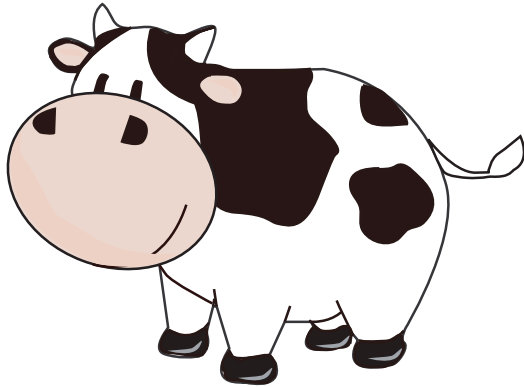


Elaborar queso con leche pasteurizada evita riesgos

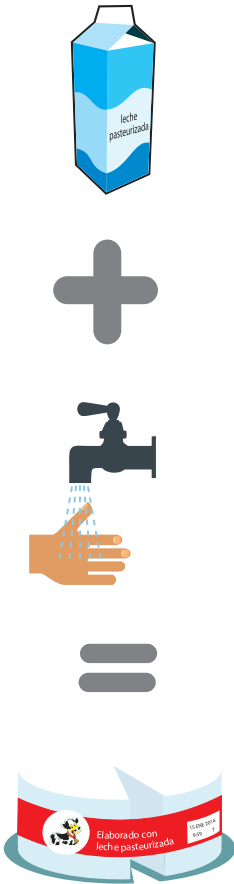
Hagamos quesos saludables

¡ASESÓRATE!
es por el bien
de todos

MUUUUUCHA MÁS
INFORMACIÓN EN



 @COFEPRIS
 /cofepris



¿PASTEURIZACIÓN?

En la fabricación de los quesos que se hacen a nivel artesanal, es común utilizar leche bronca, es decir leche que no ha sido pasteurizada o hervida, por lo que puede contener microorganismos causantes de enfermedades entre los que se encuentran:

Listeria monocytogenes: Ocasiona fiebre, dolor de cabeza intenso, diarrea y en ocasiones meningitis. En mujeres embarazadas pueden provocar aborto, partos prematuros o infecciones en el recién nacido.

Brucella spp.: Causa fiebre, dolor de cabeza y en articulaciones, debilidad y en ocasiones meningitis y endocarditis.



Además, si durante la elaboración del queso no se aplican las buenas practicas sanitarias, éste se puede contaminar con otras bacterias como:

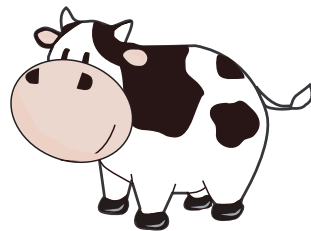
Salmonella spp.: Causa severas infecciones gastrointestinales.

S. aureus: Produce una toxina que provoca náuseas, vómito, diarrea y dolor abdominal.

Para pasteurizar la leche es necesario calentarla a 63°C durante 30 minutos y una vez alcanzada esta temperatura debe enfriarse rápidamente a 6°C. Este proceso se requiere para eliminar microorganismos que provocan enfermedades.



Una vez concluida la pasteurización mantén la leche en refrigeración hasta que inicies la elaboración del queso.



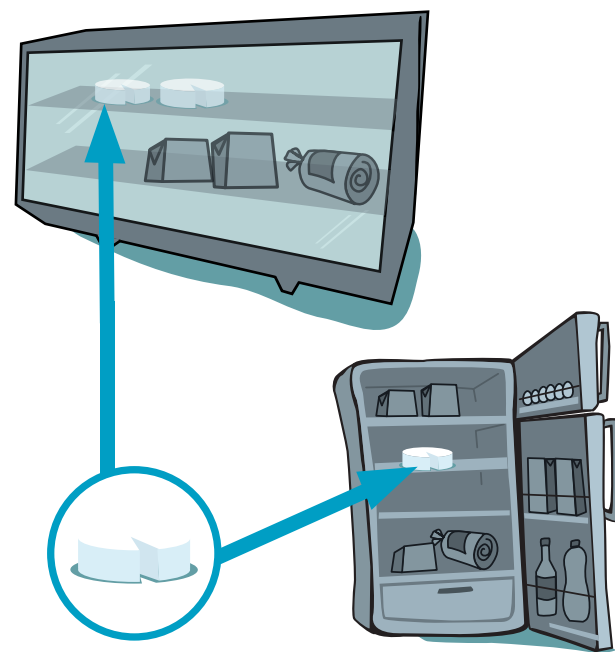
RECOMENDACIONES:

- Asegúrate que la leche que utilizas para elaborar quesos está pasteurizada.
- Utiliza agua potable durante todo el proceso.
- Practica buenos hábitos de higiene personal tales como lavado frecuente de manos, no comer, no beber y no fumar.
- Los utensilios y equipo que uses durante la elaboración de quesos deben estar limpios y desinfectados.

Para preparar soluciones desinfectantes puedes utilizar cloro. Agrega 8ml. o una tapita de cloro de uso doméstico por litro de agua, o bien realiza esta solución conforme a las instrucciones del fabricante

Una vez terminado el queso, etiquétalo y envásalo (puedes envolverlo con una cubierta de plástico), en la etiqueta debes poner mínimo los siguientes datos:

- **Marca del producto o nombre de quién lo elaboró y su domicilio.**
- **Las leyendas “Elaborado con leche pasteurizada” y “Consérvese en refrigeración”**
- **Fechas de elaboración y caducidad del producto.**



La etiqueta no debe quedar en contacto con el producto. Guarda el queso en refrigeración hasta su venta.