



Leche Cruda: Leche No Pasteurizada y Gripe Aviar



Gripe Aviar en Ganado Lechero

La gripe aviar es una enfermedad causada por virus que se propagan entre animales infectados y que también pueden infectar a los humanos. Se transmite a través del estiércol, la saliva, el moco y la leche cruda (no pasteurizada). Prevenir la propagación del virus es clave para mantener sanos a los animales, asegurar la producción de leche y proteger la salud y seguridad de los trabajadores.

Datos Rápidos

- **La leche pasteurizada es segura para el consumo.** La pasteurización elimina el virus presente en la leche, por lo tanto, la leche pasteurizada es segura para beber.
- La leche cruda (no pasteurizada) y los productos lácteos elaborados con ella (como el queso, el yogur y el helado) pueden estar contaminados con el virus de la gripe aviar.
- **No beba leche no pasteurizada.**



La **pasteurización** es el proceso de calentar la leche a una temperatura que destruye los gérmenes dañinos.



La **leche cruda** no ha sido pasteurizada para eliminar virus, bacterias y parásitos peligrosos.



La leche cruda fue una fuente común de enfermedades antes de que se inventara la pasteurización.

402-552-3394
go.unmc.edu/cs-cash/cs-cash-contact
go.unmc.edu/cs-cash

UNMC College of Public Health
984388 Nebraska Medical Center
Omaha, NE 68198-4388

