

Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish



HECHOS

Peligros de una temperatura interna de cocción incorrecta en un restaurante:

1. **Carne poco hecha:** Si la carne no se cocina a la temperatura interna adecuada, pueden sobrevivir bacterias nocivas como la Salmonella y la E. coli, que causan intoxicaciones alimentarias. Los síntomas de la intoxicación alimentaria incluyen náuseas, vómitos, diarrea y calambres abdominales.
2. **Carne demasiado hecha:** La carne demasiado cocida puede resultar en una textura dura y seca, haciéndola menos apetitosa para los clientes.
3. **Calidad irregular de los alimentos:** cocinar los alimentos a la temperatura interna correcta no sólo garantiza la seguridad, sino que también afecta a la calidad y el sabor de los alimentos. Los alimentos poco hechos pueden estar duros, secos o gomosos, mientras que los demasiados hechos pueden estar secos y sin sabor.
4. **Consecuencias legales y económicas:** Los restaurantes que sirven comida poco hecha pueden enfrentarse a acciones legales y multas de las autoridades sanitarias. Además, si los clientes enferman por comer alimentos poco hechos, puede dañar la reputación del restaurante y provocar pérdidas de negocio.

ESTADÍSTICAS

- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) informan de que cada año en Estados Unidos unos 48 millones de trabajadores enferman por enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que provoca 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. Aunque no todas estas enfermedades están causadas por temperaturas de cocción incorrectas, es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Los CDC informan que desde 2011 hasta 2020, hubo 15 brotes multiestatales de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con productos cárnicos y avícolas, que resultaron en 963 enfermedades, 217 hospitalizaciones y 6 muertes. Las temperaturas de cocción inadecuadas fueron identificadas como uno de los factores contribuyentes.
- En un estudio publicado en el Journal of Food Protection, se descubrió que la mayoría de los operadores de servicios alimentarios (87%) no utilizaban un termómetro para comprobar la temperatura interna de los alimentos cocinados, lo que aumentaba el riesgo de servir alimentos poco cocinados y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Health Canada calcula que cada año se producen en Canadá unos 4 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos, que provocan 11.500

hospitalizaciones y 238 muertes. Las temperaturas de cocción inadecuadas son una de las principales causas de estas enfermedades.

- En un estudio publicado en el *Canadian Journal of Microbiology*, se descubrió que el 48% de las muestras de pollo compradas en tiendas minoristas de Canadá estaban contaminadas con *Campylobacter*, una bacteria que puede causar enfermedades de transmisión alimentaria. Las temperaturas de cocción inadecuadas fueron identificadas como uno de los factores que contribuyeron a estas contaminaciones.