

El Queso Fresco es tradicional y popular en la comunidad hispana. Es también conocido como “Queso Fresco Estilo-Mexicano.”

Tipos de Queso

Queso Fresco



Panela



Queso Seco



Asadero



Queso Oaxaca



Queso Cotija



¡TENGA CUIDADO! Aunque el queso sea:

- Blando y fresco
- De bajo costo
- Sabe como hecho en casa
- Conveniente, se lo traen a su puerta o vecindad ...

... Asegúrese de que **SEA SEGURO!** El Queso Fresco puede ser parte de la dieta si ha sido elaborado correctamente.

Algunos tipos de queso fresco son peligrosos

Algunos tipos de queso fresco son peligrosos y otros no son seguros para comer porque están:

1. Hechos con leche **sin pasteurizar**
 - Pueden tener bacterias peligrosas
2. Hechos en condiciones **antihigienicas**
 - Pueden estar contaminados



3. Transportados **sin refrigerar**
 - Las bacterias se multiplican



4. No provienen de una **fuentes segura**
 - No tienen etiqueta



Leche y queso sin pasteurizar

La leche sin pasteurizar es leche **CRUDA** que no se ha calentado lo suficiente para matar a las bacterias peligrosas.

Las bacterias encontradas en la leche y queso sin pasteurizar son:

- Listeria
- Salmonela
- *E. coli*
- Brucella
- *M. bovis* (causa tuberculosis)

Si usted se enferma podría tener:

- Un aborto espontáneo
- Enfermedad del feto
- Diarrea
- Fiebre
- Calambres de estómago
- Glándulas hinchadas del cuello (tuberculosis)
- La infección puede llegar a la sangre y causar enfermedad o muerte a menos que se trate a la persona con antibióticos inmediatamente

Qué usted puede hacer

- Coma el queso fresco solamente si está hecho con leche pasteurizada, especialmente si usted esta embarazada.
- Compre el queso fresco en el área refrigerada del supermercado.



Compre queso fresco que es:

- Sellado y etiquetado de fábrica
- Verifique que en la lista de ingredientes diga “leche pasteurizada;” y
- Mantenga el queso fresco frío y refrigerado todo el tiempo



Sugerencias para guardar y manejar el queso

- Mantenga el queso refrigerado a 41° F
- Envuelva el queso en plástico después de cada uso
- Lávese las manos con agua y jabon antes de tocar la comida
- Utilice diferentes utensilios para cortar el queso, la carne, las aves y los mariscos



Para más información

Si Usted se enferma, llame a su médico. Si tiene preguntas o sospecha de ventas ilegales de queso u otros productos lácteos en su comunidad, por favor llame a:

- Departamento de alimentos y productos agrícolas del estado de California—916-654-0773
- Condado de Orange Agencia del Cuidado de Salud—714-433-6000
- Condado de Riverside Departamento de Salud Ambiental—888-722-4239
- Condado de San Diego Departamento de Salud Ambiental—619-338-2379

Proteja su salud y la de su familia ...
¡Consuma Queso Saludable!

