

Lanzan fiscalización a las carnicerías por Fiestas Patrias

El seremi de Salud de la RM, Gonzalo Soto, comenzó el plan de fiscalización de las carnicerías y otros sitios de venta ante la cercanía de Fiestas Patrias. "Queremos un 18 seguro para las personas, en particular que el consumo de alimentos sea lo más seguro posible", informó. Soto adelantó que más de 760 puntos serán inspeccionados, lo que incluye también a los supermercados, lugares de aprovisionamiento y en donde se vendan este tipo de productos, como la Vega Chica, la Vega Central, Matadero Franklin y Lo Valledor. Se trata, según precisó, de evitar enfermedades transmitidas por alimentos que no cumplen las medidas sanitarias del caso. El seremi detalló que se fiscaliza que "cuenta con toda la trazabilidad de los productos que se venden en el lugar", como que provengan de mataderos autorizados por el SAG, la cadena de frío se cumpla, que el producto esté en óptimas condiciones y el personal que lo venda cumpla con los elementos de protección.

