LITORALPRESS

Fecha: 09-06-2025
Medio: La Discusión
Supl. : La Discusión
Tipo: Noticia general
Título: Una de cada diez personas se enferma por consumir alimentos contaminados

Pág. : 7
Cm2: 350,0
VPE: $ 348.565

Tiraje: 3.500
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

LA DISCUSIÓN
diario@ladiscusion.cl
FOTOS: LA DISCUSIÓN

AUTORIDAD SANITARIA LLAMÓ A REFORZAR MEDIDAS

Una de cada diez personas se enferma por consumir alimentos contaminados

Seremi de Salud totaliza este año 582 fiscalizaciones a establecimientos, que han derivado en 122 sumarios sanitarios por diferentes deficiencias.

En el marco del Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria, que se conmemoró el 7 de junio, la Seremi de Salud de Ñuble reiteró el llamado a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y a reforzar los cuidados en su preparación, traslado, almacenamiento y consumo.

Gustavo Rojas, seremi de Salud (s), explicó que esta conmemoración, establecida por la Asamblea General de las Naciones Unidas, busca generar conciencia y promover acciones que ayuden a reducir los riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados.

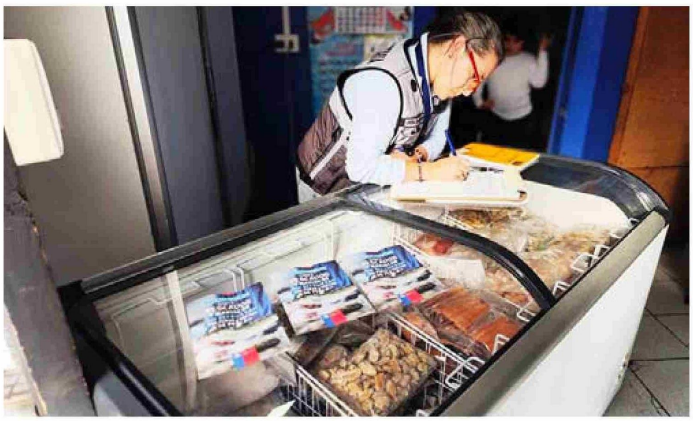
"Es fundamental mantener prácticas constantes de autocuidado y seguir las recomendaciones de higiene que aseguren la inocuidad. Se estima que una de cada diez personas se enferma cada año por consumir alimentos contaminados, siendo los más afectados los niños, niñas, embarazadas, adultos mayores y personas con sistemas inmunodeprimidos.

Marcela Cuadra, jefa del Departamento de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud Ñuble, informó que durante este año se han realizado 1.408 intervenciones en las 21 comunas de Ñuble, verificando el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y otras normativas del Código Sanitario.

"La Unidad de Seguridad Alimentaria ha efectuado 582 fiscalizaciones a establecimientos, que han derivado en 122 sumarios sanitarios por diversas causas como deficiencias en infraestructura, falta de limpieza y sanitización, manipulación inadecuada de alimentos, ausencia de BPM y deficiencias en la rotulación de alimentos", detalló Cuadra.

Cinco claves

Las cinco claves para una alimentación segura son: Utilizar agua y alimentos seguros; Mantener la limpieza; Separar alimentos crudos de los cocidos; Cocinar completamente los alimentos y Conservar los alimentos a temperaturas seguras.



La autoridad sanitaria en Ñuble llamó a reforzar llamado al consumo seguro de alimentos.