

¡HAGAMOS QUESOS SALUDABLES!

RECOMENDACIONES:

Asegúrate que la leche que utilizas para elaborar quesos está pasteurizada.



Utiliza agua potable durante todo el proceso.



Práctica buenos hábitos de higiene personal tales como lavado frecuente de manos y mantener las uñas limpias y cortas.



Los utensilios y equipo que uses durante la elaboración de quesos deben estar limpios y desinfectados.



No comer, no beber y no fumar.



Utilizar ropa limpia, cubrebocas y cubrepelo o gorra.



Asegurar que el lugar de trabajo esté limpio y protegido del medio ambiente.



COFEPRIS

Oklahoma 14 Col. Nápoles 03810
Ciudad de México

www.gob.mx/cofepris

f X @ YouTube
@cofepris

¡HAGAMOS QUESOS SALUDABLES!



**Elaborar quesos
con leche
pasteurizada
evita riesgos a
la salud**



Fabricación de ¿queso?

En la fabricación de quesos que se hacen de forma artesanal, suele utilizarse leche que no ha pasado por un tratamiento térmico, es decir, no está pasteurizada (también conocida como leche cruda o bronca). Por lo tanto, **puede contener microorganismos causantes de enfermedades**, entre las que se encuentran:

- La Brucelosis, enfermedad bacteriana causada por varias especies de ***Brucella***, que infectan principalmente al ganado vacuno, porcino, caprino y ovino, así como a los perros.
- La Tuberculosis bovina, la cual se transmite del ganado bovino a los seres humanos por una bacteria llamada ***Mycobacterium bovis*** principalmente mediante el consumo de leche o derivados no pasteurizados que se encuentran contaminados.
- La Listeriosis es una infección bacteriana grave causada por la bacteria ***Listeria monocytogenes***. Se transmite por el consumo de alimentos contaminados con esta bacteria siendo un peligro la leche que no se encuentra pasteurizada.



Los humanos generalmente contraen la enfermedad por contacto directo con animales infectados, o por comer o beber productos sin pasteurizar, obtenidos de un animal enfermo. **La principal fuente de exposición es la leche de cabra contaminada con *Brucella spp.* sin pasteurizar**



¿Pasteurización?

1. Calentarla a 63 °C durante 30 minutos.
2. Una vez alcanzada esta temperatura debe enfriarse rápidamente a 6 °C introduciendo la olla en un recipiente con agua y hielo purificado.
3. Una vez concluida la pasteurización mantén la leche en refrigeración hasta que inicies la elaboración del queso.



Para preparar soluciones desinfectantes puedes utilizar cloro

1. Agrega 8 ml o una tapita de cloro de uso doméstico por litro de agua, o bien realiza esta solución conforme a las instrucciones del fabricante.
2. Una vez terminado el queso, etiquétalo y envásalo (puedes envolverlo con una cubierta de plástico).
3. En la etiqueta debes poner mínimo los siguientes datos:
 - Marca del producto o nombre de quién lo elaboró.
 - Domicilio.
 - Colocar las leyendas "Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en refrigeración".
 - Escribir la fecha de elaboración y caducidad del producto.

Guarda el queso en refrigeración hasta su venta o consumo.