



» El tipógrafo viernes, 25 de octubre de 2024

Seremi de Salud fiscaliza comercio y entrega recomendaciones previo a Halloween

» Las fiscalizaciones se realizaron en conjunto con la Dirección del Trabajo que revisó la normativa legal de los contratos de los trabajadores.

Luis Villaseca

En la oportunidad se verificaron diversas anomalías en distintos establecimientos en la región en productos alimenticios, destacando deficiencias en el etiquetado y rotulaciones no accesibles a la normativa, por lo que se procedió a retener los productos hasta que se subsanen las deficiencias de su rotulación.

Al respecto, la Seremi de Salud O'Higgins, Carolina Torres, destacó que se está verificando que los productos alimenticios cumplan con el Reglamento de Alimentos y la Ley 20.606, que regula los alimentos altos en calorías.



pendientes según la normativa vigente.

En la oportunidad se verificaron diversas anomalías en distintos establecimientos en la región en productos alimenticios, destacando deficiencias en el etiquetado y rotulaciones no accesibles a la normativa, por lo que se procedió a retener los productos hasta que se subsanen las deficiencias de su rotulación.

Al respecto, la Seremi de Salud O'Higgins, Carolina Torres, destacó que se está verificando que los productos alimenticios cumplan con el Reglamento de Alimentos y la Ley 20.606, que regula los alimentos altos en calorías.

"Estamos reteniendo alimentos que no cumplen con la normativa, específicamente con el artículo 107, para asegurar que esta festividad no represente un riesgo sanitario para los menores en general, ya que nosotros enfrentamos problemas de sobrepeso, obesidad y salud odontológica", comentó la Autoridad Sanitaria.

Además de funcionarios sanitarios, se realizaron estas fiscalizaciones en conjunto con la Dirección del Trabajo quienes revisaron la normativa legal de los contratos de los trabajadores.

"Estamos revisando la documentación laboral para asegurar que los empleadores cumplan con las normativas vigentes. Hasta el momento no hemos encontrado infracciones, pero seguimos realizando inspecciones diarias", afirmó, Daniela Cabrera, directora regional de la Dirección del Trabajo.

Por último, la Autoridad Sanitaria resaltó la importancia de disfrutar de Halloween de manera segura y responsable, invitando a la ciudadanía a tomar precauciones en cuanto al consumo de alimentos y la compra de productos en comercios formales.