

Fiscalización a heladerías: Salud advierte que el 79% de las máquinas presenta bacterias

La autoridad señaló que aunque representan un riesgo inminente para la salud de la población, sí indican malas prácticas higiénicas en la elaboración de estos helados. “19 de 24 máquinas automáticas elaboradoras de helado soft fiscalizadas, no cumplen con la normativa vigente y hemos iniciado los sumarios correspondientes”, dijo.



Por: Mariana Madariaga | PUBLIMETRO, 11 enero 2017

Una fiscalización a dos reconocidas heladerías del centro de Santiago, a fin de inspeccionar las condiciones higiénicas del local y la manipulación de alimentos, realizó esta mañana el Seremi de Salud de la Región Metropolitana, Dr. Carlos Aranda.

Cabe destacar, según la autoridad, que en la Región Metropolitana existen aproximadamente 130 elaboradoras de helados (entre grandes y pequeñas); aproximadamente 900 máquinas expendedoras y más de 1000 locales de expendio de helados o heladerías (helado en cono o vaso). Estas últimas concentran el 53% de las ventas, seguidas por los supermercados.

“Somos el país de mayor consumo de helados en Latinoamérica, es por esto que, como Autoridad Sanitaria, estamos fiscalizando permanentemente su elaboración y venta. Hemos realizado estudios microbiológicos en máquinas elaboradoras y a fábricas de helados, para verificar que cumplan con la normativa sanitaria”, dijo la autoridad.

Durante 2016 la Seremi de Salud RM realizó un estudio de vigilancia microbiológica en máquinas automáticas de elaboración y expendio (comúnmente llamados “helados soft”), detallando que un 79% de las muestras no cumplen con la normativa sanitaria, ya que presentan alto conteo de bacterias, que aunque no representan un riesgo inminente para la salud de la población, sí indican malas prácticas higiénicas en la elaboración de estos helados.

La autoridad, además, explicó que en las muestras se encontró un conteo elevado de microorganismos que indican mala higiene. “Que el alimento tenga bacterias, no quiere decir que el alimento esté dañado o que vaya a causar enfermedades. Cuando los niveles de recuentos son muy altos como en estos casos, son indicadores que el alimento se manipuló de una forma inadecuada, siendo un indicador de problemas de calidad. Sin embargo, no encontramos microorganismos patógenos más peligrosos para la salud como la listeria o salmonella”, explicó Aranda.

Durante 2016, la autoridad sanitaria cursó 45 sumarios sanitarios a elaboradoras de helados, máquinas automáticas y/o expendio de helados (heladerías). Además prohibió el funcionamiento a 3 instalaciones, de las cuales 2 corresponden a fábricas elaboradoras de helados y a 1 a máquinas de helados “soft”. Las prohibiciones se decretaron por presencia de vectores, fallas estructurales, falta de agua potable, deficiencias con el alcantarillado y muestras de helado no conformes (presencia de bacterias y coliformes), entre otros.

Recomendaciones

La Seremi de Salud explicó, a modo de recomendación, que las máquinas expendedoras de helados tienen que ubicarse al interior de los locales y no deben dar a la calle o a vías de tránsito. Además, se deben vaciar y limpiar periódicamente, para que no queden restos de helados o mezclas.

En el caso de las heladerías, según la autoridad, los productos deben provenir de fábricas autorizadas y ser transportados en vehículos con resolución sanitaria. Debe existir un control de la cadena de frío en el transporte y de la temperatura de la barquillera (alrededor de -10°C).

En tanto, la autoridad destacó que las cucharillas porcionadoras tienen que ser lavadas con agua potable corriente permanentemente o bien contar con 2 paletas o cucharillas por sabor. En ningún caso se deben mantener en agua estancada. Es importante mantener la barquillera y contenedores limpios; conservar la vitrina cerrada para evitar contaminación externa y pérdida de cadena de frío e higienizar con agua caliente cucharillas o paletas. Estas medidas nos permiten asegurar que se está vendiendo un producto inocuo que no amargaré el verano a ninguna persona en la Región Metropolitana.

El doctor Aranda, además, hizo un llamado a la población a fijarse en las condiciones sanitarias de los locales y en la manipulación de los helados, para evitar cuadros de intoxicación alimentaria: “El verano es sinónimo de descanso y vacaciones. No permitamos que una manipulación inadecuada lo arruine. Haga la denuncia en la SEREMI de Salud si observa que no están las condiciones adecuadas en una heladería. Es muy importante que en locales de expendio de helados, los manipuladores realicen un lavado permanente de manos y los refrigeradores y barquilleras mantengan la cadena de frío para evitar la proliferación de bacterias”.

El Seremi también destacó las propiedades nutricionales de los helados y efectuó un llamado para evitar el sobrepeso, consumiéndolo con moderación: “El helado proporciona nutrientes de excelente calidad y puede formar parte de una dieta saludable, siempre y cuando se lo consuma ocasionalmente y en porciones moderadas. Una bolita de helado de leche de chocolate de 100 gramos, por ejemplo, posee en promedio 210 Kcal. Si deseamos tomarnos un helado con menos calorías, la mejor opción es optar por helados de agua, ya que no incluyen grasa en su composición y resultan muy buenos para mitigar el calor. Aproveche de añadir frutas a sus helados y evite los dulces o confites que aumentan su contenido calórico”.