

Decomisan 300 kilos de productos cárneos sin rotulación en el Terminal Agropecuario

FISCALIZACIÓN. Preocupación genera las altas temperaturas como los afectados por enfermedades de transmisión alimentaria que aumentaron en igual período del año anterior en la comuna.

Willy Briceño Romero
redaccion@mercuriocalama.cl

El personal de la Seremi de Salud de Antofagasta (SSA) en conjunto a Carabineros y funcionarios municipales procedieron a decomisar 300 kilos de productos cárneos sin rotular y con mal olor desde una de las carnicerías que funcionaba al interior del Terminal Agropecuario de Calama. Además, el recinto comercial quedó con la prohibición de funcionamiento y arriesga una multa que va desde un décimo a 10 unidades tributarias mensuales (UTM).

Es así, que el seremi de Salud, Alberto Godoy, en el marco del programa "Verano Seguro", confirmó el inicio de un sumario sanitario y la prohibición de funcionamiento de la carnicería "Los Niños" ubicada al interior del Terminal Agropecuario Calama. Esto, por graves falencias sanitarias que incluyen fecas de roedor, moscas al interior de las vitrinas de exposición y alrededor de 300 kilos de carne sin rotulación y con un mal olor.

La acción inspectiva arrojó de igual manera deficiencias sanitarias en varias bodegas, galpones y cocinerías del Terminal Agropecuario, asociadas a orden, falta de limpieza, acumulación de cajas, ausencia de permisos sanitarios, inexistencia de control de plagas y malos olores en sector de alcantarillados, además de presencia de perros y gatos.



DECOMISAN 300 KILOS DE PRODUCTOS CÁRNEOS Y PROHIBEN FUNCIONAR LOCAL EN TERMINAL AGROPECUARIO.

Por todas estas razones antes descritas, la autoridad de salud dio inicio a un sumario sanitario en contra de la administración del recinto, cuya multa podría fluctuar entre un décimo y las 1.000 UTM.

MULTISECTORIAL

La delegada presidencial subrogante de la Provincia El Loa, Rachel Cortés, explicó que "continuamos coordinando fiscalizaciones multisectoriales en distintos puntos de Calama, esta vez se realizó en el agro encontrando varias falencias sanitarias", que generaron acciones en este ámbito.

Asimismo, destacó que "es-

tás intervenciones nos permiten atender las denuncias de los mismos vecinos y vecinas de nuestra provincia El Loa. Cuidar de la población es nuestra responsabilidad como estado presente, y el fiscalizar también es cuidar. Sobre todo cuando hablamos de la posibilidad de afectación de la salud".

Es por esta razón que, en el marco del programa anual de fiscalizaciones sumado a las denuncias ciudadanas en contra el Terminal Agropecuario, personal de la Oficina Provincial El Loa de la autoridad sanitaria, encabezada por el propio seremi de Salud, se constituyó en el recinto en compañía de funcionarios de

la Delegación Provincial y de Carabineros, hallando deficiencias en galpones, bodegas y cocinerías.

Alberto Godoy, explicó que no obstante, el hecho más grave fue encontrado en la referida carnicería la que a primera vista exhibía moscas de gran tamaño en sus vitrinas, una importante cantidad de fecas de roedor debajo de una congeladora, instalación eléctrica deficiente y cerca de 300 kilos de productos cárneos contenidas en tres congeladoras las que estaban sin rotulación y con mal olor.

LOCAL CON PROHIBICIÓN

El local fue sancionado con el



SEREMI DE SALUD CONDICIONES SANITARIAS DEFICIENTES EN CALAMA.

UTM

67.294 pesos es el valor de la unidad tributaria mensual durante febrero de este año.

3

brotos de enfermedades de transmisión alimentarias (ETA) se han registrado en lo que va de este 2025.

inicio de un sumario y la prohibición de funcionamiento del mismo, donde la autoridad de salud, puntualizó que "gracias a la gestión de la Delegación Provincial El Loa con Seguridad Ciudadana del municipio de Calama, fue posible trasladar los 300 kilos de carnes al relleno sanitario para su aterramiento, acción que fue supervisada por un fiscalizador de la Seremi de Salud".

Cabe señalar que, en lo que va de este año se han registrado tres brotes de enfermedades de transmisión alimentarias, dos menos que en el mismo período del año pasado. Pero, con un mayor número de afectados que man-

tiene en alerta a los servicios sanitarios en la comuna.

Las enfermedades más comunes asociadas a estos brotes son listeriosis, hepatitis A y vibrio parahemolyticus, las cuales en esta época del año son provocadas principalmente por la ingesta de platos preparados, productos del mar (pescados y mariscos) y carnes de pollo o vacuno.

Por último, la autoridad sanitaria, insistió en la necesidad de lavar las manos con agua y jabón antes y después de preparar los alimentos, y separa los alimentos crudos de los cocidos y sus utensilios, para así evitar riesgo de contaminación cruzada.

CS