

Tenga Cuidado: no Use las Tazas con Sorbete por Demasiado Tiempo

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa a la comunidad Hispana sobre los riesgos de consumir jugos o leche que ha estado fuera de la refrigeradora por mas de dos horas.

Los jugos de frutas y la leche pueden desarrollar bacterias cuando están fuera de de la refrigeradora por mas de dos horas; por ello cuando bebemos estos líquidos en tazas con sorbete a lo largo de toda una mañana o toda una tarde corremos el riesgo de enfermarnos por contaminación de alimentos.

Lo mismo sucede con los biberones. A veces los bebés se quedan con sus botellas a medio tomar por horas y esto puede seriamente enfermarlos; entre otros síntomas pueden tener cólicos, vómitos, fiebre, dolores musculares.

La leche es una gran fuente de proteína, de azúcar, minerales y vitaminas y las bacterias las utilizan para desarrollar y multiplicarse.

Si el bebé juega con su biberón o el niño con su taza con sorbete pueden contaminar la botella o la taza con sus manos y esas bacterias que estaban en sus manos desarrollaran alegremente en contacto con el jugo o la leche.

En un día caluroso las probabilidades de que las bacterias desarrollen son aun más altas.

Las sobras del biberón o de lo que estamos bebiendo en una taza con sorbete deben tirarse a la basura después de dos horas de estar fuera del refrigerador. Después de dos horas ya no es seguro guardarlo en el refrigerador para más tarde.

Para mayor seguridad siempre desinfecte los biberones y las tazas con sorbete luego de que fueron utilizadas y antes de usarlas otra vez. Lávese las manos antes de hacerlo.

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