

Plantas de Pascua

- Lirio de Pascua: ¿Sabía Ud. que esta planta es venenosa para su gato? ¡Manténgala alejada de sus mascotas!



- Tulipanes y otros bulbos de flores de primavera: los bulbos pueden irritar sus dedos. No permita que los niños coman los bulbos - pueden causar malestar del estómago.



- Lirio de los valles: Esta hermosa planta de primavera puede causar problemas cardiacos si se ingiere lo suficiente. ¡Tenga cuidado!

Colorantes de huevos de Pascua

- La mayoría de colorantes de huevos de Pascua contiene bicarbonato de sodio (polvo de hornear). No es problema si se comen pequeñas cantidades, pero

supervise a su niño mientras decora. Si se comen grandes cantidades, su niño puede necesitar ir a la sala de emergencia. Llame a su centro de envenenamientos si esto ocurre.

Chocolate

- El chocolate es dañino para su mascota. No invite a Fido una delicia de chocolate o podría necesitar llevar a su mascota al hospital de animales.

Huevos crudos

- Asegúrese de cocinar los huevos completamente antes de decorarlos. Los huevos crudos pueden tener bacterias. Si toca el líquido dentro de un huevo crudo, asegúrese de lavarse las manos con agua y jabón.

Huevos de Pascua duros

- Los huevos duros son alimentos cocinados y no deben estar fuera del refrigerador por más de 2 horas.
- Después de pintar los huevos de Pascua, póngalos en el refrigerador.
- No cocine los huevos en una olla de aluminio - ¡Se pueden volver negros!

Preguntas extra:

1. **¿Se pueden congelar los huevos?**
No en sus cáscaras.



2. **¿Hay una diferencia entre los huevos pardos y blancos?**
!No! El color es determinado por la raza de la gallina.
3. **¿Qué son los pedazos blancos como cuerdas en las claras de huevo?**
Estas hebras como cuerdas en la clara de huevo, llamadas *chalazae* sirven como un ancla para mantener la yema centrada en el espesor de la clara.

Pasto de Pascua

- No deje que sus mascotas jueguen o coman el lindo y colorido pasto de Pascua plástico. Pueden atragantarse y necesitar cirugía para sacar el pasto de sus estómagos.

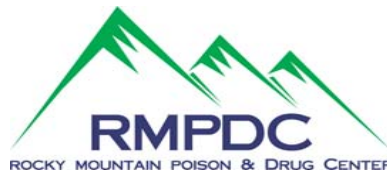
Intoxicación alimentaria estafilocócica

Muchos alimentos comidos en época de Pascua pueden ser fuente de intoxicación alimentaria *estafilocócica*. El estafilococo es una bacteria que crece en los alimentos si se dejan a temperaturas cálidas (entre 68°F y 112°F) por más de 2 horas. Las bacterias pueden crecer en los alimentos y producir una toxina que le puede

enfermar.

- Estos alimentos incluyen:
 - ◆ Huevos de Pascua duros
 - ◆ Jamón asado
 - ◆ Pollo o pavo asado
 - ◆ Camarones
 - ◆ Ensalada de pollo
 - ◆ Ensalada de papa
 - ◆ Huevos duros
 - ◆ Queso procesado
 - ◆ Relleno de crema para tortas & pasteles
 - ◆ Flanes
- Los síntomas de la intoxicación alimentaria pueden empezar 1-8 horas después de comer el alimento "tóxico", usualmente alrededor de 4 horas después de la comida. Los síntomas pueden incluir:
 - ◆ Náusea & vómito
 - ◆ Diarrea
 - ◆ Calambres abdominales
 - ◆ Debilidad
 - ◆ Escalofríos
 - ◆ Fiebre
 - ◆ Deshidratación
 - ◆ Pueden verse deposiciones aguadas con moco y sangre
- Si su niño tiene síntomas pasadas las 12 horas, comuníquese con su pediatra inmediatamente.

El Centro de Envenenamientos de las Montañas Rocosas está abierto 24 hrs. al día, 365 días al año. Siempre hay una enfermera o farmacéutico disponible para brindar asistencia médica para cualquier envenenamiento que le involucre a Ud. o su familia.



2/08



Centro de Envenenamientos de las Montañas Rocosas

www.rmpdc.org

La Pascua es una fiesta especial, pero recuerde que la prevención de los envenenamientos necesita ser practicada todos los días, incluyendo las fiestas.

¿Qué puede ser posiblemente riesgoso durante la Pascua? ¡Lea en este folleto sobre colorantes de huevos de Pascua, pasto de Pascua, intoxicación alimentaria y huevos duros!

Y recuerde...

¡Sea inteligente, mantenga a los niños separados de los venenos!"

