LITORALPRESS

Fecha: 07-09-2024
Medio: Diario Chañarcillo
Supl. : Diario Chanarcillo
Tipo: Noticia general
Título: SEREMI de Salud Atacama refuerza junto al SAG programa de fiscalización de cara a Fiestas Patrias

Pág. : 2
Cm2: 413,6
VPE: $ 330.881

Tiraje: 2.800
Lectoría: 8.400
Favorabilidad: No Definida

SEREMI de Salud Atacama refuerza junto al SAG programa de fiscalización de cara a Fiestas Patrias

***Plan regional liderado por la Autoridad Sanitaria incluye coordinación intersectorial con diversos servicios de la región.**

Con el objetivo de resguardar la salud de la población, la SEREMI de Salud de Atacama se encuentra ejecutando desde agosto un intensivo programa de fiscalización en la región. La iniciativa, liderada la unidad de Alimentos del Departamento de Acción Sanitaria, contempla la realización de más de 300 fiscalizaciones a lo largo de todo el territorio regional, en lugares como puntos de venta, elaboración, almacenamiento y comercialización de alientos como también la revisión de los locales transitorios (fondas).

Sobre ello, la titular de Salud, Jéssica Rojas Gahona, indicó que

“como institución estamos fuertemente comprometidos con la salud de las personas. Es por este motivo que año tras año desarrollamos, a través de diferentes unidades, operativos de fiscalización que nos permitan identificar eventuales riesgos para la salud de quienes viven en la región de Atacama. Esta programación se intensifica en fechas clave, donde existe una mayor compra y venta de productos, como Fiestas Patrias, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, entre otras”.

“A la fecha, como Autoridad Sanitaria regional, hemos realizado 101 fiscalizaciones, con resultado de 52 sumarios sanitarios, dos prohibiciones de funcionamiento, y el decomiso de alrededor de dos toneladas de distintos productos por incumplimientos al código sanitario”, agregó la autoridad.

Por su parte, la directora regional del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) Atacama, Mei Maggi Achu, señaló que

“estamos fiscalizando el cumplimiento de la Ley de Carne, que regula toda la cadena productiva desde los predios, pasando por los frigoríficos, matadero, transporte hasta llegar finalmente a los locales de venta. Nosotros como SAG fiscalizamos el cumplimiento y la transparencia en la comercialización, para que el consumidor tenga claridad de lo que está consumiendo y comprando. Las carnicerías deben tener identificado el tipo de categoría de carne que están vendiendo y la tipificación de los cortes, los que tienen que estar expuestos en sus vitrinas. Quienes incumplan esta normativa, pueden enfrentarse a multas entre 1 a 500 UTM e, incluso, la clausura del local”.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), son una importante carga de enfermedad en todo el mundo, debido a su alta morbilidad y mortalidad principalmente en los grupos más vulnerables.

Según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año se registran 600 millones de casos y 420 mil muertes asociadas a ETA.

En nuestro país existe una vigilancia epidemiológica permanente y universal de los brotes de ETA establecida en el Decreto Supremo N°7/2019. El objetivo de conocer el comportamiento de estas enfermedades para identificar precozmente cambios en su magnitud, tendencia y/o distribución, así como también de sus determinantes ambientales, que permita fundamentar la toma de decisiones sobre la aplicación de medidas de prevención y control.

En Atacama, durante este año, se han notificado 42 Brotes ETA, afectando alrededor de 257 personas con sintomatología gastrointestinal. Desde la Autoridad Sanitaria, se refuerza a los Establecimientos de Salud del área público y privada, la vigilancia activa de las enfermedades gastroentéricas en época estival mediante la notificación oportuna.

Por ello, la SEREMI de Salud, se está reforzando continuamente información respecto a la prevención de este tipo de enfermedades. Dentro de las principales recomendaciones de la autoridad se encuentran:

- El lavado de manos con agua y jabón antes y después de la preparación de alimentos.
- La desinfección de utensilios, equipos y superficies utilizados durante la preparación.
- Siempre usar agua potable y materias primas seguras.
- Evitar la contaminación cruzada, separando alimentos crudos de los cocidos.

Cocción completa de los alimentos.

Asimismo, desde la institución entregaron los siguientes consejos para la compra y consumo de alimentos en estas Fiestas Patrias

- Compre siempre en lugares establecidos, que cuenten con la autorización sanitaria de la SEREMI de Salud.
- Verifique siempre la fecha de vencimiento de los productos y que el empaque esté intacto, manteniendo la cadena de frío y sin signos de deterioro.
- Revise que la carne de vacuno sea de color rojo intenso y sea firme al tacto y que la de pollo y cerdo sea rosada.
- Verifique que el producto que no tenga malos olores.