



Editorial

Inocuidad alimentaria en Fiestas Patrias

Intensas fiscalizaciones a la venta de carne y sus derivados está desarrollando la Seremi de Salud de La Araucanía.

Un intenso plan de fiscalizaciones tendiente a velar por la inocuidad sanitaria de los alimentos que se consuman durante las Fiestas Patrias está desarrollando la Seremi de Salud de La Araucanía.

De hecho, durante las primeras inspecciones se han desarrollado 10 sumarios sanitarios y se ha decomisado más de dos toneladas y media de carne no apta para el consumo en locales de venta de estos productos.

Estos operativos, que continuarán durante todo el mes, tienen por objetivo evitar que productos en mal estado puedan ser comercializados y consumidos, evitando así posibles afectaciones a la salud de las personas. Sin embargo, por más esfuerzos que haga la autoridad, es finalmente el consumidor quien debe velar por la calidad de lo que consume.

Es por ello que las autoridades sanitarias llaman a comprar productos como carne y sus derivados sólo en locales establecidos.

La autoridad sanitaria llama a comprar productos cárnicos sólo en lugares establecidos.

Asimismo, al momento de comprar estos productos, es importante fijarse en que la grasa debe ser firme al tacto y no contener zonas o puntos hemorrágicos. Además, la carne recién faenada debe tener apariencia marmórea con superfi-

cie brillante ligeramente húmeda y elástica al tacto. Otro aspecto importante a tener en cuenta es que no deben mezclarse carnes crudas con aquellas que ya fueron cocinadas y están listas para consumo, ya que esta situación facilita la contaminación cruzada.

De estos cuidados dependerá pasar unas buenas Fiestas Patrias y no estar lamentando problemas a la salud.