

CONTROL DE ALIMENTOS



Control de Alimentos

No adquiera alimentos que se hallen expuestos a contaminación de cualquier tipo.

Exija que los productos llamados "regionales" tengan los rótulos de control sanitario como cualquier otro.

Verifique que los productos tengan:

- *Nombre del responsable de elaboración.*
- *Número de inscripción o registro sanitario de control.*
- *Fecha de fabricación y vencimiento.*

Los lácteos deben permanecer refrigerados a una temperatura de no más de 8° C.

En caso de productos enlatados controle que no estén:

- *Abollados.*
- *Oxidados.*
- *Con deformaciones irregulares en su tapa o fondo.*

*No compre alimentos en lugares no autorizados por la **municipalidad o la provincia**. Denuncie ante la autoridad bromatológica municipal o el Ministerio de Salud la venta de alimentos en mal estado.*

**RECUERDE QUE
EL MEJOR INSPECTOR
ES EL CONSUMIDOR**