



Llaman al autocuidado para consumo seguro de carnes en fiestas patrias

Coyhaique.- En el marco de extender el llamado de autocuidado a la ciudadanía durante estas fiestas patrias y verificar la correcta trazabilidad de carnes, el seremi de Agricultura, Eugenio Ruiz, junto a su par de Salud, Carmen Monsalve, y fiscalizadores del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Aysén, realizaron este jueves una nueva inspección de carnes bovinas desde el supermercado Hiperpatagónico de Coyhaique, conforme a lo estipulado en la Ley N° 19.162 de Carnes.

Esta Ley establece que corresponde al SAG fiscalizar y controlar las actividades reguladas por este cuerpo legal. Para ello, funcionarios del Servicio realizan dichas actividades en el ámbito nacional y también en el internacional, ya que las carnes importadas deben cumplir los mismos requisitos que las nacionales.

El seremi de Agricultura, Eugenio Ruiz, quien indica que SAG realiza este trabajo durante todo el año y ya ha ejecutado más del 50% de la meta anual regional, agregó que “en

la región de Aysén se han ejecutado 33 operativos de fiscalizaciones a carnes bovinas desde marzo hasta la fecha. Durante estas fiestas patrias, el llamado es a comprar en lugares establecidos, con el objetivo que las y los consumidores puedan adquirir los productos ofertados con la seguridad que se haya respetado los estándares de inocuidad y su respectiva mantención de la cadena de frío”.

Asimismo, el servicio del Ministerio de Agricultura, de acuerdo con las jurisdicciones de las oficinas ubicadas en Coyhaique, Aysén, Cochrane, Chile Chico y La Junta, realiza actividades de fiscalización con el propósito de verificar el cumplimiento de dicha normativa, cuyo universo objetivo involucra establecimientos tales como mataderos, CFA, entidades certificadoras, plantas de desposte, supermercados, carnicerías, transportes de ganado bovino y transportes de carnes.

Estas fiscalizaciones son complementarias a las realizadas por la

Autoridad Sanitaria, quienes velan por la seguridad de los productos a la venta, y efectuar los respectivos sumarios o decomisos en caso de ser necesario.

En este sentido, la seremi de Salud, Carmen Monsalve, agregó que “seguimos reforzando nuestro compromiso para proteger la salud pública de nuestra comunidad, particularmente en las fiscalizaciones en torno al reglamento sanitario de los alimentos con el objetivo que todos los productos que lleguen a nuestra mesa sean resguardados y así evitemos las enfermedades transmitidas a través de estos”.

Durante el operativo, las autoridades inspeccionaron las cámaras de frío y la disposición de los cortes de las carnes en vitrina, su etiquetado y la documentación que acredita la legítima procedencia de los productos, entre otras medidas de seguridad y trazabilidad para su correcta comercialización.