Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish



HECHOS

1. La contaminación cruzada puede producirse cuando las frutas y verduras entran en contacto con otros alimentos, superficies o equipos contaminados con bacterias nocivas. Por ejemplo, si una tabla de cortar que se utilizó para cortar carne cruda se usa luego para picar verduras sin haber sido desinfectada adecuadamente, las verduras pueden contaminarse con bacterias.
2. Si las frutas y verduras se almacenan a temperaturas demasiado cálidas, las bacterias pueden crecer y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
3. Si las frutas y verduras no se lavan correctamente, aún pueden contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades.
4. Si los productos se lavan o enjuagan con agua contaminada, pueden contaminarse con bacterias o virus dañinos.
5. Si las frutas y verduras no se lavan o manipulan correctamente, pueden quedar residuos de pesticidas en los productos, lo que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores.
6. Los trabajadores del sector alimentario que están enfermos o han estado enfermos recientemente con ciertas enfermedades, como la norovirus o la hepatitis A, son una fuente importante de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en los restaurantes.
7. La mayoría de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria en los restaurantes se deben a una manipulación inadecuada de los alimentos, como un lavado de manos inadecuado, la contaminación cruzada y el almacenamiento incorrecto de los alimentos.

ESTADÍSTICAS

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos informan que los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionados con productos agrícolas, incluidas frutas y verduras, han aumentado en los últimos años. Según los CDC, en 2018, hubo 40 brotes asociados a productos agrícolas por año en promedio, lo que provocó más de 3,000

enfermedades, 100 hospitalizaciones y 2 muertes anuales. La contaminación cruzada y la manipulación inadecuada de los alimentos fueron algunas de las principales causas de estos brotes.

Estos brotes provocaron más de 28.000 enfermedades, 1.184 hospitalizaciones y 37 muertes.

- Unas prácticas adecuadas de manipulación y almacenamiento de alimentos pueden reducir significativamente el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en los restaurantes. Sin embargo, un estudio publicado en el Journal of Food Protection reveló que sólo el 34% de los trabajadores de restaurantes declararon haber recibido capacitación en seguridad alimentaria en el último año.
- Los costos económicos de las enfermedades transmitidas por los alimentos también son significativos. Un estudio de 2018 del USDA estimó que el costo anual de las enfermedades transmitidas por los alimentos en los Estados Unidos es de $ 15,6 mil millones en costos médicos directos y pérdida de productividad.
- Los CDC estiman que cada año, 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferma, 128,000 son hospitalizados y 3,000 mueren a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos.