

La Rioja: La Consejería de Salud hizo 10.000 inspecciones para garantizar la seguridad de los alimentos

Se inspeccionaron comedores de colegios, de guarderías, de hospitales, de centros de tercera edad, de empresas, de residencias universitarias, de cocinas centrales y de platos preparados de venta directa. Y bares de pinchos, de copas y restaurantes

Fuente: EFE

EFE, 10-03-2009, La Consejería de Salud realizó en 2008 casi diez mil visitas de inspección para garantizar la seguridad de los riojanos en relación con los alimentos que consumen, con el fin de reducir los riesgos de las enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la eficacia de los sistemas de control.

El Gobierno de La Rioja, en un comunicado, ha añadido que el año pasado se efectuaron 7.898 visitas de inspección a un total de 5.273 establecimientos de diversa índole.

También se realizaron 500 visitas de inspección correspondientes a 435 expedientes del Registro Sanitario Industrial, y 851 a comedores de colegios, de guarderías, de hospitales, de centros de tercera edad, de empresas, de residencias universitarias, de cocinas centrales y de platos preparados de venta directa.

Se contabilizaron 2.894 visitas de inspección entre los establecimientos catalogados como bares de pinchos, de copas y restaurantes, ha detallado el Gobierno regional, que trabaja para "lograr un alto nivel de protección de la salud de los ciudadanos en los productos alimenticios y sus procesos de elaboración".

Entre sus fines figura reforzar y garantizar la eficacia de los sistemas de control de toda la cadena alimentaria, prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos y consolidar la confianza de los consumidores en el sistema de control oficial de alimentos.

La administración regional dispone de 38 inspectores de Salud Pública, de los que cuatro son farmacéuticos y 34 son veterinarios y, de éstos, once prestan servicio en los nueve mataderos privados que hay en La Rioja.

La Consejería también ha precisado que La Rioja, en 2008, estuvo implicada en 19 redes de alerta, que originaron 275 visitas de inspección, algunas de ellas referidas, por ejemplo, a la contaminación de aceite procedente de Ucrania, coquinas de Perú y melamina en productos lácteos procedentes de China.

Se registraron dos intoxicaciones alimentarias, ligadas a manipulación de alimentos en establecimientos públicos, ambas de carácter aislado y en las que no se identificó el germen causante.

Respecto a las actuaciones de consumo y control de calidad en el ámbito de la seguridad

alimentaria, la Consejería de Salud controló 95 productos alimenticios y tomas de muestras remitidas al laboratorio de referencia del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Se contabilizaron noventa inspecciones en pescaderías riojanas para el control del etiquetado de pescado fresco y congelado y se tomaron unas 3.100 muestras para su análisis de conservas de espárragos, alcachofas, embutidos crudos curados, aceite de girasol, mahonesas y margarinas, así como papel de aluminio y transparente de uso alimentario.

Se hicieron 700 inspecciones en industria alimentaria, de las que 374 fueron en vinos y bebidas, 172 en productos de origen vegetal y 154 en productos de origen animal; mientras que para el control de etiquetado de carne de vacuno se desarrollaron 77 inspecciones en minoristas cárnicos, mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos

EFE.