



GRETCHEN WHITMER
GOBERNADORA

ESTADO DE MICHIGAN
DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS DE MICHIGAN
LANSING

ELIZABETH HERTEL
DIRECTORA

**PARA SU PUBLICACIÓN
INMEDIATA**

16 de abril de 2024

CONTACTO: Chelsea Wuth
517-241-2112
WuthC@michigan.gov

**EI MDHHS, MDARD le recuerda a los residentes de Michigan los
riesgos de consumir leche y productos lácteos sin pasteurizar**

LANSING, Michigan - El Departamento de Salud y Servicios Humanos (MDHHS, por sus siglas en inglés) y el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural (MDARD, por sus siglas en inglés) les recuerdan a los residentes sobre los riesgos asociados con el consumo de leche sin pasteurizar, dado el brote actual de gripe aviar altamente patógena (HPAI, por sus siglas en inglés) que afecta a las rebaños de vacas lecheras. Es posible que las personas se contagien con este virus y se ha informado un caso este año en Texas.

"Cualquier persona puede enfermarse por consumir leche sin pasteurizar, pero los niños menores de 5 años, los adultos mayores de 65 años y las personas con sistemas inmunes comprometidos tienen más riesgo de enfermarse", dijo la Dr. Natasha Bagdasarian, directora médica ejecutiva. "Ahora que la HPAI está infectando tanto a vacas como a pájaros, es importante asegurarse de que usted esté consumiendo alimentos seguros, incluyendo asegurarse de que los productos lácteos que come o beba estén pasteurizados".

La leche pasteurizada es extremadamente segura y ha pasado por un proceso de calentamiento que elimina los gérmenes que provocan enfermedades, como *Campylobacter*, *E. coli* y *Salmonella*. Las personas que consumen leche sin pasteurizar, queso u otros productos lácteos, como el helado, preparados con leche sin pasteurizar tienen riesgo de contraer diferentes enfermedades. En las tiendas solo se vende leche pasteurizada y se proporciona a los niños y niñas en los almuerzos escolares.

Las personas pueden enfermarse por la misma fuente y producto de leche sin pasteurizar que han consumido anteriormente; la leche que alguien consume de la misma granja durante un tiempo no siempre puede ser segura. La leche sin pasteurizar puede contaminarse de diferentes formas. Aunque las prácticas de seguridad pueden reducir las posibilidades de que los gérmenes infecten la leche sin pasteurizar, no pueden eliminar el riesgo.

Actualmente, la Administración de Alimentos y Medicamentos no tiene preocupaciones con respecto a la seguridad o disponibilidad de productos sin pasteurizar a nivel nacional. Se ha comprobado de forma continua que la pasteurización desactiva las bacterias y virus, como los virus de la gripe, en la leche, y es obligatoria para cualquier comercio interestatal de productos lácteos.

Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades [recomiendan tomar las siguientes medidas](#) para reducir el riesgo:

- Elegir leche y productos lácteos pasteurizados.
- Refrigerar la leche, los productos lácteos y otros alimentos perecederos a 40°F o menos.

Botar los alimentos vencidos, incluyendo la leche y los productos lácteos.

Para obtener más información, visite [CDC.gov/foodsafety/rawmilk](https://www.cdc.gov/foodsafety/rawmilk).

###