

Recipientes para guardar alimentos deben cumplir con norma sanitaria

Barrancabermeja, Febrero 15 de 2018. – En cumplimiento a la vigilancia y control sobre los productos que consume la comunidad, la Secretaría Local de Salud invitó a los barranqueños a empacar los alimentos preparados en los recipientes adecuados y que reúnan los requisitos que exige la norma.

Sixto Noriega Pedrozo, técnico de la Secretaría Local de Salud, expresó las siguientes recomendaciones frente al tema: *“Se deben emplear recipientes, contenedores o empaques adecuados de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Peltre, porcelana, loza, acero o vidrio son materiales sanitarios que reúnen los requisitos exigidos. Es de aclarar que existen unas gamas de plástico que están avalados y que técnicamente están direccionados para ciertos tipos de alimentos.*

Según Noriega Pedrozo, se han hecho estudios a nivel internacional que dan cuenta de la presencia de sustancias en los empaques que al entrar en contacto con altas temperaturas ponen en riesgo la salud de la comunidad. *“Específicamente nos alerta el tema de las bebidas calientes ya sean sopas, café, aromáticas y otro tipo de comidas rápidas que se empaquen y que obviamente por su temperatura van a reaccionar con los contenedores si éstos no reúnen los requisitos sanitarios para ese fin, ocasionando más adelante problemas de salud”.*

El funcionario aseguró que por ahora se están tomando medidas preventivas, pero pronto iniciarán los controles y sanciones pertinentes a los establecimientos que no cumplan con la norma en torno al empaque de productos en recipientes plásticos.