



QUESOS Y EMBARAZO

La Listeria es una bacteria nociva que se puede encontrar en diferentes tipos de alimentos como carnes y pescados crudos, verduras no desinfectadas y productos lácteos sin pasteurizar entre otros. Esta bacteria es sensible al calor y muere a temperaturas superiores a los 75°C. Así pues, si un producto contaminado se cocina adecuadamente, puede ser considerado un alimento seguro para el consumo. Las mujeres embarazadas y las personas que pertenecen a un grupo de población de riesgo (niños, personas mayores y personas inmunodeprimidas), tienen una probabilidad superior de verse afectadas por esta bacteria, aunque en algunas ocasiones no se sientan enfermas. En el caso de las embarazadas, pueden transmitir la infección a sus bebés pudiendo ocasionar problemas graves.

Los quesos suministrados por Franquicias La Piemontesa se clasifican en las siguientes categorías:

1. Quesos duros

Son quesos elaborados a partir de leche cruda y se consideran **APTOS** para el consumo de personas que pertenecen a grupos de riesgo debido a su proceso de maduración. Este proceso hace que sean quesos más ácidos y con poca humedad, debido a la gran cantidad de grasa que contienen, por lo que la presencia de bacterias es bastante baja.

***Aun así, se debe de informar al cliente que proceden de leche cruda para que pueda tomar la elección de consumirlos.**

Emmental	Elaborado con leche cruda de vaca.
Grana Padano	Elaborado con leche cruda de vaca.
Gruyere	Elaborado con leche cruda de vaca.
Parmigiano-Reggiano	Elaborado con leche cruda de vaca.
Manchego	Elaborado con leche pasteurizada de oveja.

2. Quesos blandos

Son quesos elaborados con leche pasteurizada y no suponen ningún peligro para grupos de población de riesgo, por lo tanto, son **APTOS** para el consumo.

Mozzarella	Elaborado con leche de vaca pasteurizada.
Burrata	Elaborado con leche de vaca pasteurizada.
Perlas de queso de cabra con mango	Elaborado con leche de cabra pasteurizada.
Scamorza	Elaborado con leche de vaca pasteurizada.

En los quesos duros y blandos, aunque se consideren aptos para el consumo en embarazadas hay que vigilar la posible presencia de moho.

3. Quesos con moho

Estos quesos **NO SON APTOS** ya que, aunque estén elaborados con leche pasteurizada, se utilizan mohos para su maduración que pueden ocasionar enfermedades en determinados grupos de población como en las embarazadas.

Gorgonzola	Elaborado con leche de vaca pasteurizada, corteza no comestible, contiene moho.
Rulo de cabra	Elaborado con leche de cabra pasteurizada, contiene moho.