



**Partnership for
Food Safety
Education**

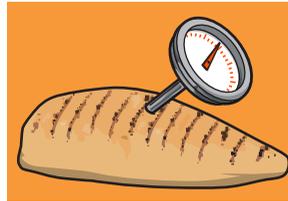
¡Hola padres de familia! ¿Están concientes de que las enfermedades relacionadas con la salmonela aumentan en el verano? ¿Y de que la gran mayoría de las hospitalizaciones por salmonelosis ocurren en niños de menos de 5 años de edad? ¡Este verano estén preparados para ACTUAR y reducir el riesgo de infección en su familia!

¡Con estos Consejos Rápidos nos estamos preparando para tener un **VERANO SIN SALMONELA!**



NO ENJUAGUES EL POLLO CRUDO

Hacerlo propaga los gérmenes en la cocina y no hace más seguro su consumo.



COCINA EL POLLO HASTA QUE ALCANCE LOS 165 °F

Siempre usa un termómetro de alimentos.



LÁVATE LAS MANOS

Antes de preparar cualquier alimento.



SIEMPRE USA JABÓN

Para lavarte las manos más eficazmente.



RECONOCER LOS SINTOMAS

- Cólicos y dolor abdominal a la palpación

- Fiebre

- Diarrea

Un niño puede además mostrar estos síntomas de gastroenteritis después de 12 a 72 horas de la infección

Los niños menores de 4 años tienen 4.5 más posibilidades de adquirir infecciones bacterianas a través de la comida que los adultos

La salmonela es común y puede encontrarse en muchos tipos de alimentos

COMIDA

Huevos crudos o mal cocidos

Leche u otros productos lácteos crudos o sin pasteurizar

Perecederos crudos

PREVENCIÓN

Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna segura

Comprar y consumir solo leche y productos lácteos pasteurizados

Enjuagar todas las frutas y vegetales crudos justo antes de comerlos

- Lava tus manos, las superficies de trabajo y los utensilios de cocina con agua y jabón inmediatamente después de que hayan estado en contacto con carne cruda.
- Lávate las manos con jabón después de manipular reptiles, pájaros o pollos y después de haber tenido contacto con heces de mascotas.

Para ver consejos adicionales visita www.fightbac.org/summer