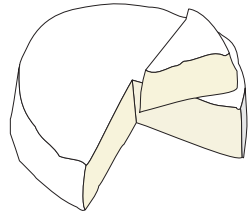


¡No arriesgues la vida!



Peligros del queso casero ...

Peligro por falta de limpieza:

Las manos, el mueble de cocina o los utensilios pueden estar mal lavados o mal desinfectados.



Peligro por temperatura incorrecta:
Si durante la fabricación del queso o durante su distribución la temperatura no fue correcta, las bacterias se multiplicarán rápidamente, aunque la leche sea pasteurizada.



Peligro por leche sin pasteurizar:
La leche sin pasteurizar puede contener bacterias ¡muy peligrosas! como la listeria, salmonella, etc.



- Mujeres embarazadas han perdido a sus bebés, o sus bebés han nacido enfermos por causa de la listeria.
- Muchos hispanos han muerto por causa de la listeria y otras bacterias peligrosas.

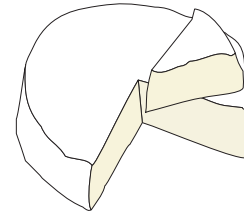
¡Nos preocupamos por tu salud!



División de Protección de Alimentos y Medicinas
Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor
de Carolina del Norte
Steve Troxler, Comisionado

El precio de 1,500 copias de este documento público fue \$96.75 (\$0.07 por copia).

Don't take chances with your customers' lives!



Dangers of homemade cheese

Danger from improper cleaning:

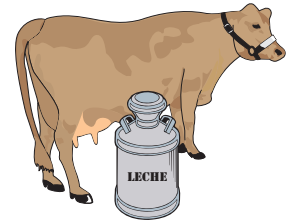
Dirty hands, cutting boards or utensils can be either poorly washed or incorrectly sanitized.



Danger from incorrect temperature:
If the temperature rises above 45° F while the cheese is being made or distributed, bacteria will multiply very quickly, even if pasteurized milk was used.



Danger from using raw milk:
Unpasteurized milk can contain dangerous bacteria such as salmonella, listeria, etc.



- Listeria has caused many pregnant women to lose their babies or give birth to sick babies.
- Many Hispanics have died because of salmonella, listeria or other dangerous bacteria.

¡Nos preocupamos por tu salud!



División de Protección de Alimentos y Medicinas
Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor
de Carolina del Norte
Steve Troxler, Comisionado

El precio de 1,500 copias de este documento público fue \$96.75 (\$0.07 por copia).