animales se efectúa. Los jugos de estas carnes también contaminaran las manos de las personas, las superficies en que se coloquen, el lavabo los platos, los utensilios, etc.

Las bacterias que producen enfermedades alimenticias y que mas comúnmente se encuentran en las carnes son la salmonela y la E. Coli 0:157, sin embargo existen varios otros tipos de bacteria que también puede contaminar las carnes y producir enfermedades por alimentos.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: María Noriega. 919-733-7366