

Muertes por consumo de achuras: aseguran que en Mendoza no se han reportado intoxicaciones

30 enero, 2023



Lo aseguraron autoridades de la cartera sanitaria provincial ante la circulación de mensajes de WhatsApp que alertan a la población. Recomendaron informarse, siempre, a través de los canales oficiales.

“En Mendoza no existen casos reportados de intoxicación por consumo de carnes o derivados, ni indicios de alguna situación de riesgo sanitario por esta razón”, afirmó la titular de la Dirección General de Epidemiología de la Provincia, Andrea Falaschi.

Ante la circulación de información falsa a través de WhatsApp que generó alarma, la funcionaria solicitó a la población buscar información, siempre, en los canales oficiales: página

web o redes sociales del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes.

Explicó además que los casos a los que aluden los mensajes se circunscriben al municipio de Berazategui, Buenos Aires, y que tanto el Ministerio de Salud de la Nación como el área de Salud de esa provincia informaron que no se registran hasta la fecha otros casos ni zonas afectadas.

“Se trata de cuatro pacientes adultos intoxicados aparentemente por consumo de carne o achuras, aunque continúa la investigación para determinar con precisión la causa. Si bien se encontró salmonella en uno de los cultivos, se espera el resultado del análisis de los otros pacientes y de las muestras de alimentos que en estas horas realiza el Instituto Malbrán”, agregó.

Si bien en nuestra provincia no existen motivos de alarma relacionados con los casos notificados en Buenos Aires, Falaschi señaló que las intoxicaciones alimentarias son frecuentes en época estival y, por esa razón, recomendó a los mendocinos extremar las medidas de higiene a la hora de preparar o ingerir alimentos. “Se debe consumir alimentos seguros, lavarse las manos cuando se los manipulen y, fundamentalmente, luego de ir al baño, dado que estas enfermedades se transmiten por lo que nosotros denominamos la vía fecal oral”, explicó.

Recomendaciones para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos

Limpiar y mantener la higiene

- Las superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo que se utilicen para elaborar productos con huevo crudo, y otros alimentos crudos como carnes, deben mantenerse limpios antes y después de cada uso.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de

manipular alimentos, después de ir al baño y después de tocar animales, alimentos de las mascotas o su entorno.

- Proteger los alimentos y la cocina de insectos, mascotas y otros animales.
- Lavar con abundante agua segura y en forma minuciosa las frutas y verduras, especialmente si se van a consumir crudas.
- Elegir usar agua y alimentos seguros
- Consumir leche y derivados pasteurizados.
- Preferir huevos frescos en su período de aptitud (ver fecha de vencimiento) de productores que aplican buenas prácticas en el manejo de las granjas.
- Evitar el consumo de alimentos que contengan el huevo crudo o poco cocido, especialmente si se encuentra entre los grupos de mayor riesgo (niños y niñas, personas gestantes, adultos mayores y personas con problemas de inmunidad).

Separar y evitar la contaminación cruzada

- Separar carnes crudas (vacuna, ave o pescado) de otros alimentos en todo momento: cuando se realizan las compras, al almacenar en heladera y durante la preparación de las comidas/platos.
- No lavar pollo crudo o carne cruda antes de cocinarlos ya que esto puede propagar gérmenes en la cocina: solo la cocción destruirá las bacterias presentes.

Cocinar completamente los alimentos

- Cocinar completamente (por encima de 71°C en el centro del alimento) las carnes rojas, de ave, el huevo y las preparaciones que los contengan.
- Una vez cocidos, los alimentos deben mantenerse a una temperatura por encima de los 60°C, de lo contrario

conservarlos en la heladera hasta el momento de su consumo.

Mantener temperaturas seguras durante toda la preparación

- No dejar las preparaciones por más de una hora a temperatura ambiente, especialmente en verano.
- Mantener los alimentos elaborados con huevo crudo como mayonesas, salsas, helados, cremas y masas de pastelería a temperaturas seguras (calientes por encima de 60°C o refrigerados en la heladera) hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerar los excedentes inmediatamente y desecharlos transcurridas las 24 horas.
- Las personas que presentan diarrea no deben manipular alimentos. Esto es esencialmente clave en establecimientos elaboradores de alimentos.

Leer

también:

<https://www.elcucodigital.com/el-coordinador-regional-de-salud-aclaro-que-no-hay-que-dejar-de-comprar-ni-consumir-achuras/>

Fuente: [Prensa Gobierno de Mendoza](#).