



Salud fiscalizará 47 locales de elaboración de empanadas

Durante las Fiestas Patrias el equipo de la seremi de Salud inspeccionará 47 locales de elaboración y venta de empanadas en la región con el objetivo de verificar la adecuada manipulación de alimentos y utilización de materias primas, cumpliendo así con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Hasta la fecha, ya se ha iniciado un sumario sanitario que resultó en la clausura de un local debido a la presencia

de fecas de roedor en el área de producción de empanadas. "Esta situación genera una prohibición inmediata de la elaboración de productos", explicó Francisca Sanfuentes, seremi de Salud de Magallanes.

A esto se suman las 55 inspecciones y cinco sumarios que están en proceso.

Las multas pueden ir desde una amonestación hasta más de 500 UTM por las deficiencias sanitarias.