

Seremi de Salud inicia sumarios sanitarios tras fiscalizar heladerías

ALERTA. Autoridad Sanitaria ha detectado incumplimientos en inspecciones en este tipo locales.

La Unidad de Seguridad Alimentaria de la Autoridad Sanitaria 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.

La Dra. Michelle de Arcas, seremi de Salud, 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 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 incumplimien-

tos 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



SEREMI DE SALUD INTENSIFICÓ FISCALIZACIONES.

de las instalaciones, 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. CG