

Fecha: 04-09-2024  
Medio: La Discusión  
Supl. : La Discusión  
Tipo: Noticia general

Pág. : 6  
Cm2: 210,3  
VPE: \$ 209.420

Tiraje: 3.500  
Lectoría: Sin Datos  
Favorabilidad:  No Definida

Título: **Fiestas Patrias: Anuncian intensa fiscalización de alimentos**

## ***Fiestas Patrias: Anuncian intensa fiscalización de alimentos***

En el marco de la festividad de las Fiestas Patrias en el país, la Seremi de Salud Ñuble informó que se intensificarán las fiscalizaciones a la venta de productos alimenticios en los locales de expendio y elaboración, como carnicerías, supermercados, fábricas de cecinas, fábricas de empanadas, entre otras.

En la festividad, que se enmarca en el 18 de septiembre, aumenta en especial el consumo de productos cárnicos, razón por la cual las fiscalizaciones están orientadas a garantizar a la población el abastecimiento seguro de estos productos.

"Durante septiembre, aumentaremos las fiscalizaciones en Ñuble. Los fiscalizadores de la Unidad de Seguridad Alimentaria se desplegarán por toda la región, controlando que todo lo que se enmarca en Fiestas Patrias, sea alimentación segura para nuestra población. Los lugares a fiscalizar están concentrados en fábricas de elaboración de productos, fondas y ramadas, expresó Salinas.

Paula Godoy Cifuentes, encargada de la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud Ñuble, aseguró que "si bien las fondas y ramadas son actividades transitorias y no se les da resolución sanitaria, deben cumplir requisitos mínimos para su funcionamiento, como tener agua potable, baños para las y los manipuladores y público, sistema de refrigeración y sus productos a comercializar deben ser de un origen autorizado. Los alimentos decomisados son destruidos con disposición final en relleno sanitario ya que no son aptos para el consumo humano".

Para garantizar la seguridad alimentaria, siempre se debe consumir alimentos comercializados por establecimientos autorizados por la Autoridad Sanitaria, y se recomienda el lavado de manos antes, durante y después de manipular alimentos, descongelar carnes en el refrigerador, lavar frutas y verduras con agua potable, y no usar los mismos utensilios para carnes y otros alimentos sin limpiarlos.

