

# Retiro de queso RAW FARM tras brote de E. coli genera preocupación de salud - Beginner - ES

Health

Spanish

## Article

Las autoridades sanitarias advierten a la gente que no coma ciertos quesos cheddar crudos de RAW FARM después de un brote de E. coli. La FDA y los CDC dicen que el brote está relacionado con productos lácteos crudos de RAW FARM. Nueve personas en California, Florida y Texas se enfermaron. Tres personas fueron hospitalizadas y una desarrolló un problema grave de riñón llamado HUS. Más de la mitad de los enfermos son niños menores de cinco años.

Los productos retirados incluyen queso cheddar crudo original y con jalapeño en bloques y en bolsas ralladas. También se incluyen algunos productos grandes al por mayor. El queso se vendió en tiendas de todo el país. Personas enfermas dijeron que compraron el queso en Sprouts Farmers Market y H-E-B, pero otras tiendas también pudieron venderlo.

Los síntomas de E. coli pueden comenzar unos días después de comer alimentos contaminados o hasta nueve días más tarde. Las personas pueden tener fuertes cólicos estomacales, diarrea, fiebre, náuseas o vómitos. Algunas infecciones pueden volverse muy graves.

Las autoridades dicen que los consumidores no deben comer, vender ni servir el queso retirado. La gente debe revisar sus refrigeradores y congeladores y tirar esos productos. También deben limpiar cualquier superficie o recipiente que haya tocado el queso. Cualquier persona que comió el queso y se sienta enferma debe llamar de inmediato a un profesional de la salud.

## Lista de palabras de vocabulario

E. coli — un tipo dañino de bacteria productos lácteos crudos — alimentos hechos con leche no pasteurizada brote — propagación repentina de una enfermedad fueron hospitalizadas — fueron llevadas al hospital para recibir atención HUS — una afección grave de los riñones niños menores de cinco años — niños muy pequeños productos retirados — artículos retirados por seguridad jalapeño — sabor de chile picante bolsas ralladas — bolsas con queso en trozos pequeños tiendas de todo el país — comercios en muchas partes del país síntomas — señales de una enfermedad cólicos estomacales — dolor fuerte en el estómago alimentos contaminados — comida insegura por gérmenes refrigeradores y congeladores — lugares fríos donde se guarda la comida profesional de la salud — médico u otro experto médico

## Práctica de escucha con espacios en blanco

Las autoridades sanitarias advierten a la gente que no coma ciertos quesos cheddar crudos de RAW FARM después de un brote de \_\_\_\_\_. La FDA y los CDC dicen que el brote está relacionado con productos lácteos crudos de RAW FARM. Nueve personas en California, Florida y Texas se enfermaron. Tres personas fueron hospitalizadas y una desarrolló un problema grave de riñón llamado \_\_\_\_\_. Más de la mitad de los enfermos son niños menores de cinco años.

Los productos retirados incluyen queso cheddar crudo original y con jalapeño en bloques y en bolsas ralladas. También se incluyen algunos productos grandes al por mayor. El queso se vendió en \_\_\_\_\_. Personas enfermas dijeron que compraron el queso en Sprouts Farmers Market y H-E-B, pero otras tiendas también pudieron venderlo.

Los \_\_\_\_\_ de E. coli pueden comenzar unos días después de comer alimentos contaminados o hasta nueve días más tarde. Las personas pueden tener fuertes cólicos estomacales, diarrea, fiebre, náuseas o vómitos. Algunas infecciones pueden volverse muy graves.

Las autoridades dicen que los consumidores no deben comer, vender ni servir el queso retirado. La gente debe revisar sus refrigeradores y congeladores y tirar esos productos. También deben limpiar cualquier superficie o recipiente que haya tocado el queso. Cualquier persona que comió el queso y se sienta enferma debe llamar de inmediato a un profesional de la salud.

## Prueba de retención de vocabulario

1. ¿Cuántas personas se enfermaron en el brote?
2. ¿Qué estados tuvieron casos reportados?
3. ¿Qué deben hacer las personas con el queso retirado?

## Preguntas de discusión

¿Crees que las tiendas deben avisar más rápido durante un retiro?

¿Cómo pueden las familias elegir alimentos de forma más segura?

Try this article in other languages and difficulties:

English (Beginner) , English (Intermediate) , Spanish (Intermediate) , French (Beginner) , French (Intermediate) , Italian (Beginner) , Italian (Intermediate) , German (Beginner) , German (Intermediate)