



## **GRUPO ACMS Consultores**

Encuesta de Seguridad de los Alimentos (FDA 2016)



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Publicada el 24/11/2016

La Encuesta de Seguridad de los Alimentos es una encuesta telefónica nacional periódica de adultos (mayores de 18 años) en los 50 estados y el Distrito de Columbia, en Estados Unidos

La FDA en colaboración con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos (FSIS) ha estado encargando la encuesta desde 1988. La encuesta tiene como objetivo ayudar a la FDA y al USDA a tomar decisiones informadas, Una mejor comprensión de los conocimientos, actitudes y prácticas de los consumidores relacionados con la inocuidad de los alimentos.

La encuesta de 2016 fue la séptima iteración de la encuesta. Era la primera vez que la encuesta tomaba muestras de los usuarios de teléfonos celulares, además de los usuarios de teléfonos fijos. Este cambio fue instituido para asegurar que podríamos llegar a los encuestados que sólo tienen teléfonos celulares. La encuesta consistió en entrevistas con 4.169 participantes entre octubre de 2015 y enero de 2016. Una visión general de la metodología de la encuesta se incluye al final del documento.

A continuación se presentan las principales conclusiones, así como las preguntas y respuestas de la encuesta. Las frecuencias fueron ponderadas para tener en cuenta el diseño del muestreo (superposición de datos de telefonía fija y celular), la probabilidad de selección en la muestra de telefonía fija (número de teléfonos fijos y el número de adultos en un hogar) y las características demográficas clave (edad, educación, sexo , Y raza / etnia).

Hallazgos clave seleccionados:

Los consumidores están algo preocupados por las enfermedades transmitidas por los alimentos de la forma en que preparan los alimentos, pero piensan que las personas tienen más probabilidades de contraer una enfermedad transmitida por los alimentos de los alimentos preparados en un restaurante en comparación con los alimentos preparados en casa. "No muy común" para conseguir intoxicación alimentaria debido a la forma en que los alimentos se preparan en casa. Un poco más de la mitad (54%) pensó que es "más común" obtener intoxicación alimentaria de los restaurantes en comparación con los alimentos preparados en casa.

Los consumidores están más preocupados por el pollo crudo y la carne cruda contaminada que las verduras crudas - El porcentaje de encuestados que pensaban que el pollo crudo (66%) y la carne cruda (41%) eran "muy probable" tener gérmenes era más alto que el 6 % Que pensaba lo mismo de las verduras crudas.

Conciencia de los gérmenes - La sensibilización es alta para Salmonella (93%) y E. coli (89%), y es baja para Campylobacter (16%).

Lavado de manos - Los consumidores son más propensos a lavarse las manos con jabón después de tocar carne cruda (85%) o pescado crudo (85%), que antes de preparar alimentos (75% usan jabón todo el tiempo) o después de agrietarse huevos crudos %).

Propiedad y uso del termómetro de alimentos - Sesenta y siete (67%) de los encuestados declararon poseer un termómetro para alimentos. El 38% utiliza siempre un termómetro de alimentos para los asados, comparado con el 19% para las piezas de pollo, el 6% para los huevos cocidos y el 10% para las hamburguesas. La mayoría de los consumidores lavan las tablas de cortar después de cortar la carne cruda - El porcentaje que se lava o utiliza diferentes tablas de cortar entre cortar carne cruda / pollo / pescado y cortar otros alimentos es de alrededor del 90%.

La mayoría de los consumidores refrigeran la carne / pollo platos dentro de dos horas después de cocinar - El porcentaje de refrigerar estos dentro de dos horas es del 83%.

La mayoría de los consumidores lavan partes de pollo o pollos enteros antes de cocinarlos - Sesenta y siete por ciento (67%) dijeron que siempre lavaban las partes de pollo crudas antes de cocinarlas y el 68% dijeron que siempre lavaban pollo entero o pavos antes de cocinarlos. El método más común consiste en enjuagarlos con agua (el 94% utiliza este método para las partes de pollo y el 90% para pollos enteros o pavos). (Esta práctica no es recomendada por los expertos en inocuidad de los alimentos ya que el lavado no destruirá los patógenos y puede aumentar el riesgo de contaminar otros alimentos y superficies).

Cuarenta y ocho por ciento (48%) de los consumidores usan dispositivos como smartphones o tablets mientras preparan alimentos. De ellos, sólo el 35% se lavan las manos con jabón después de tocar el dispositivo mientras preparan los alimentos.

El Sesenta y cinco por ciento (65%) de los encuestados no habían oído hablar de ternera mecánicamente licuada - Cuarenta y cuatro por ciento (44%) de los encuestados dijeron que no eran propensos a comprarlo si lo veían en la tienda.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)