

Spanish Food Safety Resources

Choosing Safe Beverages

Inocuidad de Los Jugos - Lo Que Usted Necesita Saber
Food Facts: Talking About Juice Safety - What You Need to Know
FDA, 2006

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/sjuicsa3.html>

Los Riesgos de la Leche sin Pasteurizar
The Dangers of Raw Milk
FDA, 2006

<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/rawmilk.pdf>

Cooking/Preparing Food Safely

KITCHEN EQUIPMENT

Inocuidad de los Alimentos Cocidos en la Barbacoa.
Barbeque and Food Safety.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Barbecue_and_Food_Safety.pdf

La Coccion sin Riesgos en el Horno de Microondas.
Cooking Safely in the Microwave Oven.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/oa/pubs/facts_microondas.pdf

Las Ollas de Cocción Lenta y la Inocuidad Alimentaria.
Slow Cookers and Food Safety.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Slow_Cookers.pdf

POULTRY

Aves: Baños en Solución, Salmueras y Marinadas.
Poultry: Basting, Brining and Marinating.
USDA, 2007.

www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Poultry_Basting_Brining_and_Marinating.pdf

Principios Básicos de la Preparación del Pavo: Descongelación Adecuada.
Turkey Basics: Safe Thawing.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Pavo_Descongelacion_Adecuada.pdf

Principios Básicos de la Preparación del Pavo: El Relleno.
Turkey Basics: Stuffing.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Turkey_Basics_Stuffing_SP.pdf

Principios Básicos de la Preparación del Pavo: Para una cocción adecuada.
Turkey Basics: Safe Cooking.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Turkey%20Basics_Safe_Cooking_SP.pdf

RED MEAT

Ahumado de Carnes y Aves.
Smoking Meat & Poultry.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Smoking_Meat_and_Poultry.pdf

Enfoque Sobre la Carne Molida de Res.
Focus on Ground Beef Preparation.
USDA, 2002.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Ground_Beef_and_Food_Safety.pdf

Inocuidad de la Carne de Cerdo...Desde el Criadero Hasta la Mesa del Consumidor.
Safety of Fresh Pork...from Farm to Table.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/SP_Pork_from_Farm_to_Table.pdf

Jamón y la Inocuidad Alimentaria.
Ham and Food Safety.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Ham_and_Food_Safety.pdf

La Carne de Cordero de la Granja Hasta la Mesa.
Lamb from Farm to Table.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Lamb_from_Farm_to_Table.pdf

Las Salchichas “Hot Dogs” y la Inocuidad Alimentaria.
Hot Dogs and Food Safety.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Hot_dogs_&_food_safety_SP.pdf

SEAFOOD

La trágica y misteriosa enfermedad de Carlos.
Cómo Carlos casi muere luego de comer ostiones crudos contaminados.
Carlos' Tragic and Mysterious Illness
FDA, 2003

<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/svfoto.pdf>

Pescados y Mariscos Frescos y Congelados. Cómo Seleccionarlos y Servirlos de Forma Segura
Fresh and Frozen Seafood. Selecting and Serving it Safely
FDA, 2006

<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/seafsafef.pdf>

EGGS

Los Productos de Huevo y la Inocuidad Alimentaria.

Egg Products and Food Safety.

USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Egg_Products_and_Food_Safety_SP.pdf.

OTHER

Cocinando para Grupos: Guía de Inocuidad Alimentaria para Voluntarios

Cooking for Groups: A Volunteer's Guide to Food Safety

USDA: Food Safety Inspection Service; 2004

www.fsis.usda.gov/Frame/FrameRedirect.asp?main=http://www.fsis.usda.gov/O

[A/pubs/cfg/toc_spanish.htm](http://www.fsis.usda.gov/pubs/cfg/toc_spanish.htm)

Food Allergies

Alergias a los Alimentos

Food Allergies

FDA, 2007

<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/sffalrgn.pdf>

Foodborne Illness

Campylobacter Preguntas y Respuestas

Campylobacter Questions and Answers.

USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Campylobacter_Preguntas_y_Respuestas.pdf

Intoxicación Alimentaria: lo que Deben Saber los Consumidores.

Food Borne Illness: What Consumers Need to Know.

USDA, 2006.

www.fsis.usda.gov/En_Espanol/Lo_que_deben_saber_los_consumidores/index.asp

Las Intoxicaciones Alimentarias Aumentan en el Verano, ¿Por Qué?

Food Borne Illness Peaks in Summer- Why?

USDA, 2006.

www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Foodborne_Illness_Peaks_in_Summer.pdf

Los Diez Patógenos de Alimentos Menos Apreciados

The Ten Least Wanted Pathogens

Fight Bac, 1998

<http://www.foodsafety.gov/~fsg/bac/s10least.html>

Organismos Que Pueden Afectarlo.

