

Advierten riesgos por consumo de queso de cabra en comercio informal

● La Seremi de Salud de Atacama informó a la comunidad sobre los riesgos asociados al consumo de queso de cabra adquirido en lugares de dudosa procedencia o sin autorización sanitaria, reiterando la importancia de optar por productos que cumplan con la normativa sanitaria vigente para resguardar la salud de la población.

Sobre ello, la seremi de Salud, Silvana Flores, explicó que “los quesos elaborados sin control sanitario, especialmente aquellos producidos a partir de leche cruda o sin adecuada pasteurización, pueden contener microorganismos que generan enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)”.

Entre las enfermedades asociadas al consumo de estos productos se encuentran la salmonelosis, listeriosis, brucelosis, infecciones por *Escherichia coli* e intoxicación estafilocócica, las cuales pueden provocar síntomas como diarrea, vómitos, fiebre, dolor abdominal y deshidratación, pudiendo evolucionar a cuadros de mayor gravedad, especialmente en grupos de riesgo como niños, personas mayores, embarazadas y pacientes con enfermedades crónicas.

“La prevención comienza con decisiones informadas. Al momento de comprar alimentos, es importante fijarse en su origen y en que cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas. Evitar el comercio informal es una medida concreta para reducir el riesgo de enfermedades y proteger a nuestras familias. Por eso, es clave comprar quesos sólo en establecimientos autorizados, y verificar que cuenten con etiquetado visible como el origen, la fecha de elaboración y vencimiento, y asegurarse que se mantengan en adecuada refrigeración durante su compra y traslado”, señaló la seremi.

Para realizar denuncias o solicitar fiscalizaciones, la comunidad puede ingresar a oirs.minsal.cl, canal oficial dispuesto para estos fines. ☞