

**41°F**  
Mantenga el queso refrigerado

## ¡El queso fresco elaborado ilegalmente puede enfermarlo!

No compre los quesos que venden de puerta en puerta. Compre el queso localizado en la zona refrigerada de los supermercados o tiendas. Asegúrese de que el empaque contenga la siguiente información:

- ◆ Nombre y dirección del fabricante
- ◆ Numero de la planta procesadora
- ◆ Datos sobre los ingredientes y composición nutricional
- ◆ Fecha de expiración (Asegúrese que aun este vigente)

## ¡No se arriesgue!

No coma el queso que no ha sido comprado en la sección refrigerada de su tienda o supermercado.



### Guia Para el Manejo y Cuidado del Queso

- ◆ Mantenga el queso refrigerado (41°F)
- ◆ Mantenga el queso bien envuelto para preservar su calidad y frescura
- ◆ Lávese las manos con agua y jabón antes de tener contacto con los alimentos
- ◆ Para evitar la contaminación a través de diferentes productos, use diferentes utensilios para cortar queso, carne, pollo y mariscos

FOTOS: CALIFORNIA MILK  
ADVISORY BOARD (CMAB)  
Y JAY VAN REIN, CDFA  
ESLOGAN: CMAB

### Para información adicional:

Si usted tiene alguna pregunta o sospecha de la fabricación o de la venta de queso ilegal u otros productos lácteos no pasteurizados, póngase en contacto con una de las oficinas indicadas a continuación o con su oficina de salud publica:

Departamento de Alimentos  
y Agricultura  
(CDFA Milk and Dairy Branch)  
916-654-0773

#### Oficinas Regionales:

Stockton	209-466-7186
Oakland	510-622-4810
Fresno	559-445-5506
Ontario	909-923-9929



El queso  
es bueno...



...cuando  
el queso  
es sano.



¡ El queso fresco  
elaborado ilegalmente  
puede enfermarlo!

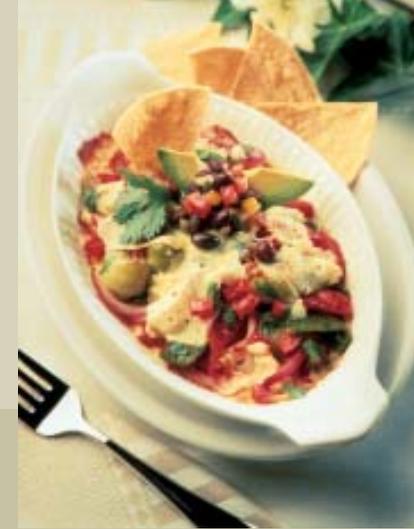
¿Que es  
un queso  
ilegal?

Queso preparado y vendido por fabricantes sin una licencia para elaborar quesos, frecuentemente preparan queso bajo condiciones no sanitarias.

La manufacturación de queso fresco por un manufacturero sin licencia de preparación es una amenaza en contra de su salud. Frecuentemente, elaboradores de queso sin licencia utilizan leche que no ha sido pasteurizada, la misma que aventaja el crecimiento de bacterias dañinas.

La salmonela y listeria son dos de las bacterias mas frecuentes que se encuentran en los productos lácteos que son procesados por elaboradores que no tienen licencia. Aunque la bacteria no puede ser detectada a simple vista, saborearla u olerla, esta puede causarle daños tales como:

- ◆ Enfermedad severa, especialmente en infantes, personas de mayor edad y aquellas personas con debilidad en el sistema inmune
- ◆ La infección puede diseminarse por la corriente sanguínea y causar enfermedades y o la muerte a no ser de que la persona sea tratada rápidamente con antibióticos
- ◆ Aborto
- ◆ Enfermedades al feto antes del parto
- ◆ Diarrea
- ◆ Fiebre
- ◆ Dolores abdominales – 12 a 72 horas después de la infección, usualmente por un lapso de 4 a 7 días



No se arriesgue.



Arnold Schwarzenegger, Governor of California

A.G. Kawamura, Secretary

Richard Breitmeyer, DVM, MPVM,  
State Veterinarian

California Department of Food & Agriculture  
Office of Public Affairs  
1220 N Street, Fourth Floor  
Sacramento, CA 95814  
(916) 654-0462  
www.cdffa.ca.gov

Editor: Leticia Rico, CDFA

Translation: Hector Webster, DMV, MS, RPS

Design: Jay Van Rein, CDFA

Photography:  
California Milk Advisory Board  
and Jay Van Rein, CDFA

2002.2