

La Región se sitúa a nivel nacional como la zona con la mayor cantidad de decomisos de carne

HISTÓRICO. Más de 11.500 kilos de productos cárnicos se incautaron a lo largo de las fiestas. También se levantaron 55 sumarios y se efectuaron 582 fiscalizaciones, las que, se informó, continuarán.

Carolina Torres Moraga
 carolina.torres@australtemuco.cl

Como la región con la mayor cantidad de decomisos de carnes en el país tras la intensa fiscalización de Fiestas Patrias, se posicionó La Araucanía tras los balances "Post 18", lo que es un llamado de atención sobre la importancia de adquirir productos en lugares de venta autorizados.

Así lo manifestó el seremi de Salud de La Araucanía, Andrés Cuyul Soto, al entregar el reporte final de fiscalizaciones tras las festividades XL que se vivieron en el país.

De esta manera, se informó que en total se efectuaron 582 fiscalizaciones a lo largo de septiembre. Fueron decomisados 11.580 kilos de productos cárnicos, se cursaron 55 sumarios sanitarios, una prohibición de funcionamiento, dos casos de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) en Lautaro y Purén, y un caso de consumo de carne con triquina en un sector rural de Collipulli con 4 adultos expuestos a la infección.

"Particularmente este año nos encontramos con muchas falencias. Mucha carne en la que no podíamos certificar su



MÁS DE 11 MIL 500 KILOS DE CARNE DE VACUNO, POLLO Y CERDO SE DECOMISÓ EN DISTINTOS PUNTOS DE LA REGIÓN DURANTE FIESTAS PATRIAS.

origen, mucha carne vencida que estaba lista para ser vendida a la población y mucho decomiso, por lo que fuimos la región que más decomisó llegando a 11.500 kilos, lo que nos tiene que llamar a la atención", explicó la autoridad sanitaria regional, quien enfatizó que la situación ha generado preocupación debido a las numerosas irregularidades detectadas, "por lo que seguiremos fiscalizando tanto a las carnicerías co-

"Particularmente este año nos encontramos con muchas falencias. (...) Mucha carne vencida que estaba lista para ser vendida y mucho decomiso por lo que fuimos la Región que más decomisó".

Andrés Cuyul,
 seremi de Salud

mo a los locales de preparación y venta de alimentos".

Entre las acciones más significativas, se prohibió el funcionamiento de una carnicería en Purén que operaba sin acceso a agua potable, un requisito esencial para garantizar la higiene en la manipulación de alimentos. Además, se decomisó media tonelada de carne cuyo origen no pudo ser garantizado, por lo que Cuyul subrayó la importancia de seguir fiscalizando

considerando que el consumo de productos cárnicos es elevado en nuestra Región.

RECOMENDACIONES

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, se recomienda a los consumidores seguir una serie de recomendaciones, considerando que la compra de alimentos se realiza durante todo el año, independiente de la realización de celebraciones.

Por ello se aconseja en pri-

55
sumarios sanitarios
 se cursaron a lo largo de las festividades patrias a nivel regional. Las fiscalizaciones a los locales de venta y preparación de alimentos fueron 582.

mer lugar verificar el etiquetado, es decir, asegurarse que los productos tengan etiquetas claras, con información sobre la fecha de vencimiento, ingredientes y condiciones de conservación.

Asimismo, observar las condiciones de almacenamiento, lo que implica que en tiendas y carnicerías hay que revisar que los productos estén en condiciones adecuadas de refrigeración y almacenamiento. También se llama a preferir establecimientos formalizados, lo que se traduce en adquirir alimentos en lugares que cumplan con las normativas sanitarias y que ofrezcan garantías sobre la calidad de sus productos.

Finalmente y algo esencial es evitar la compra en la vía pública, considerando que la compra de alimentos en mercados informales puede conllevar riesgos sanitarios. ☞

COMUNICACIONES SEREMI DE SALUD

COMUNICACIONES UFRU

Enfermería Oncológica logra ser reconocida