

OPERATIVOS DE LA SEREMI DE SALUD

Detectan bacterias y anomalías sanitarias en fiscalización a heladerías

De 63 tomas de muestras de estos productos, analizadas en el Laboratorio de Salud Pública, en 31 casos se detectaron no conformidades, iniciándose los sumarios y las exigencias de medidas correctivas respectivas.



La principal causa de los incumplimientos es la presencia de coliformes totales.

LA DISCUSIÓN
diario@ladiscusion.cl
FOTOS: LA DISCUSIÓN

La Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud ha intensificado las fiscalizaciones en fábricas de helados, heladerías y la vigilancia a máquinas de helados soft, en establecimientos de venta de estos productos en las 21 comunas de la región. Así lo detalló la Dra. Michelle de Arcas, seremi de Salud, quien explicó que durante las inspecciones se verifica el cumplimiento de los requisitos sanitarios en las instalaciones y de los criterios microbiológicos normados por el Reglamento de los Alimentos.

“En esta época del año aumenta considerablemente el consumo de helados, por lo que es importante brindar un consumo seguro. Durante esta temporada, hemos realizado 63 tomas de muestras de estos productos, analizadas en nuestro Laboratorio de Salud Pública, detectándose 31 no conformidades, iniciándose los sumarios y las exigencias de medidas correctivas respectivas”, precisó la seremi de Salud.

Según los resultados la principal

causa de los incumplimientos es la presencia de coliformes totales, bacterias que se pueden encontrar en el ambiente, y aunque su presencia no indica necesariamente una contaminación fecal, sí indica que el alimento estuvo expuesto a una contaminación general: utensilios y superficies sucios, malas prácticas de manipulación, entre otras anomalías sanitarias.

Por ello, las principales recomendaciones a la población es comprar siempre en lugares autorizados, revisar la higiene de las instalaciones,



Durante esta temporada, hemos realizado 63 tomas de muestras de estos productos, analizadas en nuestro Laboratorio de Salud Pública”

MICHELLE DE ARCAS
SEREMI DE SALUD

verificar que las superficies estén limpias, sin presencia de vectores así como también que quienes manipulan los productos utilicen los elementos necesarios para evitar algún tipo de contaminación. “También es importante que este tipo de productos no hayan perdido la de cadena de frío y por otro lado, moderar su consumo ya que es un alimento alto en calorías y azúcares”, complementó la doctora de Arcas.

Durante las inspecciones, se revisan condiciones como la estructura del establecimiento, maquinarias, mobiliario y utensilios que entran en contacto directo con los productos, almacenamiento, cadena de frío y riesgo de contaminación cruzada. Además, las personas que manipulen los alimentos deben estar capacitadas, así como también utilizar ropa protectora, vale decir, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.

Asimismo, se revisa el sistema de control de calidad, denominado buenas prácticas de manufactura, donde se aplica una lista de chequeo aplicando un porcentaje de cumplimiento, y donde se verifican los procedimientos de limpieza y sanitización de este tipo de locales.