

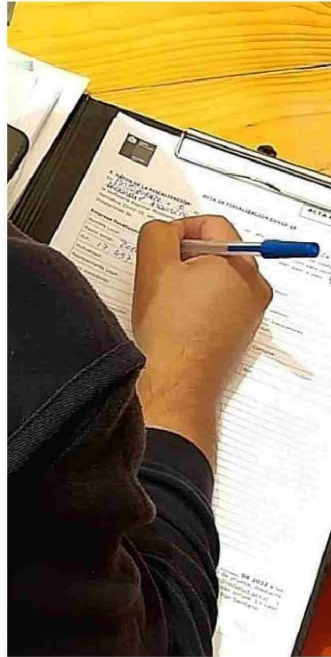
# Atacama: SEREMI de Salud decomisa cerca de dos toneladas de productos cárneos y embutidos

Pocos días nos separan de septiembre y la SEREMI de Salud de Atacama ya se encuentra desplegada en la región para vigilar y resguardar el cumplimiento de la normativa sanitaria de cara a Fiestas Patrias.

En la ocasión, la Seremi de Salud, Jéssica Rojas Gahona, indicó que

“a partir del mes de agosto reforzamos las fiscalizaciones en el marco de la campaña de Fiestas Patrias, inspeccionando lugares de elaboración, almacenamiento, distribución y comercio de productos como carnes, procesados y empanadas, para resguardar la salud de las personas. Este trabajo nos ha permitido decomisar, a la fecha, 1850 kilos de productos cárneos y embutidos que se encontraban con su fecha de vencimiento caducada en condiciones de almacenamiento inadecuados, con características organolépticas alteradas, los que fueron desnaturalizados y eliminados en el relleno sanitario”.

En la misma línea, la titular de Salud hizo un llamado a quienes compran o consuman este tipo



de productos a realizar compras seguras.

“Las Fiestas Patrias son una celebración llena de sabor y tradición, pero también es importante garantizar que los alimentos que

consumimos sean seguros y no pongan en riesgo tu salud. Por ello, es importante que las personas compren siempre en lugares establecidos, que verifiquen siempre la fecha de vencimiento de los productos, revisen que el empaque esté intacto y sin signos de deterioro, que la carne de vacuno esté roja y sea firme al tacto, mientras que la de pollo o cerdo debe estar rosada y, en ambos casos, nunca con mal olor. De esta manera podremos evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)”.

Las ETA son enfermedades transmitidas por alimentos que pueden afectar gravemente la calidad de vida de las personas y que pueden llegar a provocar la muerte a quienes las padecen. Las ETA se pueden contraer al consumir productos en mal estado o agua contaminada; por ello, es necesario que las personas tomen conciencia sobre los riesgos que conlleva consumir alimentos que no tengan garantizada cada etapa de su cadena alimentaria, desde la producción hasta su preparación y consumo.

Entre enero y julio de 2024, se han registrado 36 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en distintas comunas de la región. Por esta razón, la Autoridad Sanitaria Regional hace un llamado enfático a la comunidad a reforzar las medidas de prevención y autocuidado.

Así también, desde la Autoridad Sanitaria regional entregaron una serie de recomendaciones a la comunidad:

- Lave siempre sus manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos.



- Manipule por separado los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- Mantenga los alimentos a temperatura segura.
- Utilice siempre agua potable y materias primas seguras.
- Limpie y desinfecte mesones y cubiertas donde se preparan los alimentos.
- Cocine los alimentos por completo.
- Lave y desinfecte los utensilios y equipos usados durante la preparación.