Organisms That Can Affect It.

Fight BAC!, 1998

<http://www.foodsafety.gov/~fsg/bac/sbug.html>

Salmonella Preguntas y Respuestas.
Salmonella Questions and Answers.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Salmonella_Preguntas_y_Repuestas.pdf

Todos podemos combatir las BACterias!
Everyone Can Fight BAC!
Fight Bac, 1998

<http://www.foodsafety.gov/~fsg/bac/sfactsht.html>

Food Safety in Emergencies

Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia
Keeping Food Safe in an Emergency.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/Como_Mantener_los_Alimentos_Sanos_Durante_una_Emergencia/index.asp.

Lo que los Consumidores Deben Saber Sobre Seguridad de los Alimentos y el Agua Durante Huracanes, Cortes de Electricidad e Inundaciones
What Consumers Need to Know About Food and Water Safety During Hurricanes, Power Outages, and Floods
FDA, 2006

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/sfsdisas.html>

Handling/Storing Food Safely

Cómo Mantener Sanos los Almuerzos Llevados de la Casa
Keeping Bag Lunches Safe.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Keeping_Bag_Lunches_Safe.pdf

Huevos en Cascarón, de la Granja Hasta la Mesa.
Shell Eggs: From Farm to Table.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/SP_Shell_Eggs_and_Food_Safety.pdf

Maneje Adecuadamente los Alimentos Mientras Viaja en la Carretera.
Handling Food Safely While On the Road.
USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Handling_Food_Safely_on_the_Road.pdf

Manejo Asegurado de las Comidas “Para Llevar”
Safe Handling of Take-Out Foods.
USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Manejo_Adecuado_Comidas_para_llevar.pdf

Mantenga los Alimentos Sanos Mientras Va de Excursión, de Campamento y de Paseo en Bote.

Food Safety While Camping, Hiking and Boating.

USDA, 2007

http://www.fsis.usda.gov/PDF/SP_Hiking_Camping_and_Boating.pdf

Principios Básicos en la Preparación de los Alimentos Inocuos

Basics for Handling Food Safely.

USDA, 2006

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish%20Basics_for_Safe_Food_Handling.pdf

Maternal Health

Prevención de la listeriosis en mujeres hispanas embarazadas en los EE.UU

Preventing Listeriosis In Pregnant Hispanic Women in the U.S.

FDA, 2006

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/slmp-toc.html>

Proteja a su Bebé y Protéjase Usted de la Listeriosis

Protect Your Baby and Yourself From Listeriosis.

USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Protect_Your_Baby_Spanish.pdf

Resumen de seguridad alimentaria

Food Safety at a Glance

FDA, N.D.

<http://www.cfsan.fda.gov/~pregnant/spatglan.pdf>

Safe Purchasing

Fechas en Productos de Alimentos.

Food Product Dating.

USDA, 2007

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Fechas_en_Productos_de_Alimentos.pdf

La Inocuidad de los Alimentos y Pedidos por Correo.

Mail Order Food Safety.

USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Inocuidad_de_Alimentos_Pedidos_por_Correo.pdf

Venta de Carne a Domicilio.

Door-to-Door Meat Sales.

USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Door_to_Door_Meat_Sales.pdf

Safe Temperatures/Thermometers

Folleto "¿Está Listo Ya?"

Is it Done Yet?

USDA, 2006.

http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/Folleto_Esta_Listo_Ya/index.asp

Termómetros de Cocina.

Kitchen Thermometers.

USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/SP_Kitchen_Thermometers.pdf.

Use un Termómetro para Alimentos.

Use a Food Thermometer.

USDA, 2007.

<http://www.fsis.usda.gov/oa/thermy/BrochureSP.pdf>

Senior Health

¡A Su Salud! Seguridad de los alimentos para los ancianos

To Your Health! Food Safety for Seniors

FDA, Updated 2006

<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/ssr2.pdf>

Other:

La Línea de Información Contesta Preguntas en "Momentos de Pánico" sobre Inocuidad Alimentaria.

Hotline Answers "Panic Button" Food Safety Questions

USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Panic_Button.pdf

Conteo Regresivo Para el Día de Acción de Gracias.

Countdown to the Thanksgiving Holiday.

USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Conteo_Regresivo_Accion_de_Gracias.pdf.

Lo que Usted Necesita Saber Sobre el Mercurio en el Pescado y Los Mariscos.

What You Need to Know About Mercury in Fish and Shellfish.

FDA, 2005

<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/sadmehg3.pdf>

Los Días Festivos o Bufets en Fiestas.

Holiday or Party Buffets.

USDA, 2007.

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish_Holiday_or_Party_Buffets.pdf