



COMUNICADO DE PRENSA 273

‘Cuidado con lo que coma y tome’, recomendación de la Secretaría de Salud

En estas fiestas decembrinas es importante tener en cuenta estas recomendaciones para evitar intoxicaciones.

Tunja, 19 de diciembre de 2017. (OPGB). La Gobernación de Boyacá, a través de la Secretaría de Salud, en el marco de las festividades decembrinas promueve el aprovechamiento saludable de los alimentos y el consumo responsable de bebidas alcohólicas, para evitar cualquier afectación en salud.

Según la directora de Salud Pública, Mónica María Londoño Forero, en esta época del año, el expendio de alimentos y bebidas alcohólicas en espacios públicos se intensifica, por lo tanto, las autoridades municipales deben estar pendientes y autorizar el funcionamiento solo a quienes cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad vigente y controlada por la entidad territorial de salud, teniendo en cuenta:

- Los kioscos, casetas, puestos, carretas, vehículos etc., deben estar contruidos en materiales resistentes e higiénico-sanitarios, en buen estado de conservación y limpieza y alejados de cualquier foco de contaminación.
- Deben contar con equipos de refrigeración para garantizar las temperaturas de los productos que comercializan, especialmente para alimentos de alto riesgo como leche, carne y sus derivados; pescados y mariscos.
- Debe hacerse permanente aseo en el sitio correspondiente al puesto de venta y sus áreas adyacentes, en un perímetro mínimo de 2 metros.
- Contar con recipientes de recolección de basura con tapa.
- Contar con suministro de agua.
- Abstenerse de vender comidas preparadas de días anteriores.

Los manipuladores de alimentos deben:

- Portar la indumentaria apropiada, blusa o delantal, gorro que cubra completamente el cabello y tapabocas, todo en colores claros.
- Usar guantes para manipulación de dinero y de alimentos, según el caso.
- Evitar el uso de joyas, anillos, manillas y collares, maquillaje y uñas largas.



- Abstenerse de manipular alimentos cuando se padece de heridas abiertas.

Al momento de consumir alimentos y bebidas alcohólicas es importante tener en cuenta:

- Consumir agua potable.
- Evitar consumir alimentos exhibidos al aire libre o expuestos a contaminación del ambiente.
- Asegurarse de que los alimentos no presenten cambio de olor, color o sabor característicos.
- Verificar la fecha de vencimiento.
- Verificar que los alimentos calientes sean servidos a temperaturas adecuadas.
- Verificar que alimentos que requieren refrigeración permanezcan en neveras.
- Lavar bien las manos con abundante agua y jabón, antes de comer, antes de preparar alimentos, después de ir al baño.
- Adquirir el licor en establecimientos de confianza, que garanticen las condiciones básicas de higiene, legalidad de los productos y que puedan responder en caso de reclamo.
- En sitios públicos se debe exigir que la bebida sea destapada en presencia del consumidor.
- Abstenerse de la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.
- La etiqueta debe ser legible, adherida completamente a la botella, en buen estado y al frotar con la mano no debe soltar tinta.
- La tapa no debe estar deteriorada o presentar fuga.
- La bebida no debe tener partículas en suspensión ni objetos extraños en su contenido.
- El envase que es tetra pack, debe tener una cubierta interna en aluminio, si es en cartón blanco probablemente es licor adulterado.
- La estampilla de la tapa, debe tener el mismo nombre de la bebida de la etiqueta.

La directora de Salud Pública agregó que cada persona decide las condiciones y el lugar donde consume alimentos y bebidas alcohólicas, por eso es importante tener en cuenta las anteriores recomendaciones y la relación precio – calidad.

“No todo lo que es barato es bueno, por eso la invitación es a disfrutar de la oferta gastronómica que brinda el Departamento, especialmente es estas fechas, en condiciones seguras, con las que se preserve la salud y el bienestar de la comunidad”, agregó Londoño.



GOBERNACIÓN DE
Boyacá

Secretaría de Salud

Creemos
en **Boyacá**

Comunicado de prensa

La Secretaría de Salud continuará la vigilancia y control de todos los establecimientos para garantizar que los productos que se ofrezcan cuenten con las condiciones de calidad e inocuidad necesarias.

Para cualquier información comunicarse con la Secretaría de Salud de Boyacá, al PBX 7420111 Ext. 4156 o al celular: 3123452177, correo electrónico: alimentosybebidas@boyaca.gov.co. Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas. **(Fin/ Elsy E. Sarmiento Rincón – Prensa Secretaría de Salud).**

Síguenos en nuestras redes sociales:

Twitter: @SSaludBoyaca

Facebook: Secretaría de Salud de Boyacá