

Seremi pide comprar carne sólo en locales establecidos para las fiestas

SANIDAD. *Advierte sobre los riesgos de adquirir el producto en puntos clandestinos. Las autoridades realizaron una inspección en ferias y supermercados de la región.*

Crónica El Austral
 cronica@australosorno.cl

Durante las festividades de fin de año aumenta el consumo de carnes y embutidos, por lo tanto la Seremi de Salud, a través de la Unidad de Alimentos, de acuerdo a la reglamentación vigente, realiza sus fiscalizaciones durante este periodo en instalaciones como supermercados y carnicerías, con la finalidad de verificar las condiciones sanitarias de estos lugares.

Este plan de fiscalización se enmarca en la mesa de trabajo que lidera la Delegación Presidencial Regional y que integran diferentes servicios públicos como Seremi de Salud, Servicio de impuestos Internos, SAG, Carabineros, Sernac y las respectivas municipalidades, a través de Rentas y Patentes.

La seremi de Salud, Karin Solís, explicó que “realizamos distintas fiscalizaciones en razón de las festividades de fin de año y articulados con otras carteras, revisando el cumplimiento de las normativas sanitarias, sobre todo en establecimientos o instalaciones de manipulación de alimentos, como son las carnicerías y los supermercados. Hacemos un llamado a la comunidad a seguir comprando en lugares establecidos, de manera de que puedan revisar las etiquetas y el rotulado de fe-



LAS AUTORIDADES HAN INSPECCIONADO LAS CONDICIONES DE LOCALES DONDE SE COMERCIALIZA CARNE.

SAG
Seremi de Salud, Sernac, Carabineros, los municipios, entre otras entidades, participan en las fiscalizaciones a las carnicerías.

chas de vencimiento”.

EN LOCALES ESTABLECIDOS

Con respecto a las recomendaciones a la ciudadanía para tener en cuenta durante la compra de carnes y embutidos, recalzó que deben comprar siempre en locales establecidos, que cuenten con resolu-

ción sanitaria y observar que en el local, las superficies y equipos de mantención se encuentren limpios, además de la higiene del personal y las condiciones general de limpieza del local.

Es importante fijarse que las carnes deben estar refrigeradas y aquellas envasadas deben contar con la correspondiente rotulación que indique el etiquetado nutricional, fecha de vencimiento, número de resolución sanitaria y condiciones de almacenamiento.

Las carnes faenadas y comercializadas de forma clan-

destina no aseguran su inocuidad, lo que significa innumerables riesgos para la salud de los consumidores, ya que se desconoce el estado sanitario del animal, o si el animal estaba bajo algún tratamiento veterinario que restringe la posibilidad de consumo de su carne.

Al consumir carnes clandestinas, las personas se arriesgan a contraer enfermedades zoonóticas tales como brucelosis, triquinosis, parasitosis, tuberculosis bovina e hidatidosis, las cuales pueden generar trastornos irreversibles para la salud de las personas.