Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joseph W. Reardon
Director

Diviértase y Aprenda sobre Seguridad de Alimentos (Parte 2)

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte ofrece esta prueba de conocimientos a la comunidad Hispana, como una forma entretenida de probar sus conocimientos y aprender sobre Seguridad de Alimentos.

Las respuestas correctas se ofrecen al final de la prueba.

1. Cuando compro huevos:
a. Los guardo en una canasta forrada. Son parte de mi decoración.
b. Los guardo en su propia caja pero fuera del refrigerador.
c. Los guardo en su propia caja en el refrigerador

2. Señale por cual de las siguientes razones es peligroso comprar queso preparado en casa:
a. La leche puede no ser pasteurizada y contener bacterias.
b. La leche puede ser pasteurizada pero el queso no se preparo de una manera higiénica, ni se desinfectaron los utensilios de cocina.
c. La temperatura en la que se preparo el queso no fue la correcta.
d. El queso se puede contaminar durante el transporte debido a una temperatura incorrecta.
e. Todas las anteriores.

3. La temperatura del congelador de mi casa es:
a. O F.
b. 4 F
c. 18 F
d. 40 F

4000 Reedy Creek Road
1070 Mail Service Center, Raleigh, North Carolina 27699-1070 ● (919) 733-7366 ● Fax (919) 733-6801
An Equal Opportunity Affirmative Action Employer

4. Si la leche de formula esta vencida solamente por un día …
a. Si se la doy a mi bebe
b. Nunca leo la fecha de vencimiento de los productos
c. No se la doy a mi bebe

5. La ultima vez que acaricie a mi mascota:
a. No me lave las manos después de acariciarla
b. Me limpie las manos en el pantalón
c. Me lave las manos con agua caliente y jabón por 20 segundos.

Respuestas:

1. **c**. Los huevos se deben guardar en el refrigerador, dentro de su propia caja y antes de dos horas de haberlos comprado.

2. **e**. Debido a todas las razones mencionadas comprar queso preparado en casa es peligroso porque podemos contaminarnos con listeria, salmonela o alguna otra bacteria. Muchas personas hispanas enferman o mueren por esta razón.

3. **a**. La mejor forma de medir 0 grados F es utilizando un termómetro para el refrigerador.

4. **c.** Los productos pierden sus valores nutritivos después de la fecha de vencimiento, por esta razón nunca se le debe dar a un bebe leche de formula que este vencida, aunque sólo sea por un día.

5. **c**. Las mascotas pueden transmitirnos bacterias. Si no nos lavamos las manos y comemos algo, o tocamos a otra persona podemos infectarnos o infectar a los demás.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366