

¿Por Qué Pueden Ser Dañinos Algunos Quesos Frescos?

El queso fresco que NO es hecho en la fábrica se hace a veces en áreas sucias de casas y cocheras.



Aun peor, algunos quesos frescos se hacen con leche que **NO** ha sido pasteurizada (leche cruda o bronca). La leche pasteurizada es leche que ha sido lo suficientemente calentada, para poder matar las bacterias.

El queso fresco hecho con leche **NO** pasteurizada puede tener bacterias dañinas, por ejemplo:

- *Listeria* • *Salmonella* • *Brucella*
- *M. bovis* (causa tuberculosis)

¡Tenga cuidado!

El queso fresco contaminado con bacterias puede parecer, oler y saber normal.

¡Protéjase a sí mismo y a su familia de queso fresco peligroso!

Sí

Consuma queso fresco sólo si está hecho con **leche pasteurizada**.

Compre queso fresco de la sección refrigerada del supermercado o tienda. El queso fresco debe estar:

- Sellado (desde la fábrica) y tener una etiqueta, y
- Debe tener como ingrediente “**leche pasteurizada**” (**pasteurized milk**).

Siempre mantenga su queso fresco frío y refrigerado.

No

No consuma queso fresco hecho con leche **NO** pasteurizada.

No compre queso fresco en los tianguis (swap meets), o de los vendedores ambulantes en la calle, o de aquellos que van de casa en casa. Este queso fresco a menudo es hecho:

- en condiciones **NO** higiénicas y
- con leche **NO** pasteurizada.

No transporte queso fresco a menos que usted lo pueda mantener muy frío.

¡Las mujeres embarazadas tienen más alto riesgo de contraer algunas enfermedades!

Si usted está embarazada, asegúrese que el queso que consuma esté pasteurizado. ¡Esto le ayudará a usted y a su bebé a protegerse contra las infecciones graves!

¡Consumir queso fresco durante el embarazo puede ser peligroso!

El queso fresco que no ha sido hecho correctamente, puede causar una enfermedad llamada listeriosis. La listeriosis afecta gravemente a mujeres embarazadas y a niños recién nacidos.

- En mujeres embarazadas, la listeriosis puede causar aborto espontáneo, parto prematuro o nacimiento del bebé sin vida.
- En los niños recién nacidos, la listeriosis puede causar infecciones en la sangre y el cerebro.



¡Recuerde, usted puede proteger a su familia del queso fresco contaminado!

Sólo compre queso fresco hecho en fábrica y en su envoltura original.



Sólo compre queso fresco que tenga “leche pasteurizada” (pasteurized milk) en la lista de INGREDIENTES de la etiqueta.

KEEP REFRIGERATED
INGREDIENTS:
CULTURED PASTEURIZED MILK AND SKIM MILK, SEA SALT AND ENZYMES.

¿Cuáles son los síntomas de algunas de las enfermedades que se pueden contraer por consumir queso fresco contaminado?

Los síntomas pueden incluir:

- Fiebre
- Confusión
- Dolor de cabeza o cuello rígido
- Dolores musculares o en las coyunturas
- Diarrea o vómito
- Dolores abdominales

Los recién nacidos pueden padecer de:

- Fiebre
- Pérdida de apetito
- Poca energía
- Irritabilidad
- Ataques epilépticos

¿Qué debe hacer si se enferma después de haber comido queso fresco?

¡Vaya a su doctor inmediatamente!

Para mayor información:

- Llame a su médico
- Llame a su departamento de salud



PHFE-WIC 7/06

En colaboración con el Departamento de Servicios de Salud de California y el Departamento de Servicios de Salud del Condado de Los Ángeles.



Fotografías cortesía del Departamento de Alimentos y Agricultura de California, del Dr. Mark Janowski, y PHFE-WIC.

Queso Fresco

Consuma Estos Quesos



No Consuma Estos



¡Sepa la diferencia!

¿Sabía usted que algunos quesos frescos y otros quesos blandos pueden ser dañinos para usted y su familia?

¡Asegúrese que el queso que ustedes consuman esté preparado correcta y sanamente!