

## **Los tomates cortados son un “alimento potencialmente peligroso”**

Un alimento potencialmente peligroso es aquél que necesita control de temperatura porque está en una forma que favorece el crecimiento de bacterias. Debido a que varias personas en todo el país se han enfermado a causa de tomates cortados, actualmente se considera un alimento potencialmente peligroso.\*

### **Requerimientos de temperatura para tomates cortados**

- Si se conservan en frío: 41°F o menos
- Si se conservan en caliente: 135°F o más
- Enteros, sin cortar: a temperatura ambiente hasta que se corten
- Después de cortados: enfriados a 41°F antes de transcurridas 4 horas

### **Otros alimentos en riesgo**

Alimentos no procesados que contienen tomates cortados:

- ensaladas
- salsas
- sándwiches preparados con anterioridad que tienen tomates cortados

Desde 1990, por lo menos 12 brotes de enfermedades provocadas por alimentos en varios estados han sido asociados con distintas variedades de tomates. El 17% de los brotes relacionados con productos frescos reportados, durante los años 1996 al 2009, a la Food and Drug Administration (FDA) tenían relación con tomates.

El Centers for Disease Control and Prevention (CDC) calcula que 76 millones de personas se enferman por enfermedades provocadas por alimentos, lo que resulta en 325,000 hospitalizaciones y aproximadamente 5,000 muertes al año.

*\* El Colorado Department of Public Health and Environment emitió el 21 de noviembre de 2008 la Retail Food Interpretation #99-01 en donde incluye a los tomates cortados como un alimento potencialmente peligroso.*