



924 kilos de carne decomisados en la región a la fecha por seremi de Salud

Un total de 140 inspecciones, con 49 sumarios sanitarios iniciados, 17 prohibiciones de funcionamiento, y la incautación de 967 kg de alimentos, de los cuales 924 kilogramos correspondían a productos cárnicos en mal estado, realizó la Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud en Tarapacá a través de fiscalizadores de la Unidad de Control de Alimentos, perteneciente al Departamento de Acción Sanitaria (DAS), que se desplegó por toda la re-

gión para verificar que las condiciones de los productos cárnicos estuvieran en buen estado, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Las fiscalizaciones se enfocaron principalmente en carnicerías, supermercados, fábricas de empanadas y frigoríficos.

David Valle, jefe de la cartera de Salud en la región, recomendó a la población que, al momento de comprar alimentos, es importante verificar que

las condiciones de las carnes sean adecuadas. Siempre revisen, ya sea en frigoríficos, supermercados o carnicerías, que los productos cárnicos estén refrigerados o se mantengan a una temperatura entre 0° y 7 °C, y no consuma carne que tenga un color verdoso ni que presente olor ha descompuesto y siempre compre en locales establecidos”.

Asimismo, se llevaron a cabo fiscalizaciones a las ramadas instaladas en la región, con la primera eta-

49

sumarios se han cursado durante las fiscalizaciones en la región durante estas fiestas.

pa destinada a verificar las condiciones de las instalaciones que servirán alimentos de manera temporal durante las Fiestas Patrias, lo que se mantendrá durante toda la semana.

