

MITOS Y REALIDADES SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



¿Se puede saber si los alimentos son inocuos por su aspecto y su olor?

NO.
La mayoría de los microorganismos que pueden causar enfermedades no modifican el aspecto o el olor de los alimentos.

¿Es necesario refrigerar las sobras de comida?

SÍ.
Los alimentos dejan de ser inocuos si se conservan a temperatura ambiente durante más de dos horas.



¿Cuando un alimento se cae al suelo se puede comer si se recoge en 5 segundos?

NO.
Los microorganismos pueden transferirse a los alimentos inmediatamente y en algunos casos causar enfermedades.

¿Los paños de cocina pueden propagar bacterias peligrosas?

SÍ.
Los paños de cocina y las esponjas pueden transportar y propagar bacterias peligrosas. Sumérjalos en una solución desinfectante o hiérvalos.

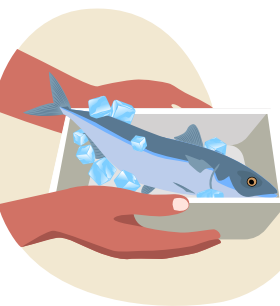


¿Hay que lavar la carne de aves de corral antes de cocinarla?

NO.
Lavar la carne de aves de corral puede provocar que los microorganismos nocivos se propaguen a las manos, las superficies, los utensilios y los demás alimentos.

¿Los alimentos ingeridos hace tres días pueden causarme una enfermedad?

SÍ.
Algunos microorganismos peligrosos tardan más de unas horas en causar enfermedades.



¿Es seguro descongelar los alimentos a temperatura ambiente?

NO.
Descongelar los alimentos en el frigorífico o sumergiéndolos en agua fría evita la proliferación de microorganismos.

¿Es necesario lavar las frutas y verduras ecológicas?

SÍ.
Todos los productos, incluidos los ecológicos, deben lavarse con agua limpia para eliminar los contaminantes físicos y reducir el riesgo derivado de la presencia de microorganismos nocivos o sustancias químicas.

