

Ante la cantidad de información falsa que circula actualmente en las redes sociales y distintos medios de comunicación no oficiales sobre casos de posible intoxicación alimentaria acontecidos en la ciudad de Berazategui, la Dirección General de Zoonosis y Bromatología del Gobierno de Junín informa a la comunidad que en dicha localidad se lleva adelante una investigación conjunta por parte de las autoridades bromatológicas municipales, provinciales y nacionales para determinar la epidemiología de los alimentos consumidos que provocaron los posibles casos mencionados. Si bien todavía no se sabe con certeza cuáles fueron los alimentos involucrados, se descartó por completo que haya un aumento de casos de gastroenteritis en el municipio en cuestión, contrariamente a lo que indica la información falsa circulante.

Las primeras informaciones oficiales de la investigación indican que las bacterias que se aislaron de los pacientes con síntomas de intoxicación son la *Salmonella* y la *Shigella*, las cuales pueden contaminar los alimentos por la ruta fecal-oral, pero que son termolábiles, es decir, que se eliminan con la correcta cocción de los alimentos.

Por tal motivo y para llevar tranquilidad a los vecinos de Junín, la Dirección de Bromatología recuerda que para prevenir estas y cualquier otra enfermedad de transmisión alimentaria es fundamental respetar las correctas prácticas de manipulación de alimentos como:

- Utilizar agua potable siempre ya sea para consumo, riego de vegetales y limpieza.
- Practicar costumbres de higiene adecuadas como lavado de manos con agua y jabón después de ir al baño, después de cambiar los pañales y las lactantes antes de dar de mamar. También antes y después de preparar alimentos (en especial después de tocar carne cruda) y consumirlos.
- Mantener la higiene en la preparación de alimentos.
- Utilizar alimentos frescos, limpios, bien cocinados y recientemente preparados.
- Lavado de vegetales: Lavar y desinfectar cuidadosamente con agua segura frutas y verduras sobre todo si se consumen crudas y en lo posible, pelarlas.
- Cocción correcta: Cocinar completamente hasta que no queden partes rosadas en su interior y sus jugos sean claros (mínimo 71°C en el centro de la pieza). Teniendo especial cuidado con las preparaciones con carne picada como hamburguesas, albóndigas, empanadas, pastel de carne, achuras, etc. Los huevos deben cocinarse hasta que tengan consistencia dura; si los mismos tienen olor o sabor extraño, no hay que consumirlos.
- No consumir alimentos alterados: Si la carne tiene mal olor al momento de prepararla, o perdió la cadena de frío, no consumirla.
- Las carnes no deben descongelarse más de una vez en caso de haber sido frizadas.
- Evitar la contaminación cruzada crudo-cocido: No usar el mismo cuchillo, tabla o mesada donde se apoyó carne cruda para cortar otros alimentos. Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios que hayan tomado contacto con carnes crudas y/o sus jugos.
- Separar las carnes crudas y/o sus jugos de los alimentos listos para consumir principalmente durante la compra, el almacenamiento y la preparación de los mismos.
- Consumir leche, derivados lácteos y jugos que estén pasteurizados y tengan los registros pertinentes.
- **Mantener la cadena de frío de los alimentos frescos y cocidos. En estas épocas de altas temperaturas, es fundamental mantener los alimentos perecederos y ya cocidos refrigerados hasta su consumo.**
- Evitar la ingesta de alimentos que no provengan de lugares habilitados con los registros pertinentes. Evitar las compras digitales de alimentos.

Actualmente no rige ninguna alerta a nivel provincial sobre evitar el consumo de alimentos. Es importante no alarmarse y difundir siempre información oficial que se comunica a través de organismos pertinentes como INAL, ANMAT, Ministerio de Salud Ministerio o la Dirección de Bromatología municipal.

Ante cualquier otra duda o consulta los vecinos pueden contactarse vía mail a [bromatologia@junin.gob.ar](mailto:bromatologia@junin.gob.ar) o por teléfono al 4407900 int 1432 o 2364609351.



**Julio E. Ferrero**

**Dir. Gral. Zoonosis y Bromatología  
Municipalidad de Junín**