

FOTOS: SEREMI DE SALUD



LOS ALIMENTOS FUERON DESNATURALIZADOS EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LA SEREMI DE SALUD.

Decomisan más de 300 kilos de carnes en María Elena

Seremi de Salud fiscalizó a un restorán de la capital salitrera.

Redacción
La Estrella

La Seremi Salud decomisó y desnaturalizó de más de 300 kilos de carnes desde un restorán en María Elena.

El organismo, a través de su seremi (S), Leonor Castillo, indicó que este procedimiento se efectuó en el restaurante Mr Cappelen de la capital salitrera de la Provincia de Topopilla.

Esto, al constatar que los productos tenían sus fechas vencidas, mientras que otros simplemente no tenían rotulación.

La fiscalización fue generada por la Oficina Topopilla de la Seremi Salud y luego de que 19 trabajadores de una empresa contratista resultaran intoxicados, quienes —dijo la autoridad— tienen el factor

común de haber consumido alimentos provenientes del citado recinto.

OTRAS DEFICIENCIAS

Leonor Castillo agregó que la acción inspectiva arrojó una serie de deficiencias vinculadas con la limpieza de los pisos, deterioro en la grifería, acumulación de grasa y suciedad en las campanas extractoras y lavamanos sin funcionamiento y con restos de comidas.

Paralelamente, la fiscalización mostró la existencia de postres mal almacenados al interior de equipos de frío y malas prácticas de los manipuladores, quienes durante la inspección no se cambiaron los guantes a pesar de que después de servir los platos realizaban también tareas como recibir vajilla sucia. ☹️



LA INVESTIGACIÓN SE GENERÓ A RAÍZ DE UNA INTOXICACIÓN.

CÁMARA CONGELADORA

Sin embargo, las mayores falencias fueron halladas en la cámara congeladora, artefacto en el que fueron encontrados 314,5 kilos de alimentos vencidos y sin rotulación, los que fueron decomisados y desnaturalizados por la propia autoridad de Salud. De acuerdo al Código Sanitario, el restaurante arriesga sanciones que van desde un décimo hasta las mil Unidades Tributarias Mensuales (UTM).