

Decretan prohibición de funcionamiento a restaurante tras brote por salmonella

La Seremi de Salud de Ñuble decretó la prohibición de funcionamiento del restaurante "La Ramona" de Chillán, tras una fiscalización originada por un brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) y seis casos confirmados de intoxicación por salmonella, asociados al consumo de sushi elaborado en dicho establecimiento.

El seremi de Salud de Ñuble, Jorge Carrillo Villalobos, explicó que la investigación fue desarrollada por equipos de las Unidades de Seguridad Alimentaria y Epidemiología, activándose los protocolos sanitarios destinados a resguardar la salud de la población y prevenir nuevos contagios.

"Como Autoridad Sanitaria tenemos la responsabilidad de actuar oportunamente frente a situaciones que puedan representar un riesgo para la salud pública. En este caso, las fiscalizaciones permitieron detectar incumplimientos sanitarios que obligaron a adoptar medidas preventivas inmediatas, entre

ellas la prohibición de funcionamiento del local", comentó la autoridad.

Durante la inspección, realizada por la Unidad de Seguridad Alimentaria, se constataron deficiencias generales de higiene, registros incompletos de sanitización y ausencia de respaldos en los controles de temperatura y trazabilidad de los procesos.

En paralelo, la Unidad de Epidemiología continúa desarrollando la investigación epidemiológica para determinar con precisión el agente causal y la fuente de exposición.

Para prevenir el contagio de salmonella, es importante consumir alimentos bien cocidos y comprarlos en lugares autorizados, mantener una adecuada refrigeración, lavarse las manos al manipular comida y evitar el contacto entre alimentos crudos y preparados. Además, al viajar, se recomienda preferir agua embotellada y alimentos preparados de forma segura.

