

# Garantizar la Inocuidad Alimentaria, asegura el Consumo de Productos Sanos y de Calidad



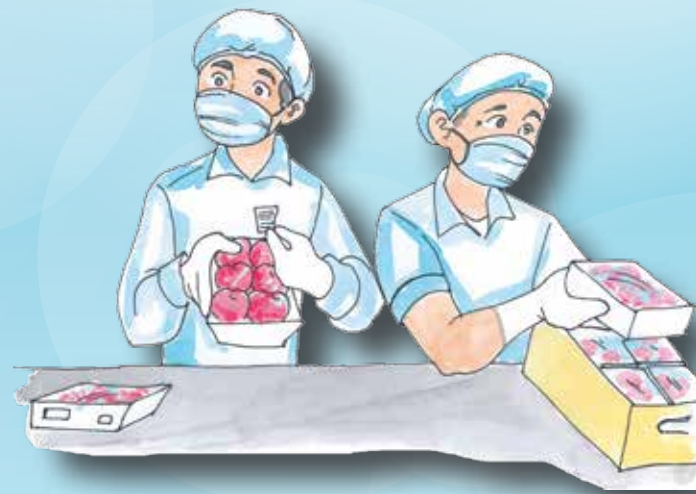
Todos y todas nos capacitamos sobre como producir y consumir alimentos inocuos y de calidad.



Los productores implementan buenas prácticas agrícolas, para obtener alimentos sanos, libres de contaminantes de acuerdo a las normas.



Los distribuidores transportan alimentos en un vehículo cerrado o cubierto, limpio y desinfectado, en buen estado; donde no existen elementos contaminantes y cumplen con las normas de tránsito.



Los procesadores implementan Buenas Prácticas de Producción e Higiene, que incluyen Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP).



Los comercializadores de productos alimenticios, cuentan con la Autorización Sanitaria de la autoridad competente, garantizando la inocuidad y calidad.



Todas las personas tenemos derecho a alimentarnos adecuadamente con productos inocuos y de calidad. A los consumidores les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada para que no causen daño a la salud.



Garantizar la inocuidad de los alimentos es tarea de todos



**Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman.**