

Recursos

Para más información sobre prácticas de seguridad alimentaria para los bebés, niños pequeños y las personas que los rodean visite:

www.fightbac.org/childcare

Seguridad alimentaria para futuras mamás proporcionada por la Administración de Medicamentos y Alimentos de los EE. UU. (FDA)

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/HealthEducators/ucm179458.htm>

Otras fuentes de información sobre el manejo adecuado de alimentos para los consumidores:

www.foodsafety.gov/espanol

Sobre la organización *Partnership for Food Safety Education*

Millones de personas sufren intoxicación alimentaria cada año; se calcula que son 1 de cada 6 personas en los Estados Unidos. La mitad de las víctimas de esas enfermedades son niños menores de 15 años. En la mayoría de los casos la persona experimenta gastroenteritis grave o moderada por varios días y luego se siente mejor. Piensa: “Fue solo algo que comí”. Sin embargo, la intoxicación alimentaria puede afectar gravemente a los más vulnerables (niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos y otras personas con sistemas inmunitarios deprimidos) y producir efectos de salud crónicos que duran muchos años luego de la intoxicación. En resumen, la intoxicación alimentaria puede ser más peligrosa para la salud que lo que muchos piensan.

Para apoyar a los consumidores en la protección de su salud y la de sus seres queridos, la organización sin fines de lucro *Partnership for Food Safety Education* los ayuda a no olvidarse de las prácticas que destruyen o impiden el crecimiento de patógenos peligrosos transmitidos por alimentos. Educar a los consumidores sobre la seguridad alimentaria no es la solución completa para eliminar estas enfermedades, pero es un aspecto crítico para la prevención. Las prácticas básicas de limpieza, separación, cocción y enfriamiento deben ser de conocimiento general para todas las personas en los Estados Unidos.

POISON
Help
1-800-222-1222



**Ayuda gratis,
rápida y experta.
24 horas al día,
7 días a la semana.**