



Protéjase y proteja a su bebé de la Listeriosis

Las mujeres embarazadas

están en riesgo de enfermarse con Listeria, una bacteria dañina que se encuentra en muchos alimentos. La listeriosis puede causar aborto, parto prematuro, enfermedades graves o la muerte del feto. Si está embarazada, debe saber qué alimentos son sanos para comer.

¿Cómo puedo saber si sufro de listeriosis?

Dado que los síntomas de listeriosis pueden demorar semanas en aparecer, quizás usted ni se da cuenta que tiene la enfermedad.

Los primeros síntomas pueden incluir fiebre, escalofríos, dolor muscular, diarrea y malestar estomacal.

Al principio, los síntomas son parecidos a los de gripe. Luego, puede tener rigidez de nuca, dolor de cabeza, convulsiones o pérdida de equilibrio.

Cada año se enferman 2,500 norteamericanos con listeriosis y uno de cada cinco muere de la enfermedad.

¿Qué puedo hacer si creo tener listeriosis?

Si usted tiene algunos de los síntomas mencionados, comuníquese con su doctor(a), enfermero(a) o clínica. De tener listeriosis, su doctor(a) podrá tratarla.

Combata las Bacterias - Combata a BAC!®

1 Limpiar: Lávese las manos y lave los utensilios de cocina y superficies con agua caliente y jabón. Limpie derrames inmediatamente.

2 Separar: Mantenga carnes, pescados y aves crudos separados de los alimentos que no necesitan cocinarse.

3 Cocinar: Verifique la temperatura con un termómetro para alimentos: carne molida 160 °F (71.1 °C); pechugas de pollo, 170 °F (76.7 °C); pavo entero, 180 °F (82.2 °C); y carne de cerdo, 160 °C (71.1 °C).

4 Enfriar: Refrigere o congele los productos perecederos dentro de un plazo de dos horas [una hora si la temperatura ambiental es mayor de 90 °F (32.2 °C)].

¿Qué puedo hacer para mantener mis alimentos inocuos?

■ La Listeria puede crecer dentro del refrigerador. El refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos, y el congelador de 0 °F (-17.8 °C) o menos. Use un termómetro para refrigerador para verificar la temperatura

■ Limpie inmediatamente cualquier derrame dentro del refrigerador.

■ Limpie las paredes internas y repisas de su refrigerador con agua caliente y jabón líquido.

■ Use los alimentos precocidos o listos para comer tan pronto pueda. No los almacene en el refrigerador por mucho tiempo.

■ Lávese las manos después de tocar salchichas "hot dog" o carne, aves, pescados o mariscos crudos.

Para más información sobre la inocuidad alimentaria

Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS, siglas en inglés)

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, siglas en inglés)

www.fsis.usda.gov

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA 1-888-MPHotline

(libre de costo para toda la nación)
1-888-674-6854 *TTY: 1-800-256-7072 (para personas con problemas de audición)

El USDA provee igualdad de oportunidades y de empleo.

Septiembre de 2004

¿Qué puedo hacer para protegerme y proteger mi bebe de la listeriosis?

■ **No coma** salchichas "hot dog", embutidos o carnes de las fiambrenías, salvo que estén recalentados hasta el punto de emitir vapor.

■ **No coma** patés, productos de carne para untar o pescados ahumados que se encuentran refrigerados en la tienda. Puede comer los alimentos enlatados que no necesitan refrigeración; refrigérelos después de abrirlos.

■ **No beba** leche cruda (sin pasteurizar), ni coma alimentos que contengan leche sin pasteurizar:

■ **No coma** ensaladas hechas en la tienda, como de jamón, pollo, huevo, atún o mariscos.

■ **No coma** quesos blandos como feta, queso blanco, queso fresco, Brie, Camembert, quesos con vetas azules y Panela, salvo que indique en la etiqueta que está hecho con leche pasteurizada. Asegúrese que la etiqueta contiene la frase: "HECHO CON LECHE PASTEURIZADA."

