

DENUNCIA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ÁREA DE BROMATOLOGÍA – MUNICIPALIDAD DE RIVADAVIA

Un alimento en mal estado, contaminado o mal elaborado, lo puede exponer, a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's), como el botulismo, triquinosis, salmonelosis, etc. y provocarle náuseas, vómitos, diarreas y otras infecciones e intoxicaciones. También puede haber atragantamientos o, cuando la contaminación se debe a presencia de vidrio o materiales metálicos, son posibles lesiones serias en la boca (heridas o piezas dentales rotas) o en el aparato digestivo.

Si ha consumido o se ha expuesto a alimentos que se encuentran infectados por bacterias, virus, parásitos, o mohos o contaminados con sustancias tóxicas u objetos extraños que puedan representar un riesgo a la salud, siga los siguientes pasos para realizar la denuncia correspondiente:

- Si aún mantiene el producto, "**CONSÉRVELO**", y entregue el mismo a personal de Bromatología del Municipio.
- Registre mediante fotografías u otra forma, detalles del producto: Nombre Comercial, N° de lote, Fecha de elaboración, Fecha de vencimiento, tipo y tamaño del envase.
- No tire nunca los alimentos ingeridos en las últimas 48 hs./ 72 hs. que causaron la enfermedad- consérvelo en frío (preferentemente en la heladera o el freezer) y comuníquese con el Área de Bromatología Municipal para poder tomar una muestra. **TE: 0263 444 4543/45/46 interno 291**

Conservar el ticket o factura de compra de los alimentos comprados.