

**PARA DIVULGACIÓN INMEDIATA**

**Contacto:** Holly Foster  
916 925-2333  
holly@calbeef.org  
www.calbeef.org

Arcadio Lainez  
415 626-6200  
arcadio@headquartersadv.com

**NO OLVIDE LA SEGURIDAD EN EL MANEJO DE ALIMENTOS  
CUANDO EMPAQUE SUS ALMUERZOS**

*Los productores de carne de res de California se han comprometido a educar al consumidor acerca de la seguridad en el manejo de alimentos*

**SACRAMENTO, CALIF. (15 de octubre, 2004)** – Los consumidores juegan un papel importante en la prevención de enfermedades provocadas por alimentos contaminados. De hecho, el Centro para el Control de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC) encontró que el manejo inapropiado de alimentos, ya sea en casa o en restaurantes, frecuentemente contribuye a la incidencia de reportes de enfermedades provocadas por alimentos contaminados.

Por eso los productores de carne de res han ayudado a financiar programas educativos sobre el manejo seguro de alimentos, y han invertido en investigación y tecnología para reducir el riesgo de contaminación de alimentos incluso antes de que la carne de res llegue a manos del consumidor.

“A la fecha, se estima que los productores de carne de res de América han gastado unos \$16 millones en investigación sobre el manejo seguro de alimentos mediante su inversión en el programa de revisión”, dijo el director ejecutivo de California Beef Council Bill Dale. “Nuestra industria está trabajando arduamente para proveerle al consumidor un producto que sea lo más seguro posible, pero la mayor responsabilidad del manejo seguro de alimentos cae sobre el consumidor”.

Con el regreso a clases, muchos consumidores de California volverán a empaquetar almuerzos.

Aquí le proveemos algunos consejos para empaquetar almuerzos de la forma más segura, provenientes del Servicio de Inspección para el Manejo Seguro de Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

Use los paquetes para congelador en gel, disponibles en supermercados y tiendas suplidoras de utensilios de cocina para mantener alimentos fríos (como emparedados de carne) seguros desde la mañana hasta la hora del almuerzo. O también podría congelar las cajitas de jugo e utilizarlas como paquetes “fríos”. Para la hora del almuerzo, el jugo ya estará descongelado y listo para tomar.

## No olvide la seguridad en el manejo de alimentos, Páágina 2

Las loncheras con insolación son ideales para ayudar a mantener los alimentos fríos, fríos y los alimentos calientes, calientes.

Una botella con insolación mantendrá alimentos calientes como sopa, chili o guisados calientes hasta la hora del almuerzo. Llene la botella con agua hirviendo, déjela por unos minutos, vacíela y entonces agregue la comida caliente. Manténgala cerrada hasta la hora del almuerzo para mantener la comida caliente.

Para más información, visite [http://www.fsis.usda.gov/en\\_espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/index.asp).

Los alimentos que se mantienen bien en la alacena no necesitan refrigeración. Estos incluyen frutas y vegetales frescos, galletas saladas, emparedados de manteca de cacahuete, carnes enlatadas, quesos para la alacena, pudín empacado, y frutas y jugos enlatados. Después que se abren, la carne enlatada, los pudines, las frutas y los jugos deben ser refrigerados.

Para más información, visite la página de Internet de Asociación para Seguridad del Manejo de Alimentos en [www.fightbac.org](http://www.fightbac.org).

###

California Beef Council (CBC) fue establecida en 1954 con el fin de servir como sede de promociones, investigación y educación para la industria de la carne de res de California, y es regulada por el Código de Alimentos y Agricultura de California. California Beef Council está compuesta por 42 miembros, los cuales son nombrados por la Secretaría de Agricultura de California. Los miembros fijan prioridades para CBC y representan a todos los segmentos de producción de carne de res dentro de California incluyendo ganado de pradera, ganado lechero, lotes de alimentación, empacadores/procesadores y el público en general. Para más información, visite [www.calbeef.org](http://www.calbeef.org).

Como parte de la Propuesta de Ley de Granjas de 1985, se estableció un Programa Nacional de Revisión de Carne de Res, el cual impone un valor de \$1 por cabeza en la venta de ganado vivo doméstico e importado, además de un valor comparable en carne de res y productos de carne de res importados. Los Estados retienen hasta 50 centavos de cada dólar y le entregan los 50 centavos restantes por cabeza a la Junta de Investigación y Promoción de Carne de Res de Cattlemen, la cual supervisa el programa nacional de revisión. Los ingresos del programa de revisión pueden ser utilizados para fines de promociones, educación y programas de investigación para mejorar la imagen a nivel de mercadotecnia de la carne de res. Los 110 miembros de la CBB son nombrados por y se reportan a la Secretaría de Agricultura. Los miembros de la junta directiva representan a todos los segmentos de la industria de la carne de res incluyendo a los productores e importadores de res, ternera y productos lácteos. Para más información, visite [www.beef.org](http://www.beef.org).

California ocupa el quinto lugar en la nación en la cantidad total de ganado y el octavo lugar en entradas de dinero en efectivo. El ganado y los becerros ocupan el quinto lugar dentro de los principales productos de agricultura del estado, con entradas de \$1.36 billones en 2001 (Fuente: Servicio de Estadísticas de Agricultura Nacional de USDA y el Departamento de Alimentos y Agricultura de California).