



craigslist



Nextdoor
OfferUp



Las redes sociales y otros sitios de internet, como Facebook, Instagram, Craigslist, Nextdoor, Letgo, OfferUp, etc., se han vuelto populares como mercados para una amplia variedad de productos, incluyendo alimentos. Algunos de estos mercados en línea anuncian la venta de productos lácteos, como queso, leche cruda, helados, yogurt, crema y otros productos lácteos. Los consumidores deben saber que algunos de estos productos pueden ser ilegales y peligrosos si provienen de fuentes no autorizadas o sin licencia. Si estos productos no se fabrican en una instalación autorizada y limpia que observe cuidadosamente los requisitos de sanidad y seguridad alimentaria, pueden contener bacterias dañinas que causan enfermedades e incluso la muerte.

Los productos lácteos de fuentes no autorizadas no tienen licencia ni son inspeccionados por agencias estatales o locales para determinar su seguridad alimentaria y su consumo puede ser peligroso porque son:

- Fabricados en condiciones antihigiénicas: *pueden contaminarse mientras se fabrican*
- Empacados, sellados o etiquetados incorrectamente: *Pueden contaminarse durante el almacenamiento o el envío*
- Transportado o almacenado sin refrigeración: *las bacterias dañinas pueden multiplicarse y causar enfermedades*
- A menudo elaborados con leche sin pasteurizar: *pueden tener bacterias peligrosas para la salud*



Listeria



Salmonella



E. Coli



Brucella

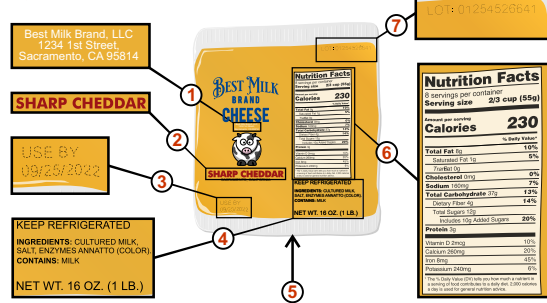


M. bovis
(Causa Tuberculosis)

QUE PUEDES HACER:

- Compra productos de fuentes aprobadas (negocios que cumplen con las leyes de alimentos)
 - Compra productos que estén debidamente etiquetados con el nombre del alimento, la marca, una lista de ingredientes, datos nutricionales (p. ej., calorías, grasa, azúcar), fecha de caducidad o "Consumir antes de", datos del fabricante, número de planta, etc.
 - Compra productos que vengan sellados de fábrica

QUE DEBES DE OBSERVAR...



- 1.) Nombre del fabricante y dirección
- 2.) Nombre del alimento
- 3.) Fecha de caducidad, "Mejor si se consume antes de" o "Usar antes de"
- 4.) Lista de ingredientes, instrucciones de almacenamiento y declaración de peso neto
- 5.) Recipiente o empaque sellado de fábrica
- 6.) Etiqueta con información nutricional
- 7.) Número de lote, código de la fábrica o fecha de fabricación

LA ENFERMEDAD PUEDE CAUSAR:

- Aborto espontáneo
- Enfermedades a los bebés antes de nacer
- Diarrea
- Fiebre
- Dolor abdominal agudo - retortijones
- Inflamación de las glándulas del cuello (tuberculosis)
- La infección puede propagarse al torrente sanguíneo y causar enfermedad o la muerte, a menos que la persona reciba tratamiento con antibióticos.
- Enfermedad grave y muerte en niños, Ancianos y personas con sistema inmune débil

Si te enfermas, visita a tu Doctor



- Si los productos se anuncian como fabricados en un país extranjero:
 - Busca detalles sobre la empresa que los fabrica, como su ubicación, nombres de sus marcas y sitios web que muestren más información, incluida la forma en que los consumidores pueden contactar al fabricante.
 - Investiga al vendedor en línea para ver si parece legítimo y / o con licencia.
- Consume productos lácteos hechos de leche adecuadamente pasteurizada, si estás embarazada, eres anciano(a) o tienes un sistema inmunológico debilitado.
- Los productos lácteos crudos pueden ser seguros, pero deben provenir de fuentes aprobadas y fuentes autorizadas (que están altamente reguladas)

RECUERDA QUE DEBES...



INVESTIGAR A LOS VENDEDORES Y SUS PRODUCTOS



CONSUMIR PRODUCTOS LACTEOS HECHOS CON LECHE PASTEURIZADA



REFRIGERAR TODOS LOS PRODUCTOS LACTEOS

Si tienes alguna pregunta o sospecha de la fabricación o venta ilegal de queso, leche u otros productos lácteos en tu comunidad, envía un correo electrónico o llama a CDFA, División de seguridad de la leche y alimentos lácteos a MDFSBinfo@cdfa.ca.gov o llama al (916) 900-5008.