

## Seremi de Salud entregó resultados de muestras de alimentos realizadas en restaurante machalino

Tras el brote de salmonella acontecido días atrás y que afectó a varias personas que aseguraron haber consumido alimentos en el restaurante Aroma Limeño de la comuna de Machalí, la autoridad sanitaria explicó que se levantó un sumario sanitario al restaurante a lo que se sumó el cierre voluntario de las instalaciones y el análisis a las muestras de alimentos tomadas en el local.

La Seremi de Salud, Dra. Carolina Torres, indicó que en el restaurante se tomaron muestras de alimentos que no evidenciaron resultado para salmonella. "Sabemos que hubo productos que no pudieron ser testeados dado a que

ya habían sido consumidos a la hora de hacer la toma de muestras". En el lugar se evidenciaron espacios de mejoras, por lo que el servicio realizó una capacitación a todo el equipo del restaurante, "para subsanar riesgos", según dijo la facultativa.

En esta misma línea la Seremi de Salud señaló que este viernes se pudo habilitar el funcionamiento del restaurante. "Vamos a seguir haciendo fiscalizaciones y tomas de muestras aleatorias, de modo tal de dar tranquilidad a la ciudadanía. En cada

lugar donde se procesan alimentos puede existir el riesgo al incumplirse algún protocolo o al tener incorporación de un nuevo recurso humano que no esté suficientemente capacitado. Todo esto se revisa con la Oficina de Acción Sanitaria".

Cabe mencionar que fueron al menos 30 las personas que desarrollaron sintomatología intestinal, siendo 10 de ellas hospitalizadas. Hasta hoy solo dos personas permanecen internadas. "Queremos insistir a las personas a que sean muy cuidadosas en cómo manipulan los alimentos e insistir en el lavado de manos. Vamos a seguir fortaleciendo estas fiscalizaciones durante las primeras semanas de enero, porque el calor hace que exista un mayor riesgo de deterioro de los alimentos. Debemos recordar que algunos alimentos deben manejarse con cadenas de frío", sintetizó la autoridad.

