

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 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.



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

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