

50% de locales fiscalizados en Semana Santa arrojaron deficiencias sanitarias

SALUD. Ocho recintos fueron inspeccionados, de los cuales tres quedaron con sumarios sanitarios y uno con prohibición de funcionamiento, además, se decomisaron productos en mal estado.

Willy Briceño Romero
redaccion@mercuriocalama.cl

Durante estos días, y en forma previa al fin de Semana Santa se intensificaron las fiscalizaciones a los locales que expenden productos del mar, que arrojó como resultado que al menos en el 50% de estas inspecciones realizadas se establecieron sumarios sanitarios, e incluso en uno de ellos, la prohibición de funcionamiento y decomiso de los alimentos dispuestos para ser comercializados a la comunidad.

Al respecto, el seremi de Salud de Antofagasta, Alberto Godoy, reiteró como una medida de autocuidado que “hay que comprar sólo en lugares establecidos, con autorización sanitaria”, al igual que de concurrir a establecimientos locales acreditados y certificados para la distribución de estos productos, no solo en estos días de Semana Santa, sino que de manera permanente, evitando de esta manera el comercio irregular y la posibilidad de enfrentar Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).

Además, de “consumir so-



3

locales fiscalizados en Calama fueron sancionados con sumarios sanitarios en Semana Santa.

1

establecimiento comercial quedó con prohibición de funcionamiento y se decomisó los productos.

3

días de feriado largo que recién terminan en la presente jornada, donde aumentan las fiscalizaciones.

plan especial de fiscalización a productos del mar los cuales están siendo comercializados en Semana Santa”.

“Todo esto con el propósito de garantizar el consumo seguro de estos alimentos, y para que la comunidad tenga la certeza y tranquilidad que el comercio cumple efectivamente con las medidas sanitarias”, remató la autoridad gubernamental.