

Seremi de Salud aumenta fiscalizaciones previo al Día del Completo



Durante la celebración, esta preparación que es parte del patrimonio gastronómico de la zona aumenta sus ventas, por lo que la Autoridad Sanitaria refuerza sus inspecciones para prevenir intoxicaciones alimentarias.

Cada 24 de mayo se celebra en Chile el Día del Completo, preparación que en el Maule tiene gran popularidad, y que en esta fecha sube considerablemente su consumo, por lo que los equipos de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud se despliegan para supervisar el funcionamiento de los locales de venta, asegurando las condiciones sanitarias.

En específico, la seremi de Salud Carla Manosalva explicó que «las personas que vienen a consumir estos productos tienen que fijarse en las condiciones sanitarias del local, principalmente del manejo de los productos, y de que quienes elaboran los completos se encuentren con sus cofias, con sus delantales, con sus mascarillas, idealmente también con sus

guantes, y que los productos con los que se elaboran estén refrigerados y se encuentren tapados, que el pan también esté almacenado, no a ras de suelo (...). Además, la elaboración principalmente de lo que más les gusta a las personas, que es la mayonesa, tiene que ser también mayonesa industrializada y, si es mayonesa casera, esta tiene que ser con huevos pasteurizados».

Continuando la misma línea, la seremi Manosalva indicó que «el llamado es a un consumo moderado con estos productos, que son principalmente el tomate que es de típico de la zona, la palta, como decía anteriormente con la mayonesa, que también es un producto que es alto en calorías, pero lo podemos consumir de manera moderada y no sobrepasarnos en los consumos diarios de la ingesta calórica, así que el llamado a la comunidad es a un consumo moderado de este producto, ya siempre estamos preocupados de prevenir la obesidad desde la Seremi de Salud».

Cabe destacar que, este 2025, se han fiscalizado 30 locales de elaboración de completos, se han realizado más de 10 inicios de sumarios sanitarios y, bajo el programa de Inocuidad de los alimentos, se han realizado muestreos para verificar y asegurar que los aderezos como la mayonesa no vayan a generar una intoxicación.

Las fiscalizaciones continuarán durante los días de esta celebración en todos los tipos de locales, como carritos, locales de cadenas en mall y locales típicos de la ciudad, donde se elaboran completos, buscando siempre mejorar las condiciones, y entendiendo que los completos son ya parte del patrimonio gastronómico local.

