



MINSAL lanza campaña de verano 2024 y entrega recomendaciones ante altas temperaturas

La campaña de verano tiene como objetivo, entregar y poner a disposición de la comunidad información sobre las medidas de prevención en el marco de las olas de calor, con el propósito de disminuir los riesgos asociados a la salud por las altas temperaturas.

En esa línea, el lunes de esta semana se realizó el primero de los puntos informativos que se emitirán periódicamente y que son parte de la estrategia comunicacional sanitaria.

En esta oportunidad, se puso énfasis en las temperaturas, que estarán por sobre los 30° este

fin de semana y se conmemora el Día de todos los Santos y las familias concurren masivamente a los cementerios a recordar a sus difuntos.

“Lo principal es prevenir y por eso, hay que evitar exponerse a las horas de mayor calor, entre las 11 y las 17 horas, usar gorros con alas amplias para dar sombra, usar bloqueador solar de factor 30 o más, usar protección ocular para evitar quemaduras o molestias en los ojos y mantener la hidratación, en especial en los grupos más vulnerables, niñas, niños, personas mayores y personas con enferme-

dades crónicas”, detalló Christian García, jefe de Epidemiología del Minsal.

Asimismo, se reforzó la importancia del consumo seguro de alimentos y de cuidar de que a estos no se les rompa la cadena de frío o temperatura controlada que se aplica a los alimentos secos, refrigerados o congelados desde la materia prima hasta el consumo final, cuyo principal propósito es evitar que los alimentos se degraden y se reproduzcan microorganismos patógenos de forma acelerada, dando lugar a alimentos que pueden ser inadecuados y

potencialmente inseguros para su consumo.

El seremi de Salud RM, Gonzalo Soto, reforzó las medidas de precaución “una recomendación muy importante tiene que ver con la mantención de los alimentos, no solamente cuando los tengamos en nuestro hogar, sino también sobre cuando vayamos a comprar y cuando se pueda transportar alimento. Tener cuidado con los golpes de calor que puedan tener, dado que hay que mantener una cadena de frío”, detalló el Seremi.

En ese sentido, Chris-

tian García, se refirió a la detección de Listeria monocitogenes en cuatro productos, información que fue difundida por el Ministerio de Salud el pasado viernes 25 de octubre. “La listeria es una bacteria que se encuentra en el ambiente, en el suelo, en las aguas de regadío y que puede contaminar los alimentos en distintas partes del proceso de elaboración, empaque o preparación. Los alimentos contaminados con listeria no cambian de olor ni de color, por lo tanto, es muy importante evitar el consumo de estos productos”, aclaró.