



Fiscalizan carnicerías y fábricas de empanadas: Tres sumarios

Seremi de Salud refuerza fiscalizaciones a fábricas de empanadas y carnicerías previo a Fiestas Patrias.

Redacción
La Estrella

En el marco de la campaña de Fiestas Patrias "Unidos por un 18 Seguro", los funcionarios de la Unidad de Alimentos de la Autoridad Sanitaria refuerzan hace tres semanas las fiscalizaciones de carnicerías y fábricas de empanadas en Arica, con el fin de verificar las condiciones higiénicas de estos recintos, entregar recomendaciones y resguardar la salud de la población.

En este contexto, la seremi de Salud Marta Saavedra, junto al vocero de Gobierno en la región, Nicolás González, acompañaron a un equipo sanitario para supervisar las labores de inspección y el cumplimiento de la normativa vigente.

FISCALIZACIONES

La autoridad sanitaria indicó que a la fecha se han realizado 20 fiscalizaciones a carnicerías y 24 a fábricas de empanadas, registrándose tres sumarios sanitarios con observaciones menores. Sin embargo, los equipos de la Sere-



LAS FISCALIZACIONES SE HAN INTENSIFICADO DURANTE LOS DÍAS PREVIOS A LAS FIESTAS PATRIAS.

mi de Salud seguirán desplegados en distintos puntos del territorio para asegurar que la venta de alimentos cumpla con las condiciones sanitarias. "Hacemos un llamado a la población a comprar y consumir estos productos de forma segura, para así prevenir enfermedades gastrointestinales", señaló

20

fiscalizaciones a carnicerías y 24 a fábricas de empanadas llevaba la Seremi de Salud.

Saavedra.

Durante la fiscalización, se revisaron las instalaciones, la higiene del local, la cadena de frío de los productos cárnicos, la temperatura de los cortes en vitrina, entre otros.

RECOMENDACIONES

En tanto, el fiscalizador de Alimentos, Raúl Ríos, en-

tregó recomendaciones prácticas para tener en cuenta.

"Debemos fijarnos en qué consumir, comprar productos en lugares autorizados con su resolución sanitaria, que la higiene del local sea adecuada y también los productos cárnicos; considerar que las superficies y equipos que

contactan los alimentos se encuentren limpios; que las carnes y otros alimentos destinados para la venta estén refrigerados entre 0 y 7 grados celcius, que no pierdan la cadena de frío y estén sin olor a descomposición, y finalmente, evitar la contaminación cruzada, es decir, que las carnes crudas tengan contacto con otros alimentos o utensilios de consumo directo en las personas".

UN 18 SEGURO

En terreno, el seremi de Gobierno informó que "en el marco de nuestro plan integrado de prevención y seguridad, los distintos servicios del Estado siguen desplegados en toda la región, para poder entregarles más seguridad a la población.

"Con esto, lo que buscamos como Gobierno, es ocupar todas nuestras herramientas para tener la mayor seguridad posible y que las familias de Arica y Parinacota que van a celebrar durante estas Fiestas Patrias estén preocupadas de pasarlo bien y así tener un 18 seguro", agregó González. 🍷