

FISCALIZACIÓN SANITARIA

Alertan por venta de alimentos sin control en las playas de la región

JAVIERA JERIA

La Serena

La venta de alimentos sin autorización en el borde costero encendió la alerta entre autoridades regionales debido a los riesgos sanitarios asociados a su manipulación y conservación.

El tema tomó fuerza tras un estudio de la autoridad sanitaria realizado en la comuna de El Tabo, donde se detectaron elementos tóxicos en frutillas bañadas en chocolate, incluyendo dudas sobre la calidad de los ingredientes y condiciones de almacenamiento.

RIESGOS PARA LA SALUD

La nutricionista y académica de la Universidad de Los Andes, Betsabé Gajardo, explicó que entre los productos más ofrecidos en el comercio informal destacan frutillas con chocolate, fruta picada, ceviches y handrolls.

“Son alimentos atractivos y tradicionales del verano, pero su venta sin condiciones adecuadas de higiene y refrigeración constituye un riesgo sanitario importante”, afirmó.

La especialista indicó que la ruptura de la cadena de frío y la contaminación cruzada favorecen la proliferación de bacterias como *Salmonella* y *Escherichia coli*, especialmente en alimentos altamente perecibles.

Respecto a las frutas, detalló que su superficie irregular dificulta la eliminación completa de microorganismos si no existe un lavado y desinfección adecuados.

También advirtió sobre la exposición directa al sol, el almacenamiento sin refrigeración y la manipulación sin higiene de manos, factores que aumentan la probabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos.

Finalmente, enfatizó la importancia de conocer el origen y calidad de los productos antes de consumirlos.

DESCONFIANZA DE TURISTAS

Durante un recorrido por las playas realizado por un equipo de Diario El Día, visitantes señalaron evitar la compra de estos alimentos.

Una de ellas, Violeta, comentó que prefiere no adquirir productos en la arena.

“Me da desconfianza la manipulación, sobre todo los que están descubiertos. Prefiero llevar fruta o comprar algo en locales establecidos”, señaló.

Las autoridades sanitarias advierten

riesgos por la venta ambulante de productos como frutillas con chocolate, ceviches y fruta picada sin cadena de frío ni medidas de higiene. Tanto los municipios como la Armada han cursado varias infracciones y decomisos durante el verano.

“

Cuidar la salud es una responsabilidad compartida. Elegir lugares establecidos es la mejor forma de disfrutar el verano sin poner en riesgo el bienestar propio y el de la familia”

ALEJANDRA ROJAS

SEREMI DE SALUD (S)

Agregó que el contacto simultáneo con dinero y comida le genera dudas sobre la higiene.

“Yo soy más de llevarme una frutita o comprar un cuchuflí de vez en cuando pero más que eso no. Me genera mucha desconfianza los alimentos que manipulan personas que también manipulan dinero”, asegura.

Por su parte, Daniela, residente de Coquimbo, indicó que cuando compra en la playa intenta fijarse en la preparación, aunque igualmente percibe falta de limpieza.

AUTORIDADES REFUERZAN ADVERTENCIAS

Por su parte, la seremi de Salud



CAPTURA DE VIDEO

La procedencia y la mantención inadecuada de los alimentos puede producir graves problemas a la salud.

(s), Alejandra Rojas, recalcó la importancia de adquirir alimentos en el comercio formal para disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

“El consumo de productos de origen desconocido puede provocar intoxicaciones por contaminación bacteriana, mala manipulación o materias primas en mal estado”, explicó.

En ese sentido, la autoridad recomendó verificar condiciones de salubridad, preferir alimentos refrigerados y evitar productos expuestos al ambiente.

“Cuidar la salud es una responsabilidad compartida: elegir lugares establecidos es la mejor forma de disfrutar el verano sin poner en riesgo la salud”, añadió.

FISCALIZACIONES Y DECOMISOS

Desde la Dirección de Seguridad del municipio de Coquimbo informaron que

durante la temporada se han retirado numerosos productos no autorizados en operativos realizados junto a la Armada, incluso con apoyo de drones para detectar puntos de venta.

El gobernador marítimo (s) Daniel Sarzosa indicó que se han cursado 12 citaciones por comercialización ilegal de alimentos, entre ellos alcohol, cigarrillos y frutillas con chocolate.

En La Serena, el director de Seguridad Ciudadana, Gonzalo Arceu, señaló que la situación se ha mantenido relativamente controlada en la Avenida del Mar.

“Hemos fiscalizado vendedores y decomisado algodones de azúcar y dulces, aunque no hemos detectado frutillas con chocolate recientemente”, afirmó.

De hecho, el municipio informó el retiro de 20 algodones de azúcar realizados durante la tarde del viernes frente a la Gobernación Marítima.