

Reforzó entrega de volantes con información oportuna a turistas y nacionales

# Salud en alerta por aumento de enfermedades por consumo de alimentos en verano

● El encargado de la Unidad de Alimentos, Álex Lucero, explicó que el aumento se debe, en cierta medida, “al relajo de las medidas sanitarias y altas temperaturas”.

Jesús Nieves  
 jnieves@elpinguino.com

**EP PÁGINA WEB**

**L**a Seremi de Salud Magallanes se encuentra desplegada en la región con la finalidad de entregar valiosa información sobre las enfermedades por marea roja a turistas y locales.

La idea es que los visitantes conozcan las medidas de autocuidado a través de un material informativo en forma bilingüe.

**“**Es importante, sobre todo con los alimentos perecibles, la mantención de la cadena de frío, sobre todo los productos cárneos, que son los más sensibles y que puedan transmitir, en el caso de las carnes de ave, la salmonella, que es generalmente el agente más común que se ven estos brotes”.

Álex Lucero,  
 encargado Unidad de Alimentos Seremi de Salud.

Durante esta época se intensifican las fiscalizaciones y acciones preventivas debido al aumento en la visita de turistas la región.

El seremi de Salud (s) Eduardo Castillo, explicó: “Estamos reforzando la campaña de verano en especial para los magallánicos que permanecen en vacaciones en nuestra región en los lugares que hacen uso de camping, así como para quienes van a viajar al

norte, donde pueden verse expuestos a distintas enfermedades o a situaciones por las altas temperaturas, y también para los turistas que llegan a nuestra región”.

El material informativo ya comenzó a ser distribuido en empresas de arriendo de vehículos y actualmente se está difundiendo también en espacios de transporte público.

Por su parte, el encargado de la Unidad de Alimentos de la Seremi de Salud, Álex Lucero, explicó que uno de los objetivos en enseñar a las personas que visitan la región a tomas las medidas correspondientes y consumir alimentos de manera segura.

“Los brotes de enfermedades por consumo de alimentos aumentan un poco en el verano, dado el aumento de las temperaturas, y también a que se relajan un poco las medi-

Los folletos se encuentran en diversos puntos de la región con el objetivo de prevenir enfermedades alimentarias.



Ayer la Seremi reforzó la campaña de verano impulsada por el Ministerio de Salud.

das sanitarias. Por eso es importante, sobre todo con los alimentos perecibles, la mantención de la cadena

de frío, sobre todo los productos cárneos, que son los más sensibles y que puedan transmitir, en el caso de las

carnes de ave, la salmonella, que es generalmente el agente más común que se ven estos brotes”.