

Han decomisado 1.962 kg de productos cárnicos en la región por Fiestas Patrias

CELEBRACIONES. En total se han realizado desde el 14 de agosto, 121 fiscalizaciones.

Krishna González Rivera
cronica@cronicachillan.cl

Un total de 1.962 kg de productos cárnicos han sido decomisados en las fiscalizaciones realizadas en Ñuble estas Fiestas Patrias, por el ministerio de Salud, a través de la Unidad de Seguridad Alimentaria. Los procedimientos comenzaron el 14 de agosto y hasta el momento suman 121 instalaciones fiscalizadas, entre las cuales hay carnicerías, fábricas de cecinas, empanadas y supermercado. Dentro de estos, se han iniciado 9 sumarios sanitarios, además de prohibir el funcionamiento de 2 lugares, junto a 7 decomisos. En esta línea, los sumarios tienen relación directamente con deficiencias sanitarias, la no justificación de la procedencia de los productos, alimentos vendidos y alimentos alterados.

Una de las jornadas más intensas de estas fiscalizaciones se vivió este jueves en el Mercado de Chillán, hasta donde llegó personal del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), acompañados por el seremi de Agricultura, Antonio Arriagada y la seremi de Vocería Ñuble, Valentina Pradenas. En el lugar, se controlaron los locales, inspeccionando que los cortes de carne bovina en venta se ajustaran a



‘AD PORTAS’ LAS FIESTAS PATRIAS, EN ÑUBLE VAN MÁS DE 120 FISCALIZACIONES EN INSTALACIONES DE LA REGIÓN.

las categorías que establece la norma chilena y que se encuentren rotulados. Al respecto, el director del SAG Ñuble, Osvaldo Alcayaga, indicó: “Destacar que, en esta temporada, se están procesando más de mil bovinos en la región, y que los profesionales SAG están fiscalizando de forma permanente tanto en mataderos, ferias, carnicerías y la venta final para asegurar que la carne que están consumiendo nuestros vecinos pro-

“En esta temporada, se están procesando más de mil bovinos en la región, y que los profesionales SAG están fiscalizando de forma permanente”.

Osvaldo Alcayaga
Director regional del SAG

vengan de lugares establecidos, se esté cumpliendo la calidad y también las condiciones sanitarias adecuadas para

el consumo humano”.

Asimismo, Rosa Mellado, chillaneja que todos los años compra carne en el Mercado de Chillán para Fiestas Patrias, comentó: “Es bueno ver esto de las fiscalizaciones y saber que se cuida lo que uno consume. Ñuble es bueno para el consumo de carne, todos lo saben, entonces en épocas como el 18 es más la venta y algunos se aprovechan y venden lo que tengan, aunque esté en mal estado, así que a uno como con-

sumidora y chillaneja la tranquiliza saber que se hacen efectivamente estas fiscalizaciones y se regula la calidad de los alimentos, así uno come tranquila y celebra sin preocuparse”.

RECOMENDACIONES

Bajo este contexto, desde el seremi de Salud Ñuble, compartieron las recomendaciones ideales al momento de preparar las comidas en casa en estas Fiestas Patrias, destacando que siempre hay que:

Refrigeración y otros consejos

Desde la Seremi de Salud recomendaron que los alimentos que no fueron consumidos, sean refrigerados rápidamente, evitando que permanezcan por más de dos horas a temperatura ambiente, y destacaron que las comidas no deben permanecer por más de tres días refrigeradas, ya que pueden generar problemas de salud.

“Lavar siempre sus manos antes de preparar y consumir alimentos, especialmente después de manipular carnes crudas (...). Las carnes congeladas deben descongelarse en el refrigerador, nunca a temperatura ambiente y las carnes descongeladas no deben volver a congelarse. Deben lavar verduras, frutas y hortalizas con agua potable, especialmente si van a ser consumidas crudas. Recuerden no utilizar los mismos utensilios como por ejemplo, cuchillos y tablas para cortar usados para las carnes, para la preparación de otros alimentos, o bien, lavarlos muy bien después de usarlos. Además, se deben cocinar completamente las carnes, asegurando que los jugos no tengan color rojo o rosado”.