

Seremi de Salud O'Higgins refuerza medidas preventivas para evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos durante el verano

Con el objetivo de proteger la salud y bienestar tanto de los residentes como de los turistas, la Seremi de Salud O'Higgins ha intensificado la difusión de medidas preventivas para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), cuya incidencia suele aumentar durante el período estival.

La Autoridad Sanitaria hace un llamado a la ciudadanía a seguir una serie de recomendaciones para reducir el riesgo de intoxicaciones alimentarias, así como prevenir los efectos adversos provocados por las altas temperaturas.

En una visita a la caleta de pescadores de Pichilemu, la Seremi de Salud, Dra. Carolina Torres Pinto, destacó que "se recomienda que compren productos en lugares autorizados, ya que allí contamos con un plan de fiscalización. En lugares no autoriza-

dos no podemos garantizar las condiciones de los alimentos, lo que pone en riesgo la salud de las personas. Además, es fundamental respetar la cadena de frío, especialmente en productos como pescados, mariscos, carnes, cremas o salsas, ya que si no se mantienen a la temperatura adecuada pueden desarrollar bacterias que causen enfermedades".

Asimismo, Torres Pinto destacó que "es importante también evitar la contaminación cruzada al usar superficies, se debe utilizar utensilios distintos para preparar carnes, ensaladas y otros alimentos. Por último, es esencial almacenar adecuadamente los alimentos preparados y no exponerlos a temperaturas altas".

La titular de la cartera de Salud regional también brindó recomendaciones adicionales para asegurar

la seguridad alimentaria durante el verano, como el lavado de manos con agua y jabón antes de manipular y consumir alimentos, la correcta limpieza y desinfección de superficies donde se preparan los alimentos, y la separación de carnes crudas de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada.

Recomendaciones clave:

- Comprar alimentos solo en lugares autorizados.
- Mantener la cadena de frío en pescados, mariscos, carnes y productos lácteos.
- Separar alimentos crudos de los cocinados o listos para comer.
- Consumir solo productos bien cocidos.
- Lavar frutas y verduras, incluso las empaquetadas.
- Evitar consumir mayonesa casera.
- Mantener temperaturas seguras en la conservación de alimentos.