

Hoja informativa "NEAT"

"Inocuidad de los alimentos"

- Se estima que aproximadamente 76 millones de personas en los Estados Unidos se enferman por contraer agentes patógenos en los alimentos.
- **Para evitar enfermedades microbianas transmitidas por alimentos:**
 - *Manos limpias, superficies en contacto con los alimentos, frutas y verduras. No se debe lavar o enjuagar la carne de res, puerco o aves.*
 - Al momento de comprar, preparar o guardar, separe los alimentos crudos, cocidos o precocinados.
 - Los alimentos se deben cocinar a una temperatura adecuada para así matar cualquier bacteria que pueda estar presente.
 - Los alimentos perecederos se deben refrigerar inmediatamente y se deben descongelar adecuadamente.
 - Evite leche no pasteurizada o cualquier producto derivado de leche no pasteurizada o huevos que no estén bien cocidos o alimentos que contienen huevos crudos, carne roja o de ave cruda o medio cruda, jugos no pasteurizados, y germinados crudos.
- **Bebés y niños pequeños:**
 - No les dé de comer o beber leche o productos derivados de la leche los cuales estén preparados con leche no pasteurizada, huevos crudos o medio crudos o alimentos que contienen huevos crudos, carne roja o de ave cruda o medio cruda, pescados o mariscos crudos o medio crudos, jugos no pasteurizados y germinados crudos.

