

“Gripe aviar”

Lo que usted necesita saber

Probablemente haya oído de la “gripe aviar”, la enfermedad que ha matado aves en el extranjero, así como a más de cien personas. ¿Podría causar problemas en los Estados Unidos? He aquí algunos datos importantes que usted debe conocer.

Datos sobre la “Gripe Aviar”

La “gripe aviar” NO es lo mismo que la gripe pandémica humana. La “gripe aviar” es la cepa asiática de la influenza aviar del subtipo H5N1 altamente patógeno y que es devastadora para las bandadas de aves de corral. Las personas que la han contraído han estado en contacto estrecho con aves infectadas, en su mayoría en aldeas rurales de Asia. Donde no existe ese contacto, la enfermedad no se presenta en los humanos.

Algunas personas temen que la gripe aviar pueda ser el origen de una enfermedad *humana*, si el virus cambia al grado en que pueda transmitirse de persona a persona. Pero eso no ha sucedido y los científicos dudan de que vaya a ocurrir.

El suministro de alimento está protegido. La industria avícola y el gobierno de los Estados Unidos toman muy en serio la gripe aviar. La seguridad en las granjas avícolas es muy estricta. Las aves se mantienen bajo techo, para evitar el contacto con aves silvestres que pudieran ser portadores de la gripe aviar.

Se han puesto en práctica programas de pruebas. La industria y los gobiernos estatales patrocinan amplios programas de pruebas para detectar cualquier signo de gripe aviar asiática.

Cualquier bandada que se encontrara infectada con el virus H5N1 altamente patógeno sería destruida en la misma granja y no entraría en la cadena de abasto de alimentos.

Las aves son inspeccionadas por el USDA. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) inspecciona cada pollo y pavo que entra en el abasto alimenticio del país. En el improbable caso de que salieran de la granja aves con gripe aviar asiática, la inspección del USDA impediría que entraran en el abasto de alimentos.

No puede contraerse la enfermedad con alimentos debidamente manejados y cocinados. ¿Qué sucedería si de alguna manera un ave contagiada llegara al mercado? De acuerdo con los Centros de Control y Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC), la gripe aviar no se contrae con alimentos debidamente manejados y cocinados. El USDA recomienda cocer las aves a una temperatura interna mínima de 165 grados Fahrenheit (73 °C). Al preparar huevos, la yema y la clara deben estar firmes; cualquier plato que contenga huevos debe cocinarse a 160 grados Fahrenheit (71°C). Eso asegura la destrucción de cualquier virus de gripe que pudiera estar presente.

Consejos de un experto

“En los Estados Unidos, los consumidores no tienen que preocuparse por contraer el virus de la gripe aviar por comer aves”, asegura el Dr. Michael Doyle, director del Centro de Seguridad Alimenticia de la Universidad de Georgia. “Sabemos que si se cocinan debidamente, las aves son seguras.”

Si desea mayor información, consulte estos sitios Web:

www.cdc.gov/flu/avian
www.AvianInfluenzaInfo.com

