



Municipalidad encabezó fiscalización en restaurantes que dejó tres sumarios sanitarios

EJE BALMACEDA DE TEMUCO. Permitió verificar cumplimiento de normativas sanitarias y de seguridad.

En el marco del "Plan Estado Presente" de la Subsecretaría de Prevención del Delito, la municipalidad de Temuco, a través de la Mesa Intersectorial que lidera el programa Somos Barrio Comercial de la dirección de Seguridad Pública, en coordinación con Carabineros, la Seremi de Salud y la Coor-

dinación Regional de Seguridad Pública, llevó a cabo un nuevo y exhaustivo operativo de fiscalización, esta vez, en distintos restaurantes del eje Balmaceda.

El procedimiento que se desarrolló en tradicionales restaurantes del sector con el propósito de verificar el cumplimiento de las normativas sanitarias, se-

guridad e higiene en los locales para asegurar condiciones óptimas tanto para los clientes como para los propios trabajadores dejó como resultado tres sumarios sanitarios luego de detectar deficiencias en las cocinas.

El operativo tuvo un enfoque integral, abarcando la fiscalización de resoluciones sanitarias por

parte de la Seremi de Salud, el control y resguardo de seguridad a cargo de Carabineros, y el acompañamiento y apoyo logístico por parte de inspectores de la dirección de Seguridad Pública municipal.

El director de Seguridad Pública de Temuco, Israel Campusano, destacó la importancia de es-



EL OPERATIVO INTERINSTITUCIONAL PERMITIÓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS SANITARIAS Y DE SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DEL CONCURRIDO SECTOR.

te tipo de procedimientos, ya que "son clave para garantizar que los restaurantes de la comuna operen bajo las normativas vigentes, protegiendo la salud y seguridad de los temuquenses. La coordinación entre diversas ins-

tituciones nos permite actuar con mayor eficacia y reforzar la fiscalización en espacios de alta concurrencia. Seguiremos trabajando para fortalecer la seguridad en el sector gastronómico y en toda la comuna".

CS