

Autoridad Sanitaria ha realizado 233 fiscalizaciones en ferias costumbristas

SALUD. Seremi de Salud reiteró llamado a la prevención, para quienes asisten a muestras típicas. Hasta el momento han aplicado 20 sumarios y destacan calidad de la feria de Chancoyán.

Redacción Diario Austral
 cronica@australaldivia.cl

Una de las atracciones del verano en la región de Los Ríos son las ferias costumbristas, eventos que son monitoreados de cerca por la Autoridad Sanitaria, para asegurar el consumo de alimentos en las mejores condiciones. Como resultado de la campaña, hasta el momento han fiscalizado 233 puestos y desde la Seremía de Salud de Los Ríos destacaron a la feria de Chancoyán "por su modelo de gestión y apego a las normas sanitarias".

La seremi de Salud de Los Ríos, Ivone Arre, informó que en el marco de la campaña de control de alimentos en ferias gastronómicas y costumbristas de la región, a la fecha han realizado 233 fiscalizaciones, con un resultado de 20 sumarios sanitarios.

CONSIDERACIONES

La autoridad explicó que los equipos de fiscalizadores "realizan un control de la higiene de estas instalaciones y la inocuidad de los alimentos que elaboran, con especial énfasis



LAS FERIAS COSTUMBRISTAS SON UN SELLO PARA EL TURISMO DE LA REGIÓN. DESDE LA SEREMI DESTACAN A CHANCOYÁN COMO EJEMPLO DE SEGURIDAD.

en la calidad del agua potable, la procedencia y cadena de frío en los alimentos perecibles, el sistema de disposición de aguas servidas, los controles de plagas al día, el manejo adecuado de residuos sólidos y la manipulación higiénica de los alimentos". De esta manera, la fiscalización permite verificar las condiciones de salubridad de

los puestos de comida, servicios higiénicos, disposición de basura y calidad del agua, entre otros aspectos sanitarios. Además, apunta a evitar brotes de intoxicaciones en la región, por causas asociadas al consumo de alimentos.

En este contexto, la autoridad reiteró el llamado a la prevención durante febrero, evi-

tando intoxicaciones ocasionadas por alimentos en mal estado o por consumo de mariscos crudos.

Respecto a los 20 sumarios realizados, la seremi explicó que los problemas más frecuentes detectados se relacionan con el agua potable, focos puntuales de insalubridad y ausencia de sanitarios para el uso

del público y el personal. Además, se han registrado dos brotes de intoxicaciones asociadas al consumo de mariscos crudos, con cuatro personas afectadas.

CHANCOYÁN

De las fiscalizaciones realizadas durante el reciente fin de semana, desde la Seremi de Salud

Recomendaciones

- Desde la Seremi de Salud recomendaron:
 - Evitar la contaminación cruzada, separando alimentos crudos de los cocidos.
 - Comer huevos, carnes, pescados y mariscos bien cocidos.
 - Mantener los alimentos refrigerados, mantener la cadena de frío.
 - Comprar y consumir alimentos en lugares autorizados.

destacaron a la Muestra Costumbrista del Chanco Ahumado de Chancoyán.

El jefe de la sección de Inocuidad de Los Alimentos, Víctor Gangas, precisó que los diez locatarios de Chancoyán "han logrado equipar de manera impecable sus instalaciones, comedores bajo la sombra y control de plagas al día.

Además, realizan la separación de basura, controlan la cadena de frío de sus productos y cuentan con encargados de calidad del agua para cumplir con la norma".