



Seremi de Salud prohíbe funcionamiento de 15 locales de comida el último mes

FISCALIZACIÓN. De 43 sumarios en la región, 15 de ellos derivaron en esta medida. Presencia de baratas y fecas de roedores, entre las deficiencias detectadas.

Constanza Caldera Pfeiffer
cronica@mercurioantofagasta.cl

Presencia de baratas, mosquitos, fecas de roedores, almacenamiento de productos vencidos, falta de aseo y deterioro de infraestructura son parte de las deficiencias sanitarias detectadas en el marco de las fiscalizaciones realizadas por la Seremi de Salud a distintos locales de alimentos de la Región de Antofagasta en el último mes.

De acuerdo a lo informado desde la repartición pública, entre el mes de noviembre y en lo que va de diciembre se han realizado 43 sumarios en la región. De este número, 15 locales de alimentos han derivado en prohibición de funcionamiento, es decir, casi un tercio.

Sobre estas cifras, en algunos de estos locales la medida ha sido aplicada tras detectarse una serie de falencias sanitarias fiscalizadas en el marco de un brote de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA). Como es el caso de la elaboradora de platos preparados "Healthy Food", ubicado en la cercanía de La Vega, que afectó a ocho trabajadores.

“Cuando la transgresión es mayor, generándose condiciones que ponen en riesgo la salud de las personas, no sólo levantamos un sumario sino que prohibimos el funcionamiento”.

Alberto Godoy
seremi de Salud

Según informó en un comunicado de prensa, el seremi de Salud, Alberto Godoy señaló que dentro de las falencias detectadas estuvieron que tanto los alimentos fríos como calientes no estaban en la temperatura que exige la normativa vigente, lo que favorece la proliferación bacteriana.

Por su parte, la semana pasada la autoridad sanitaria también confirmó el inicio de un sumario y la prohibición de funcionamiento del restaurante Macchu Picchu, de calle Matta, en el centro de Antofagasta.

Esto, a raíz de una serie de deficiencias sanitarias, también constatadas por un brote

de (ETA) que afectó a cinco personas.

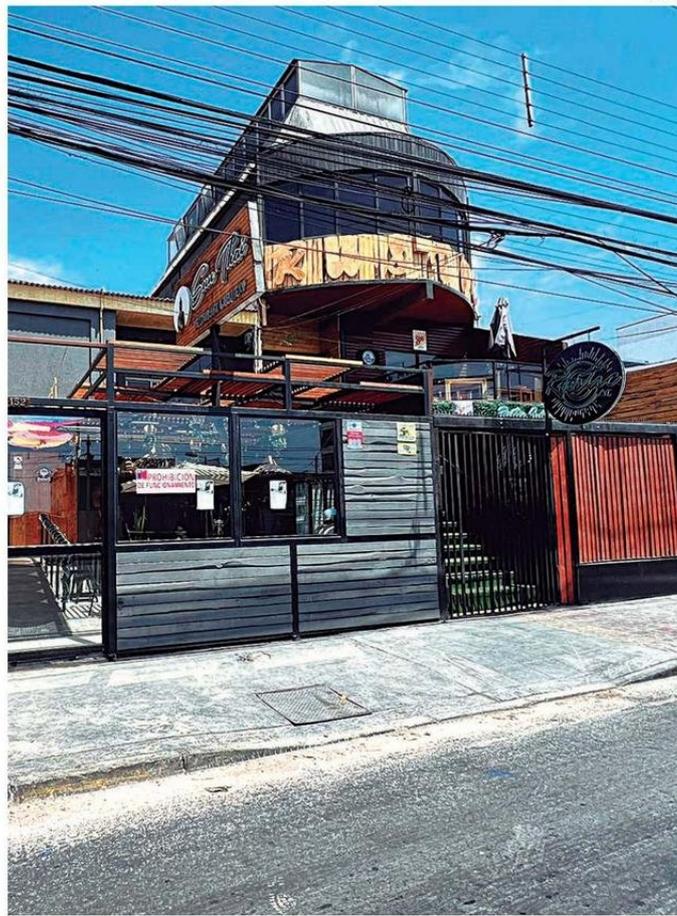
En este caso, se detectó presencia de fecas de roedor en el sector de elaboración de los jugos, alimentos con temperaturas fuera de norma y áreas en general sin un flujo unidireccional, lo que según indicó el seremi de Salud facilita episodios de contaminación cruzada.

FISCALIZACIONES

Godoy precisó que la entidad que dirige - mediante su Unidad de Alimentos y Saneamiento Básico durante todo el año genera un trabajo de fiscalización que busca evitar episodios de intoxicación o de (ETA), en el entendido de que el consumo de productos en mal estado, pueden provocar graves daños a la salud e inclusive la muerte.

“Cuando la transgresión es mayor, generándose condiciones que ponen en riesgo la salud de las personas, no sólo levantamos un sumario sino que prohibimos el funcionamiento del recinto hasta que demuestre que ha zanjado todas sus falencias”, subrayó.

Godoy agrega que la labor inspectiva de la Unidad de Ali-



SALUD PROHIBIÓ EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE SUN THAI UBICADO EN EL SECTOR SUR DE ANTOFAGASTA.

mentos se materializa mediante un Programa Anual de Fiscalización, el que incluye aquellos recintos considerados de “alto riesgo”, ya sea por la cantidad de preparaciones que efectúan o porque registran episodios anteriores de vulneración de la normativa vigente.

Paralelamente, indicó que estas responden a las denuncias ciudadanas efectuadas a través de su oficina OIRS y también ante la aparición de brotes ETA.

A esto se suma, señaló, las fiscalizaciones del comercio ambulante no autorizado, en el marco de los operativos organizados

por la Delegación Presidencial y las Delegaciones Provinciales.

En tanto, Godoy concluyó que durante el año 2023 y a nivel regional, la seremi efectuó en materia de alimentos, 901 fiscalizaciones, con el resultado de 464 sumarios y con más de siete toneladas de decomisos. ☞

CEDIDA.