FEATURE – CHARLAS EN VIVO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA del USDA SITIO

INTRO: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos está ofreciendo "charlas" en vivo sobre el manejo adecuado de alimentos a través de la página electrónica PregúnteleaKaren.gov. Israel Otero Yambó, del USDA provee más información. (2:12)

Person at laptop types question at AskKaren page.

USUALMENTE, PREGÚNTELE A KAREN ES UNA EXPERTA "VIRTUAL" EN INOCUIDAD ALIMENTARIA, EN DONDE USTED ESCRIBE UNA PREGUNTA Y OBTIENE UNA CONTESTACIÓN AUTOMÁTICA, DURANTE 2 HORAS AL DÍA POR 7 DIAS A LA SEMANA, DE LA BASE DE DATOS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS.

CU - Live Chat link is clicked, Staffer sees question and begins typing response

PERO AHORA, KAREN TOMA VIDA DURANTE LOS DIAS LABORABLES- PARA CHARLAR SOBRE CÓMO COMBATIR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS.

Maribel Alonso, USDA Food Safety & Inspection Service: La página electrónica PregúnteleaKaren punto gov contiene mucha información acerca del manejo adecuado de los alimentos, pero a veces es de mucha ayuda interaccionar con un experto, en caso de que usted tenga una pregunta adicional. Esto es lo grande de la nueva opción para charlas. Usted puede rebuscar con poco más sobre su tema de inocuidad alimentaria favorito.

(Q an A on screen) Digamos que usted pregunta, " ¿por qué el *E. coli O157:H7* es una bacteria peligrosa en la carne?" Y le contestaremos: es una bacteria que puede enfermarlo y es muy peligrosa para las personas en alto riesgo. Por consiguiente, usted puede preguntar: "¿cómo puedo eliminar *E. coli O157:H7*?" Y nosotros le contestaremos: cocine las carnes y aves hasta las temperaturas internas adecuadas. Las aves deben alcanzar 165 °F y la carne molida de res, 160 °F. Y mantenga las carnes crudas separadas de los otros alimentos.

Hotline staffers in cubicles

¿QUIÉN ESTA DETRÁS DEL TECLADO? LOS EXPERTOS DE LA LÍNEA DE INFORMACIÓN SOBRE CARNES Y AVES DEL USDA SE ALTERNAN PARA CONTESTAR PREGUNTAS POR KAREN, ENVIANDO MENSAJES Y CONSEJOS.

Alonso: Las preguntas recibidas más frecuentes están relacionadas al almacenaje y al manejo adecuado de los alimentos, como "¿por cuánto tiempo puedo mantener carnes en el refrigerador?" que es más un asunto de calidad. O "¿estará mi alimento sano si se deja fuera

durante la noche?” Entonces contestamos que los alimentos perecederos no se deben dejar a temperatura ambiente por más de dos horas.

More Q & A on screen: ¿Están los alimentos inocuos aún luego que la fecha caduca? ¿Es inocuo volver a congelar alimentos que se han descongelado? ¿Cuáles son los síntomas de una infección con E. coli O157:H7?

LOS EXPERTOS TAMBIEN ESTÁN DISPONIBLE POR TELÉFONO, LLAMANDO AL 1-888-674-6854, DE LUNES A VIERNES, DE 10 A 4, HORA DEL ESTE. PREGÚNTELE A KAREN PUNTO GOV ES UN SERVICIO DISPONIBLE 24/7. EN BELTSVILLE, MARYLAND, PARA EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, SOY ISRAEL OTERO.