

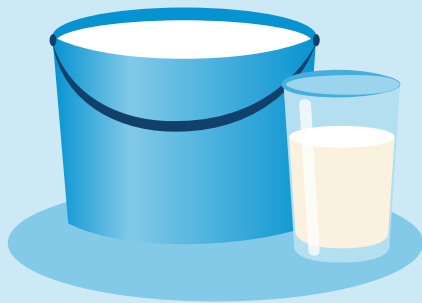
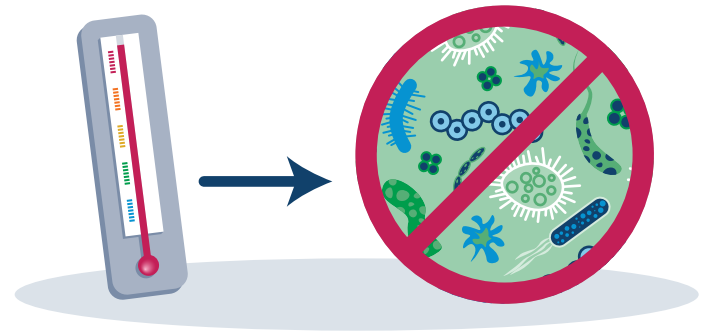
Riesgos de la leche sin pasteurizar



Consumir leche o lácteos sin pasteurizar puede causar enfermedades porque la leche puede contener gérmenes nocivos.

Le aconsejamos evitar consumir lácteos sin pasteurizar.

La leche pasteurizada tiene un historial comprobado de seguridad y ha pasado por un proceso de calentamiento que mata los gérmenes que provocan enfermedades como *Campylobacter*, *E. coli* y *Salmonella*.



La leche sin pasteurizar puede contaminarse de diferentes formas. Las personas que consumen leche sin pasteurizar u otros productos lácteos preparados con leche sin pasteurizar tienen riesgo de contraer diferentes enfermedades.

Aunque las prácticas de seguridad pueden reducir las posibilidades de que los gérmenes infecten la leche sin pasteurizar, no pueden eliminar el riesgo.

Tome las siguientes medidas para reducir el riesgo:

- Elija leche y productos lácteos pasteurizados.
- Refrigere 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).