

## Salud levanta prohibición de funcionamiento a fábrica de lácteos

Luego de la inspección a la fábrica de lácteos "San Cristóbal", se determinó levantar la alerta alimentaria regional por presencia de *Listeria monocytogenes* en quesos frescos.

La Seremi de Salud Ñuble informó que, tras una exhaustiva inspección, se ha levantado la alerta alimentaria regional y la prohibición de funcionamiento que la afectaba.

La medida había sido impuesta debido a la detección de *Listeria monocytogenes* en quesos frescos de la marca.

La Unidad de Seguridad Alimentaria de la autoridad sanitaria había decretado esta medida tras detectar que los productos podían afectar la salud de la comunidad.

Luego de realizar investigaciones adicionales y análisis en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Normalización (INN), se confirmó la ausencia de la bacteria en las nuevas muestras tomadas. Esto asegura el cumplimiento de lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

"La fábrica ha subsanado en poco tiempo las deficiencias detectadas. Los resultados de laboratorio, junto con las mejoras implementadas en sus procesos de calidad y manufactura, nos permiten levantar la medida sanitaria. Por lo tanto, la empresa puede retomar la producción de sus productos", explicó la seremi de Salud de Ñuble, Dra. Michelle de Arcas.

