

La inspección de la Seremi de Salud en el Biobío registra 23 sumarios sanitarios

Fiscalizan elaboración de empanadas y dulces chilenos por el "18"



Equipos visitaron ayer la Fábrica de Empanadas Assuan.

Desde el inicio de septiembre han realizado 284 fiscalizaciones y más de una tonelada de productos cárnicos se han decomisado.

El seremi de Salud del Biobío, Eduardo Barra, visitó ayer la Fábrica de Empanadas Assuan en Concepción, con la finalidad de inspeccionar la elaboración, expendio de empanadas y dulces chilenos, que es una de las áreas controladas por la autoridad sanitaria durante Fiestas Patrias, junto con las carnes de abasto, las ferias libres, las fondas y ramadas.

En esta oportunidad los equipos de la Seremi verificaron la implementación de medidas de higiene en el proceso de elaboración, la calidad de materias primas mediante la toma de mues-

tra de productos, el origen de las carnes y el cumplimiento del Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura, además de hacer un balance sobre el trabajo desarrollado por la Unidad de Seguridad Alimentaria en la Región durante septiembre.

"A la fecha, a través de nuestra Unidad de Seguridad Alimentaria, se han desarrollado bajo el Programa de Fiscalización de Fiestas Patrias, un total de 284 inspecciones, que han derivado en 23 sumarios sanitarios y 27 decomisos, con mil 182 kilogramos de productos cárnicos decomisados",

declaró Barra.

Las causales de sumarios corresponden a alimentos vencidos, registrando 10; por deficiencias sanitarias con 8 casos; debido a la falta de autorización sanitaria en 3 casos; alimentos alterados en un caso; y otros, también un registro. Las causales de decomisos, en tanto, corresponden a carnes vencidas, abigeato, características organolépticas alteradas y procedencia desconocida.

"En estas celebraciones se recomienda comprar siempre en lugares autorizados, además de tener presente otras acciones de au-

● Provincias

Las fiscalizaciones se han concentrado en la Provincia de Concepción, con 169 procedimientos, pero los decomisos son en gran medida de Biobío con 763 kg.

Se recomienda como utilizar agua y alimentos seguros para cocinar, lavar continuamente las manos, separar carnes y pescados del resto de los alimentos y usar utensilios diferentes al manipular alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada y posibles intoxicaciones", advirtió el seremi.