



SEREMI DE SALUD LLAMÓ A CUIDAR PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

58 personas se han enfermado de salmonelosis en la región

En lo que va del año se han registrado 53 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Tarapacá, los cuales han dejado 184 personas enfermas y seis hospitalizaciones, según cifras de la Seremi de Salud. Del total de brotes notificados, en 10 de ellos se pesquisó la presencia de la bacteria Salmonella, asociada al consumo de mayonesa preparada con huevo crudo. Estos casos afectaron a 58

personas, de las cuales seis debieron ser hospitalizadas.

Explicaron que un brote de ETA ocurre cuando dos o más personas presentan síntomas similares tras consumir el mismo alimento o agua, y se confirma mediante entrevistas epidemiológicas que identifican esa causa.

Ante estos casos, la seremi de Salud, Ximena Muñoz, llamó a consumir huevos de forma segura,

recomendando ingerirlos bien cocidos para eliminar la bacteria de la salmonella. "Hay muchas preparaciones en que las personas olvidan que contienen huevo crudo, como las mayonesas caseras, merengues caseros (...) donde es clave evitar su consumo o, en su lugar, verificar que la preparación haya sido elaborada con huevo pasteurizado".

Junto a esto, la autoridad reiteró la importancia

de comprar en locales establecidos y de procedencia conocida, mantenerlos refrigerados, no lavarlos antes de su uso y prevenir la contaminación cruzada.

Desde el organismo declararon que desde marzo reforzaron la vigilancia alimentaria, con muestreos a avícolas y distribuidoras sin detectar salmonella. Además, intensificaron fiscalizaciones, decomisando 2.910 huevos sin trazabilidad.