

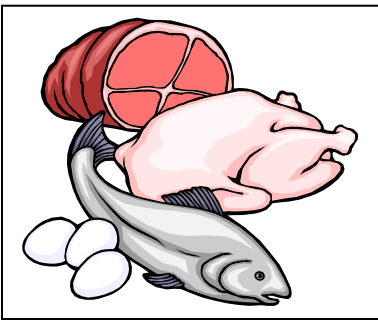
¿Qué tipo de alimentos pueden causar que bacteria-causante de enfermedad crezca en ellos?

(¡No todos los alimentos lo harán!)

Un alimento puede desarrollar bacteria-causante de enfermedad si es:

- *de origen animal
- *Un vegetal que ha sido tratado con caliente (ha sido cocido)
- Una brote de semilla cruda (tales como la alfalfa o los brotes de habichuelas)
- Melones cortados
- Mezclas de aceite y ajo (cualquier hierba de la tierra y aceite pueden también tener el mismo potencial)

EJEMPLOS DE ESTOS ALIMENTOS



Pollo Carne de Res Carne de Cerdo

Productos Lácteos Huevos Mariscos



Papas Asadas Arroz Cocido Cebollas fritas

Avena mojada Zanahorias Cocidas

Setas Cocidas/(Hongos Cocidos)

Melones Cortados Brotes de Habichuela

Para salvaguardar estos alimentos (mantenerlos libre de peligro), deberá mantenerlos fríos (41° F o menos) o calientes (135° F o más, después de haberlos cocinado). Vea esquema para las temperaturas de cocción correctas. También vea la información sobre enfriamiento. FAVOR DE NOTAR: Alimentos procesados que puedan crear bacteria peligrosa deberán ser etiquetadas “Mantenga Refrigerado!”- ¡lea sus etiquetas!

*Alimentos hechos comercialmente como lo son las rosetas de maíz, tasajo (charqui) o queso parmesano son alimentos demasiados secos para crear bacteria peligrosa y se pueden dejar a temperatura ambiental. Algunos alimentos son demasiado ácidos por naturaleza tales como lo son las salsas de tomate sin carne y la mayor parte de las frutas.