RUTGERS HEALTH
New Jersey Medical School

El Centro de Control de Envenenamientode Nueva Jersey
Rutgers Health
140 Bergen Street, Suite G1600
Newark, NJ 07103

NJPoisonCenter.org

p. 973-972-9280
Emergencias: 800-222-1222

El Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey — Sirviendo a NJ desde 1983

COMUNICADO DE PRENSA

Para publicación inmediata
20 de noviembre 2026

La Seguridad en Acción de Gracias Comienza Antes de la Primera Picada

Desde retiradas de alimentos hasta sobras, el Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey comparte lo que debes saber antes de preparar la cena de Acción de Gracias.

Durante la temporada festiva del año pasado, los especialistas del Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey en la Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey respondieron a más de 200 llamadas relacionadas con alimentos, incluyendo preocupaciones sobre alimentos podridos, sobras, preparación de alimentos y posibles enfermedades transmitidas por alimentos.

Mientras las familias se preparan para el Día de Acción de Gracias, los expertos del Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey animan a los consumidores a comprobar si hay retiradas de alimentos antes de comprar y cocinar.

"La mayoría de la gente no piensa en revisar las retiradas de alimentos antes de empezar a comprar o cocinar para Acción de Gracias, pero es una de las formas más sencillas de proteger a familiares y amigos," dice Diane Calello, directora ejecutiva médica del Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey. "Un ingrediente retirado puede afectar a toda una comida y potencialmente a decenas de invitados reunidos alrededor de la misma mesa."

Los consumidores pueden consultar las retiradas de alimentos actuales en las páginas web de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. (FDA) y del Departamento de Agricultura antes de comprar o preparar comidas navideñas.

Los expertos en control de intoxicaciones recomiendan estos conceptos básicos de seguridad alimentaria:

- Lava las manos, los cubiertos y las superficies de preparación de alimentos con frecuencia.
- Mantén la carne y las aves crudas separadas de los alimentos listos para comer.
- Utiliza un termómetro para alimentos para asegurarte de que los alimentos alcancen temperaturas internas seguras.
- Refrigera las sobras en un plazo de dos horas.

Uno de los errores más comunes en la seguridad alimentaria en Acción de Gracias es descongelar un pavo sobre la encimera de la cocina. El pavo debe descongelarse en la nevera, donde se mantiene a una temperatura segura. Dependiendo de su tamaño, un pavo puede necesitar varios días para descongelarse completamente, por lo que planificar con antelación es esencial. Un termómetro de alimentos sigue siendo la única forma fiable de asegurar que los alimentos alcancen temperaturas internas seguras.

"La comida festiva no termina cuando termina la cena," dijo Bruce Ruck, director general del Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey. "Las sobras suelen ser donde vemos errores evitables en la seguridad alimentaria. Los alimentos perecederos deben refrigerarse en menos de dos horas."

Las bacterias dañinas no siempre pueden verse, oler ni saborearse. En caso de duda, tíralas.

Las reuniones navideñas pueden presentar riesgos adicionales para niños y mascotas. Los medicamentos, comestibles de cannabis y otros productos de cannabis, productos de nicotina y vapeadores que los invitados traigan a casa deben mantenerse fuera de su alcance. Algunos de estos productos pueden parecerse a alimentos, bebidas o golosinas cotidianas, aumentando el riesgo de exposición accidental. Los dueños de mascotas deben tener en cuenta que los favoritos navideños, como el chocolate, las uvas, las pasas, los alimentos grasos y los productos que contienen xilitol, un sustituto del azúcar, pueden ser tóxicos para las mascotas.

El Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey está disponible las 24 horas del día, los siete días de la semana, para ofrecer asesoramiento médico gratuito, confidencial y experto, así como una evaluación individualizada. Llama a la línea de Ayuda contra Venenos al 1-800-222-1222 o chateando en línea.

Para emergencias potencialmente mortales, como dificultad para respirar, dificultad para despertarse o convulsiones, llame al 911.

Manténgase Conectado: FB | X | Instagram | TikTok | YouTube | Website

Disponible para Entrevistas con los Medios

Diane Calello, MD, Directora Ejecutiva y Médico, Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey en la Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey

Bruce Ruck, Pharm.D., Director Gerente, Centro de Control de Envenenamiento de Nueva Jersey en la Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey

Acerca del Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey/NJPIES

El Centro de Control de Envenenamientos de Nueva Jersey, oficialmente conocido como el Sistema de Información y Educación sobre Venenos de Nueva Jersey (NJPIES), es el centro de control de envenenamientos del estado y forma parte del Departamento de Medicina de Emergencias de la Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey.

Los especialistas en intoxicaciones son médicos, enfermeras y farmacéuticos que ofrecen orientación médica experta y gratuita sobre intoxicaciones, errores de medicación, sobredosis, interacciones de medicamentos, incidentes con monóxido de carbono, riesgos ambientales, químicos domésticos, mordeduras y picaduras, problemas relacionados con plantas y otras emergencias por intoxicación. Los servicios son gratuitos y confidenciales; están disponibles las 24 horas del día, los 7 días de la semana, y se pueden acceder en cualquier idioma.

¿Necesitas llamar al Centro de Control de Envenenamientos? Llama a la línea de ayuda contra intoxicaciones al 1-800-222-1222 o chatea aquí.

Acerca de Escuela de Medicina de Rutgers Nueva Jersey

Establecida en 1954, la Escuela de Medicina de Nueva Jersey de Rutgers (NJMS), parte de Rutgers, la Universidad Estatal de Nueva Jersey, gradúa anualmente alrededor de 170 médicos calificados y ofrece programas MD/PhD,

MD/MPH y MD/MBA. Comprometida con la excelencia en educación, investigación, atención clínica y compromiso comunitario, NJMS cuenta con 20 departamentos académicos dinámicos y colabora con socios en el cuidado de la salud, incluyendo al Hospital Universitario. Con un profesorado de renombre, una clínica dirigida por estudiantes y numerosos centros e institutos de vanguardia, NJMS lo invita a explorar su rica historia y programas académicos en https://njms.rutgers.edu/.

###