



Fact Sheet

Find out more about California agriculture! www.cdfa.ca.gov

Email: cdfapublicaffairs@cdfa.ca.gov

Producción ilegal de queso “Bathtub” conocido también como queso de tina

- El Departamento de Alimentos y Agricultura de California, advierte a los consumidores sobre los riesgos que existen en contra de la salud al consumir quesos tiernos y de consistencia suave tales como el “Queso Fresco”, aquel que es producido por fabricantes sin licencia de elaboración y que es vendido por vendedores clandestinos. El queso fresco que es producido legalmente se vende en los supermercados y se encuentra autenticado por los requerimientos de etiqueta; los mismos que los podrá leer en la página siguiente.
- El queso fresco o queso de tina, se lo llama así a veces porque frecuentemente es producido bajo circunstancias que no son sanitarias.
- El queso preparado sin licencia puede perjudicar su salud porque los fabricantes frecuentemente usan leche que no ha sido pasteurizada, facilitando el crecimiento de bacterias dañinas que pueden causar enfermedades y en algunos casos hasta la muerte.
- La Listeria y la Salmonela son las bacterias más comunes que se encuentran presentes en los quesos hechos por fabricantes sin licencia de elaboración. Aunque las bacterias no pueden ser detectadas a simple vista, saborearlas u olerlas, estas pueden causarle daños tales como:
 - Enfermedad severa, especialmente en infantes, en personas de mayor edad y en aquellas personas con deficiencia en el sistema inmune.
 - Aborto
 - Enfermedades al feto antes del parto

- Infección que puede diseminarse hacia el torrente sanguíneo a no ser que el tratamiento con antibióticos sea rápido
- Diarrea, fiebre o calambres abdominales que ocurren a las 12 a 72 horas después de la infección y usualmente por un lapso de 4 a 7 días
- *Queso Fresco*, o queso “Bathtub”, es el queso más común de los quesos fabricados en tina, es un queso de color blanco de consistencia suave con sabor no muy fuerte y ligeramente salado. Frecuentemente es vendido por productores sin licencia de elaboración y en lugares como, mercados de abasto, tiendas pequeñas de barrio y de puerta a puerta.
- Asegúrese que el queso que compra es fabricado legalmente. Consumidores deben comprar queso localizado en la zona refrigerada de tiendas y supermercados de su absoluta confianza. Queso preempacado es requerido que contenga en la etiqueta lo siguiente: el nombre y dirección del distribuidor o procesador, la cantidad del contenido, tipo de ingredientes, datos de nutrición especificando si el queso fue preparado con ingredientes lácteos bajo pasteurización o si fueron curados por más de 60 días. Queso que es cortado y envuelto en presencia del consumidor está exento de estos requerimientos, pero el vendedor debe identificar el nombre del queso.
- California es el estado de producción lechera número uno en la nación, produciendo 1.5 mil millones de libras de queso al año.
- En California, producir y vender el queso ilegal es una ofensa criminal. Se puede imponer una pena de hasta de un año de cárcel y 10.000 dólares de multa.

Guía Para el Manejo y Cuidado del Queso

- Mantenga el queso refrigerado entre 33°F y 41°F
- Mantenga el queso bien envuelto para preservar su calidad y frescura
- Lávese las manos con agua y jabón antes de entrar en contacto con alimentos
- Mantenga limpios los utensilios y la área de preparación para prevenir la contaminación
- Para evitar la contaminación a través de diversos productos, use diferentes utensilios para cortar queso, carne, pollo o mariscos