

Infórmate antes de consumir

Proveedores autorizados y la importancia de los permisos



Un consumo más seguro comienza aquí

Los alimentos no solo deben saber bien, también deben cuidar tu salud. Cuando compras en comercios alimentarios autorizados, sabes que la comida ha sido preparada en una cocina autorizada, por personal capacitado y que ha aprobado las inspecciones de seguridad.

Cómo identificar los alimentos seguros:

- Restaurantes, camiones y puestos de comida que exhiban permisos.
- Etiquetas que indiquen quién preparó los alimentos y su procedencia.
- Vendedores de mercados agrícolas que cuenten con un permiso para vender alimentos preparados.



Por qué es importante

Los vendedores no autorizados pueden desconocer las temperaturas seguras para cocinar, el almacenamiento adecuado o las normas de higiene. Si alguien se enferma, es casi imposible hacer un seguimiento de los alimentos y evitar que otros también se enfermen.

Actúa con precaución

Antes de consumir, asegúrate que esté autorizado. Si no ves un permiso, no te arriesgues.

