# 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.