



Sorpresas en la “primera patita”

# Con dulce y agraz partió trabajo fiscalizador de Salud en el marco de Fiestas Patrias

● Seremi de Salud de Magallanes cursó un sumario, luego que se encontraran fecas de ratón en un local de venta de empanadas.

**Textia Padilla**  
periodistas@elpinguino.com

**D**urante la jornada de ayer nuevamente se llevó a cabo una fiscalización por parte de la autoridad de Salud como parte de la labor en Fiestas Patrias. Las buenas condiciones y manejo de los productos en la Panadería Prana Foods contrastaron con lo acontecido previamente en otro establecimiento de Punta Arenas.

Con Prana como buen ejemplo de cómo se debe trabajar, la autoridad explicó que el programa de fiscalizaciones a locales de elaboración y venta de empanadas responde a una calendarización durante todo el año, las que se intensifican previo a Fiestas Patrias.

“En el marco de las Fiestas Patrias, y si bien se realizan durante todo el año las fiscalizaciones a los locales como panadería, esto se refuerza durante este periodo en los locales que fabrican particularmente empanadas, porque aumenta mucho la demanda y el consumo por parte de la comunidad. Son cerca de 47 locales que se fiscalizan en la región en particular respecto de las empanadas, además verificamos que cumplan con toda la normativa de buenas prácticas de manufactura, de almacenamiento, y que es-

tén en buenas condiciones para ofrecerse a la venta y al consumo de las personas”, detalló la Seremi de Salud, Francisca Sanfuentes.

## Sumario sanitario

Consultada la autoridad por algún sumario, señaló que “efectivamente. En este periodo se ha realizado un sumario sanitario con prohibición de funcionamiento en una panadería, y bueno, durante las fiscalizaciones, que son más de 55 que se han realizado durante el año, también se han ido cursando a otras panaderías cinco sumarios sanitarios que están en proceso”.

En particular, esta prohibición de funcionamiento y este sumario -explicó- se realizó por la presencia de fecas de ratón en el lugar de producción de las empanadas, “y eso inmediatamente genera una prohibición de elaboración de los productos ahí, de venta, hasta que no sean subsanadas las condiciones que se identificaron”.

Por su parte, Alex Lucero, encargado de la unidad de alimentos de la Seremi de Salud, sostuvo que “nosotros fiscalizamos básicamente, por una parte, el tema de infraestructura, es decir, pisos, paredes, todo lo que mueven, o superficies que entran en contacto con los alimentos. Todo eso debe estar en buenas condiciones, que los manipuladores estén

con su uniforme adecuado y con buenas condiciones sanitarias, en general del local: Además, verificamos las buenas prácticas de manipulación que están basadas, principalmente, en que los manipuladores cuenten con implementos adecuados para

el lavado de manos, una adecuada cadena de frío para aquellas materias primas que correspondan a alimentos perecibles y, en general, a las condiciones de aseo y limpieza durante el proceso de elaboración de los productos”.

Tras la jornada de fiscalización, Daniela Ramírez, dueña de la Panadería y Pastelería Prana Foods, comentó: “Nos parece genial, porque eso permite tener un alto estándar en cuanto a la calidad de los productos. Así que muy

agradecidos también de que nos hayan venido a fiscalizar y bueno, nosotros aquí en Prana tratamos siempre de mantener la limpieza como corresponde, como nombraban aquí, toda la cadena para tener buenos productos”.



[VER VIDEO](#)

Siguen las fiscalización de la autoridad de Salud en el marco de Fiestas Patrias.