

Advertencias Sobre Productos Lácteos No Aprobados

Productos lácteos como el yogur, yogurt parfaits y leche con sabor preparados con leche no pasteurizadas pueden ser peligrosos para su salud!



Productos lácteos aprobados ponen el número de identificación de la planta en los recipientes

Productos lácteos no aprobados tales como, LA Cremasita y 24/7 Simply Fresh yogurt parfait, tienen etiquetas incompletas y pudieron ser preparados en un establecimiento sin licencia.



Sugerencias para vender y comprar productos lácteos seguros:

- Evite productos lácteos sin etiqueta o etiquetas con información incompleta.
- Las etiquetas deben de contener información de manejo y almacenamiento, una lista de todos los ingredientes incluyendo “Leche Pasteurizada”, y la información del distribuidor responsable del producto.
- Yogur y productos lácteos deben ser sellados por el fabricante/factoría.
- Los recipientes de productos lácteos deben incluir el número de la planta/factoría (Mirar foto de arriba)
- Compre productos lácteos que se encuentran solamente en la sección refrigerada del supermercado.
- No comprar yogur o productos lácteos de vendedores sin licencia, distribuidores, vendedores al aire libre o vendedores de puerta a puerta.

Sugerencia para almacenar y manejar productos lácteos seguros.

- Mantenga productos lácteos refrigerados a 41o F o menos.
- Mantenga productos lácteos cubiertos.
- Lávese las manos con jabón y agua tibia antes de manejar alimentos.
- Utilice diferentes utensilios para manejar productos lácteos, carne, aves, y mariscos para evitar la contaminación cruzada.

Porque usted debe evitar yogur y productos lácteos no aprobados?

- Productos lácteos preparados con leche sin pasteurizar pueden contener bacterias peligrosas como Listaria, Salmonella, E-coli. o Brucella. Estas bacterias pueden causar enfermedades como fiebre, dolores estomacales, diarrea, y enfermedades al feto o aborto espontáneo.
- Productos lácteos comprados de vendedores sin licencia pudieron haber sido preparados en condiciones antihigiénicas y transportados sin refrigeración adecuada.

Si usted se enferma después de consumir yogur, yogurt parfaits, leche con sabor, o otros productos preparados con leche no pasteurizada, visite a su doctor inmediatamente y llame a LA County Public Health al (888) 397-3993.

Para mas Información

Si tiene alguna pregunta por favor contacte:

- Los Angeles County Environmental Health (626)430-5400
- Orange County Environmental Health (714)433-6000
- Riverside County Environmental Health (888)722-4234
- San Diego County Environmental Health (800)253-9933
- CA Department of Food & Agriculture (916) 654-0466