

¡Lo más importante
es tu salud!



Por eso debes vigilar que tus alimentos sean preparados, almacenados y vendidos en condiciones higiénicas.

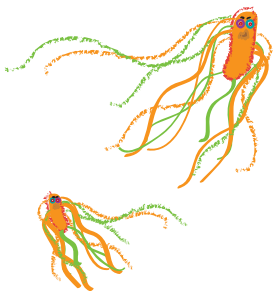
 @COFEPRIS
 /cofepris

Consume quesos
frescos
Etiquetados
Refrigerados
Elaborados con
leche pasteurizada



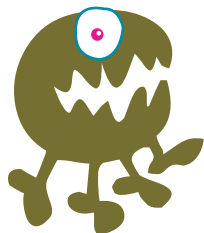
Algunos quesos frescos, principalmente los que venden en la vía pública, sin etiquetas y sin refrigeración, pueden haber sido elaborados con leche NO PASTEURIZADA.

Esto representa un riesgo para tu salud, ya que la leche no pasteurizada puede contener bacterias causantes de enfermedades como:



Salmonella: Provoca severas **infecciones** gastrointestinales, muchas veces **mortales**.

S. aureus: Produce náuseas, vómito, dolor abdominal.



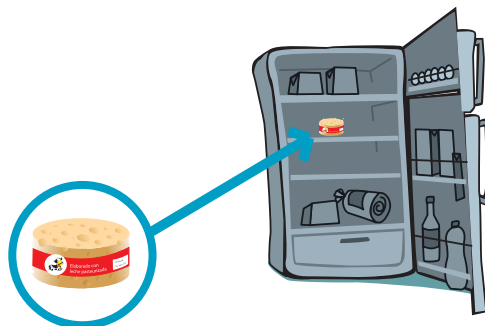
Listeria monocytogenes: El contacto con esta bacteria puede provocar abortos.



Brucella: Causa fiebre, dolor en articulaciones, debilidad y esterilidad.

El riesgo aumenta si los quesos no son refrigerados, porque a temperatura ambiente se favorece la reproducción de estas bacterias.

¿Cómo me protejo?



✓ Los quesos frescos siempre deben estar **REFRIGERADOS**, tanto en los lugares donde los compras como en tu casa, no compres quesos que no cumplan con esta condición.

✓ Adquiere queso etiquetado para su venta individual, así sabrás quien es el responsable de la fabricación y tendrás la seguridad de que el producto no ha estado en contacto con el medio ambiente.

✓ Asegúrate que en la envoltura aparezca la leyenda:

“Elaborado con leche pasteurizada”



✓ No compres productos si la fecha de caducidad ya expiró.



Fecha de caducidad:
12 JUNIO 09

Si lo compras a granel

✓ Exige al vendedor que te muestre la envoltura con la etiqueta del producto y observa que cumpla con los aspectos arriba mencionados.

✓ Verifica que el cuchillo esté limpio y no sea el mismo con el que se despachan otros alimentos como cárnicos crudos.

Es muy importante que la persona que te despache tenga apariencia limpia, además debe usar guantes desechables y cubreboca.

