



**Partnership for
Food Safety
Education**

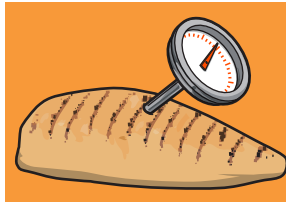
Hello Parents! Are you aware that illnesses from *Salmonella* spike in the summer? And that **the overwhelming majority of hospitalizations from Salmonellosis occur in children under 5 years of age?** Be ready this summer to **TAKE ACTION** and reduce the risk of infection in your family!

We're getting you ready for a
SUMMER WITHOUT SALMONELLA
with these
Quick Tips!



**DON'T RINSE
RAW POULTRY**

This spreads germs around the kitchen and is not a food safety step.



**COOK POULTRY
TO 165°F**

Always use a food thermometer.



**WASH YOUR
HANDS**

Before all meal preparations.



**ALWAYS USE
SOAP**

For effective hand washing.



**RECOGNIZE THE
SYMPTOMS**

- **Abdominal Cramps & Tenderness**
- **Fever**
- **Diarrhea**

A child might show these symptoms of gastroenteritis in a range from 12 to 72 hours.

Kids under 4 are 4.5 times more likely to acquire bacterial infections from food compared to adults.

Salmonella is common
& can be found in many types of foods.

FOOD

PREVENTION

Raw or undercooked eggs, poultry and meat

Cook to safe internal temperature

Raw or unpasteurized milk or other dairy products

Buy and consume only pasteurized milk and dairy products

Raw produce

Rinse all fresh raw fruits and vegetables just before eating

- **WASH HANDS**, kitchen work surfaces, and utensils with soap and water immediately after they have been in contact with raw meat or poultry.
- **WASH HANDS** with soap after handling reptiles, birds, or baby chicks, and after contact with pet feces.

For more tips go to www.fightbac.org/summer



**Partnership for
Food Safety
Education**

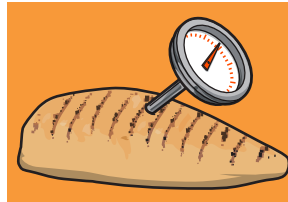
¡Hola padres de familia! ¿Están concientes de que las enfermedades relacionadas con la salmonela aumentan en el verano? ¿Y de que la gran mayoría de las hospitalizaciones por salmonelosis ocurren en niños de menos de 5 años de edad? ¡Este verano estén preparados para ACTUAR y reducir el riesgo de infección en su familia!

¡Con estos Consejos Rápidos nos estamos preparando para tener un **VERANO SIN SALMONELA!**



NO ENJUAGUES EL POLLO CRUDO

Hacerlo propaga los gérmenes en la cocina y no hace más seguro su consumo.



COCINA EL POLLO HASTA QUE ALCANCE LOS 165 °F

Siempre usa un termómetro de alimentos.



LÁVATE LAS MANOS

Antes de preparar cualquier alimento.



SIEMPRE USA JABÓN

Para lavarte las manos más eficazmente.



RECONOCER LOS SINTOMAS

- Cólicos y dolor abdominal a la palpación

- Fiebre

- Diarrea

Un niño puede además mostrar estos síntomas de gastroenteritis después de 12 a 72 horas de la infección

Los niños menores de 4 años tienen 4.5 más posibilidades de adquirir infecciones bacterianas a través de la comida que los adultos

La salmonela es común y puede encontrarse en muchos tipos de alimentos

COMIDA

Huevos crudos o mal cocidos

Leche u otros productos lácteos crudos o sin pasteurizar

Perecederos crudos

PREVENCIÓN

Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna segura

Comprar y consumir solo leche y productos lácteos pasteurizados

Enjuagar todas las frutas y vegetales crudos justo antes de comerlos

- Lava tus manos, las superficies de trabajo y los utensilios de cocina con agua y jabón inmediatamente después de que hayan estado en contacto con carne cruda.
- Lávate las manos con jabón después de manipular reptiles, pájaros o pollos y después de haber tenido contacto con heces de mascotas.

Para ver consejos adicionales visita www.fightbac.org/summer