



Llaman a tener cuidados en la manipulación de alimentos por altas temperaturas

En verano los alimentos se descomponen más rápido ya que muchas veces se pierde la cadena de frío.

Fabiola Vega M. / Redacción La Estrella

Ante las altas temperaturas que se están registrando en la región por la temporada estival es que la Seremi de Salud hizo el llamado a la comunidad a que extreme los cuidados en la manipulación de los alimentos para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Es así que el seremi de Salud, Alberto Godoy, advirtió que las altas temperaturas que afectan prácticamente a todo el país por estos días son un factor que puede influir en la descomposición más rápida de algunos productos.

Con esto, recordó importancia de mantener carnes, pescados, lácteos y huevos refrigerados hasta el momento mismo de su preparación o su consu-



LLAMAN A EXTREMAR CUIDADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

mo. "Asimismo, en el caso de pescados y mariscos, es recomendable trasladarlos en contenedores que mantengan la cadena de frío y consumirlos siempre cocidos. Y aquí es necesario recordar que los mariscos se deben hervir por al menos cinco minutos", expresó. Además, indicó que los platos como arroz o salsas deben ser refrigerados si no son consumidos de forma inmediata.

En relación a las frutas y verduras, Godoy explicó que siempre deben ser bien lavadas antes de ser cocinadas o consumidas. "Beba únicamente agua envasada, potable o hervida, consejo que hay que mantener especialmente es situaciones de camping, pernoctación al aire libre o en los típicos alojamientos en casas de playa donde no hay suministro de agua potable", señaló.

Por último, también recomendó el tener cuidado con la manipulación de alimentos y separar los crudos de los cocidos. "Lave muy bien sus manos -con agua y jabón- antes y después de preparar los alimentos; y compre y consuma alimentos solamente en lugares autorizados", expresó. También llamó a tener cuidado de comprar comida en el comercio ambulante. 🍷