



Leche cruda

Conozca los datos

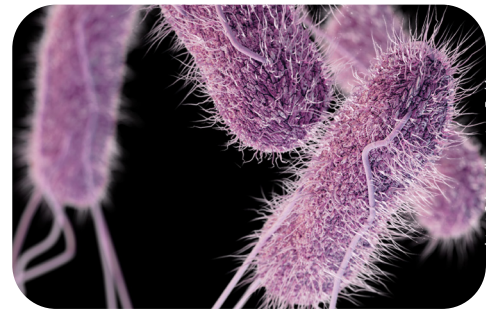
¿Qué es la leche cruda?



La **pasteurización** es el proceso de calentar la leche a temperaturas suficientemente altas durante un tiempo suficiente para eliminar los microbios dañinos en la leche.



La **leche cruda** no ha sido pasteurizada para eliminar los microbios dañinos, como bacterias, virus y parásitos, que causan enfermedades.



Antes de que la mayor parte de la leche en los EE. UU. se pasteurizara, la leche cruda era una fuente común de enfermedad.

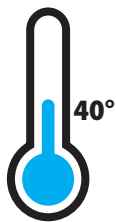
¿Toda la leche cruda representa un riesgo?

- Incluso los animales sanos podrían portar microbios que pueden contaminar la leche. Una pequeña cantidad de bacterias puede multiplicarse en la leche cruda desde el momento en que esta se recolecta hasta el momento en que una persona la toma.
- Seguir buenas prácticas de seguridad en la granja puede reducir pero no eliminar la probabilidad de contaminación de la leche.
- Una prueba negativa no es garantía de que la leche cruda esté libre de microbios dañinos. Un lote de leche cruda de una granja puede tener un resultado negativo para microbios dañinos, pero el lote siguiente puede contenerlos.

¿Qué puedo hacer para reducir el riesgo de enfermarme?



Elija leche y productos lácteos pasteurizados. Compre productos que digan "pasteurizado" en la etiqueta.



Refrigere la leche y los productos lácteos a una temperatura de **40 °F o menos**. Nunca deje alimentos perecederos como productos lácteos fuera del refrigerador por más de 2 horas (o 1 hora si los alimentos están expuestos a temperaturas de más de 90 °F, como en el interior de un auto caliente o en un pícnic).



Deseche la leche y los productos lácteos que se hayan vencido.

Elegir leche pasteurizada es la mejor manera de mantenerlos seguros a usted y su familia.