

Fiscalizaciones de Fiestas Patrias parten con 10 sumarios y decomiso de carnes

EN LA ARAUCANÍA. *Autoridad sanitaria ha cursado infracciones sanitarias en Temuco, Angol, Renaico y Teodoro Schmidt. A la fecha se han decomisado 503 kilos de carne en mal estado. El llamado es a comprar en lugares establecidos.*

Carolina Torres Moraga
carolina.torres@australtemuco.cl

Con 10 sumarios sanitarios y media tonelada de carne decomisada comenzó hace algunos días la intensa fiscalización a carnicerías y otros puntos de venta del insumo esencial para la elaboración de empanadas y otras preparaciones tradicionales de Fiestas Patrias.

Por esta razón, ayer en el sector Feria Pinto de Temuco se realizó un hito de fiscalización por parte de la Autoridad Sanitaria y el subdepartamento de Inocuidad Alimentaria de la institución, con el fin de verificar la procedencia, características de conservación y almacenamiento de las carnes en los puntos de venta del centro de abastos más importante de la capital regional.

De acuerdo a lo informado por el seremi de Salud, Andrés Cuyul, desde el 26 de agosto, fecha de inicio de la campaña cuyo lema de este año es Juntos por unas Fiestas Patrias Seguras, "se han realizado 39 fiscalizaciones, derivando en un total de 10 sumarios sanitarios principalmente en las comunas de Angol, Renaico, Temuco y Teodoro Schmidt. También ya llevamos decomisados 503 kilos de carne en mal estado de vacuno y cer-

"Ya se han realizado 39 fiscalizaciones, derivando en un total de 10 sumarios sanitarios en las comunas de Angol, Renaico, Temuco y Teodoro Schmidt".

Andrés Cuyul Soto,
seremi de Salud

do", dijo el seremi.

Al mismo tiempo, la autoridad sanitaria llamó a la población a adquirir siempre productos en locales establecidos y a verificar y exigir que los alimentos se encuentren en buen estado de conservación para evitar intoxicaciones alimentarias.

"La mayor cantidad de fiscalizaciones y sumarios se ha realizado en supermercados, así que el llamado es a comprar en lugares establecidos y, a vez, fijarse en las características de la carne fresca", enfatizó Cuyul.

Por su parte, Miriam Sepúlveda, locataria y encargada de Carnicería Alejandra de la Feria Pinto, expresó su satisfacción por las fiscalizaciones que se realizan tradicionalmente con motivo de las festividades dieciocheras debido al aumento del consumo de productos como carnes, empanadas, longanizas, cecinas



COMUNICACIONES SEREMI DE SALUD

LOS SUMARIOS SE HAN CURSADO POR DISTINTOS INCUMPLIMIENTOS A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.

y otros.

"Hay que comprar en locales autorizados, fijarse en la tipología de la carne, en su calidad y textura y en particular nosotros todos los años hemos podido tener una buena fiscalización, así que los invitamos a adquirir nuestros productos", destacó la locataria.

¿EN QUÉ FIJARSE?

Al momento de comprar la

carne es importante fijarse en que la grasa debe ser firme al tacto y no debe contener zonas o puntos hemorrágicos. La carne recién faenada debe tener apariencia marmórea con superficie brillante ligeramente húmeda y elástica al tacto.

En general las carnes refrigeradas deben mantenerse entre 5 y 7 grados Celsius y no deben mezclarse con carnes que

ya fueron cocinadas y están listas para consumo, ya que esta situación facilita la contaminación cruzada. Las carnes de color oscuro, duras, secas, con falta de brillo, grasa externa oscura o escurrimiento de líquido color marrón son características de una carne alterada. La compra de estos alimentos siempre debe ser de origen conocido, es decir, en comercio establecido.

CS