

Cerca de dos toneladas de carne se han decomisado en previa de Fiestas Patrias

REGIÓN. En la Provincia de Llanquihue se han efectuado 15 sumarios sanitarios relacionados al consumo de carne y una prohibición de funcionamiento a una carnicería de Puerto Montt. Al mismo tiempo se realiza un plan antiabigeato.

Francisco Henríquez
cronica@diariollanquihue.cl

Con el objetivo de disminuir el riesgo de afectación por enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y verificar las condiciones sanitarias de los distintos puntos de venta de carne en la provincia, autoridades regionales lideraron una fiscalización en carnicerías de Puerto Montt, en el marco de la campaña "Unidos por un 18 Seguro".

En la instancia, las autoridades reforzaron el consumo prudente de alimentos inocuos, variados y "sin excesos", para garantizar espacios de convivencia seguros y libres de enfermedades para las familias de la región. Entre las medidas anunciadas destaca el aumento de las fiscalizaciones en carnicerías y puntos de venta de carne en toda la región, que han permitido efectuar más sumarios sanitarios, cierres de prohibición de ventas y sacar de circulación cerca de dos toneladas de carne, principalmente por estado de vencimiento.

FISCALIZACIONES

La seremi de salud, Karin Solís, explicó que se han realizado cerca de 80 fiscalizaciones en carnicerías, restaurantes, supermercados y fábricas de empanadas, que han permitido iniciar más de 45 sumarios sanitarios en la región. De ellos,



LA SEREMI DE SALUD, KARIN SOLÍS, REvisa UN EMPAQUE DE POLLO CONGELADO.

15 son de la provincia de Llanquihue y se decretó la prohibición de funcionamiento a una carnicería de Puerto Montt. "Sabido que en esta celebración de Fiestas Patrias hay un aumento del consumo de alimentos, que conlleva un mayor riesgo de enfrentar enfermedades, es que llamamos a la comunidad a fijarse en las propiedades organolépticas, que es revisar las características de los productos que se compran en lugares establecidos, que son fiscalizados y que se puede exigir la resolución sanitaria".

AGRO

Tania Salas, seremi de Agricul-

tura, explicó que ya sean identificados distintos irregularidades relacionadas a la categorización y rotulado de los productos en locales comerciales de toda la región.

"Llevamos más de 500 fiscalizaciones durante este año, de las cuales 35 han quedado en acta por encontrar algún tipo de hallazgo. Lo que estamos inspeccionando es que las categorías estén correctamente rotuladas, que cumplan con las fechas de vencimiento y que toda la información esté disponible para el consumidor".

En la ocasión, las autoridades regionales hicieron un llamado a no descuidar el consu-

mo de frutas y verduras, frente al incremento de ciertos alimentos, bebidas azucaradas y alcohólicas en estas fiestas. "Llamamos a consumir mayor cantidad de frutas y verduras cuando hay consumo de carne para equilibrar las calorías y no recurrir a exceso en la alimentación que pueden terminar con una enfermedad transmitida por alimentos", explicó la seremi de Salud.

Respeto a los precios de estos productos, la seremi de Agricultura comentó que "hemos estado haciendo un seguimiento de los precios, no tan sólo en los productos de carnicerías sino también en los pro-

ductos de ferias donde hemos encontrado que las lechugas se han mantenido en su precio, pero los tomates han subido un poco. Es importante que las familias hagan esos equilibrios". En cuanto a las recomendaciones para adquirir carne, las autoridades hicieron un llamado a comprar siempre en locales establecidos y que cuenten con resolución sanitaria, además de preferir locales cuyas superficies y equipos que contactan los alimentos se encuentren limpios y a no olvidar que las carnes y otros alimentos destinados para la venta deben estar refrigerados.

Por otra parte, la autoridad sanitaria recomendó que para evitar intoxicaciones alimentarias se debe poner atención en las características de las carnes. "Una carne de vacuno debe ser roja, tener firmeza y no puede ser pegajosa, además tiene un olor característico. La carne de cerdo es una carne más rosada y debe ser firme al tacto. La carne de pollo es una carne amarilla uniforme, con tendencia al rosado y cuando se toma, la piel debe estar adherida a la carne", explicó Karen Solís.

SEGURIDAD SANITARIA

Según explicó la delegada presidencial regional de Los Lagos, Giovanna Moreira, en el marco de estas Fiestas Patrias se han reforzado las labores de fiscalización para garantizar la seguridad sanitaria.

45
sumarios sanitarios
lleva adelante la Seremi de Salud en la Región de Los Lagos.

"Hace dos meses atrás comenzamos con nuestro plan de abigeato en las distintas provincias, donde tanto el Ministerio de Agricultura, a través del SAG, y el Ministerio de Salud, a través de la autoridad sanitaria, han estado desplegados para fiscalizar distintos lugares como mataderos, carnicerías e incluso fiscalizaciones en ruta para que los productos que se vayan a consumir durante el 18 de septiembre tengan la trazabilidad que corresponde y entreguen seguridad a las población", agregó la autoridad regional.

Respecto al robo de animales, la representante del Presidente Gabriel Boric en la región comentó que existe una estrategia que se refuerza durante las Fiestas Patrias. "El abigeato es un delito muy presente en nuestra región, sobre todo por la cantidad de sectores rurales e islas que tenemos. Es un delito priorizado en las comunas rurales en nuestra estrategia regional de seguridad pública, frente a eso tenemos estrategias con las distintas comunas, junto a las policías y la seguridad municipal, junto a otras instituciones del Estado que puedan aportar información relevante", agregó.

El sector salmoneero destaca bajo huella

HISTORY OF CHILEAN