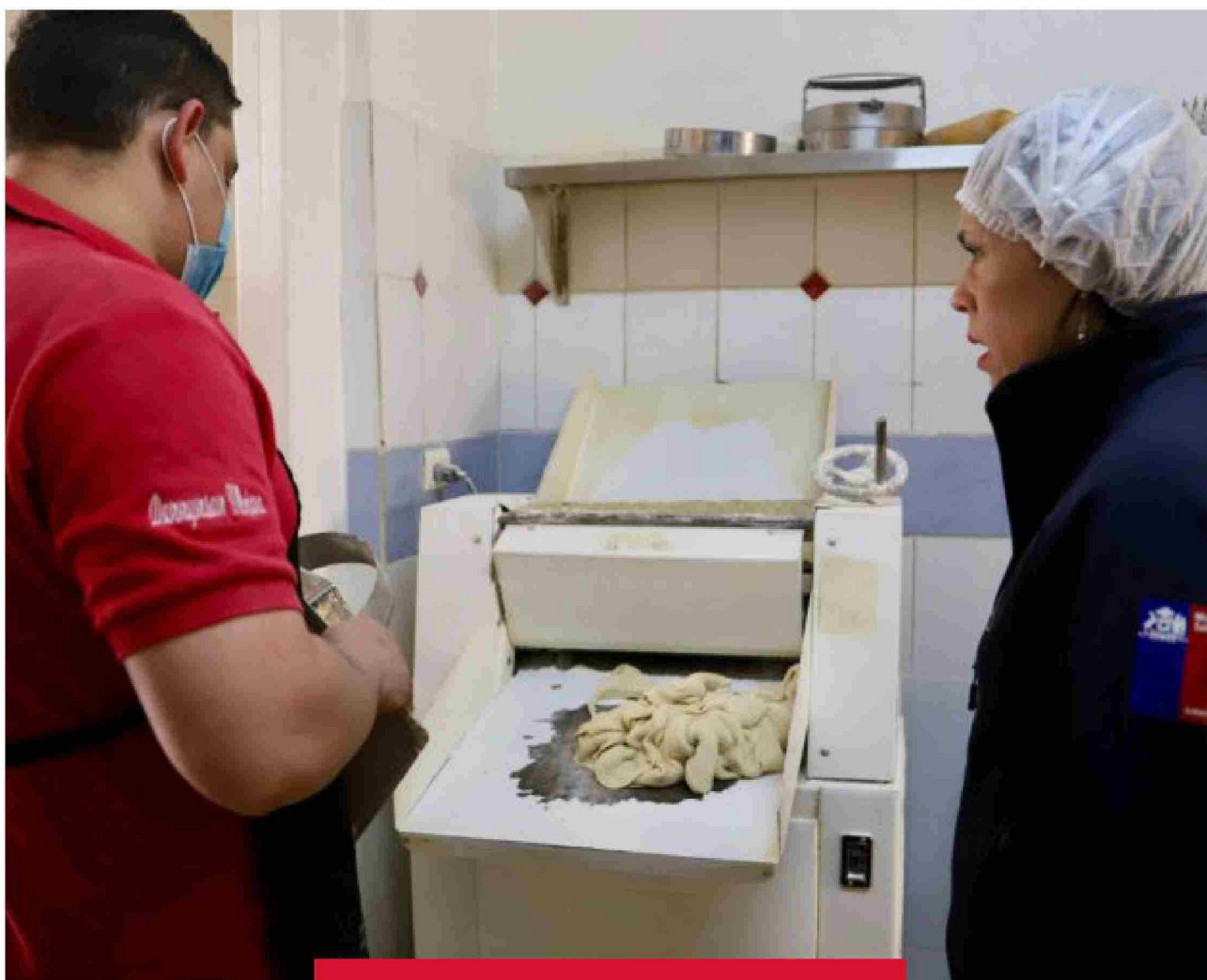


Más de media tonelada de alimentos ha sido decomisada por la Seremi de Salud de Valparaíso en la antesala de Fiestas Patrias



De los 500 kilos de alimentos decomisados, 350 corresponden a carnes en mal estado, según informó la autoridad sanitaria, que ya ha cursado 31 sumarios sanitarios.

Más de media tonelada de alimentos, entre ellos 350 kilos de carne en mal estado, han sido decomisadas durante fiscalizaciones de la Seremi de Salud de Valparaíso.

Así se informó durante una fiscalización a las condiciones de elaboración y expendio de la fábrica de empanadas Santa Carmela, en la comuna de Viña del Mar.

La seremi Lorena Cofré sostuvo que "por un '18' seguro estamos trabajando y también fiscalizando los locales de empanadas, carnicerías y otros, para poder dar certeza a las familias, vecinos y vecinas que puedan venir a nuestra región y disfrutar de un producto de calidad en condiciones que no

arriesguen la salud".

"Es importante que una vez que usted adquiera el producto, primero, comprar en locales establecidos, que tengan la autorización sanitaria previa. Y, en segundo lugar, almacenar el producto en refrigeración, puede ser el refrigerador o en algún recipiente dentro de éste", añadió la autoridad sanitaria regional.

De igual forma, sostuvo que "llevamos alrededor de 500 kilos de alimentos decomisados, de los cuales 350 corresponden a carnes en mal estado".

El despliegue de fiscalización de la Seremi de Salud inició el pasado 26 de agosto. En ese sentido, se han programado más de 150 revisiones, de las que ya se han realizado 146, las que se continuarán efectuando durante los días de festividades.

Asimismo, la Autoridad Sanitaria ha cursado 31 sumarios sanitarios.

RECOMENDACIONES

Las autoridades recomendaron que para conservar una empanada, estas deben quedar refrigera-

das a una temperatura inferior a 5º grados e idealmente no más de tres días. Se deben adquirir y consumir empanadas procedentes sólo de lugares autorizados ya que de esta forma se puede verificar su procedencia y calidad sanitaria.

Si las empanadas están envasadas, se debe revisar las fechas de elaboración y vencimiento, junto con asegurarse que provengan de establecimientos autorizados.

No debe presentar cuerpos extraños o presencia de hongos en su superficie.

Se recomienda no comprar empanadas almacenadas a temperatura ambiente, por riesgo de proliferación bacteriana. Hay que recordar que son de consumo inmediato.