

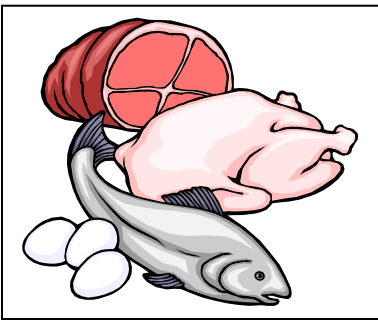
# ¿Qué tipo de alimentos pueden causar que bacteria-causante de enfermedad crezca en ellos?

(¡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.