



Carnicerías saludables es un plan nacional realizado desde la Agencia Gubernamental de Control para determinar la aptitud de la carne picada y así mejorar la sanidad de la materia prima en los comercios para evitar el contagio de enfermedades y la contaminación de los alimentos, encabezado por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (I.P.C.V.A.).

Se trata de un modelo preventivo enfocado en la capacitación de los actores involucrados en las Carnicerías; comenzando por los Propietarios, quienes tienen que tomar conciencia de la importancia de las ETA y asumir el compromiso de mejora, encargados y resto del personal.

Éste plan comenzó en Agosto de 2016, consta con dos etapas, la primera fue notificar a 78 carnicerías distribuidas en las 15 comunas, realizar una primera inspección, que incluía una encuesta de medición de riesgos y la toma de una muestra única de carne picada para un análisis microbiológico y así poder detectar Salmonella spp. Y E. coli O 157:H7/NM.

De los resultados de estos análisis surgieron 2 muestras en las que se detectó Salmonella. A raíz de esto se realizó una nueva muestra de la que no se registraron resultados positivos en materia de E. coli.

De la primera a la segunda inspección post curso de manipulación, han reducido el nivel de riesgo: Alto de 1% a 0%, moderado de 31% a 14% y riesgo bajo de 68% a 86% carnicerías.

Por otro lado, al comparar los datos de ambos años, se puede apreciar que los principales casos de clausura y actas labradas son a causa de la situación y condiciones de edificación, entre ellas: La iluminación, luces de color para resaltar la apariencia de la carne en perjuicio del consumidor en el 57% de los casos; los lavatorios en el área de manipulación 56% de los casos no poseen los elementos de higiene necesarios y hay limpieza deficiente y por último la protección contra insectos o roedores, más del 40% no lo cumple.

En lo que va del 2017, se ha implementado dicho plan en 52 carnicerías. De la totalidad de las mismas, asistieron 31 a la capacitación brindada por la AGC.

Los resultados obtenidos este año han dejado cambios positivos de la primera inspección a la segunda ya que el nivel de riesgo se redujo: Alto 2% a 0%, moderado de 21% a 12% y el bajo de 40% a 89%. Por otra parte el 19% mantuvo ambas inspecciones sin irregularidades ni actas y la única carnicería que había dado riesgo alto pasó a moderado.

Hubo un caso en el cual se encontraron los 2 patógenos en la carne picada y además E. Coli en el hisopado de mesada. En otra Carnicería se detectó Salmonella en el hisopado de la

picadora.

En estos casos, se le notifica al comerciante del problema y se realiza una nueva toma de muestra. En estas dos carnicerías, el segundo resultado fue sin novedad, sin embargo se realizaron las correspondientes Actas de Comprobación y continúan en observación por parte de nuestra Dirección General.

“Desde la AGC estamos trabajando para que las medidas de higiene sean cumplidas resguardando la salud de todos los vecinos. Sin embargo, les pedimos que si notan alguna irregularidad de este tipo llamen y realicen la denuncia al 147 o ingresando a la web”, explicó Ricardo Pedace, Director Ejecutivo de la AGC.