

Para las fondas y ramadas que funcionarán durante este fin de semana XL

# Más de 150 autorizaciones sanitarias entregó la Seremi de Salud

● Durante toda esta semana los equipos de la Seremi de Salud se desplegarán tanto en horario diurno como nocturno, para verificar el cumplimiento de la normativa y resguardar la salud de la comunidad.

## Crónica

periodistas@elpinguino.com

Con el objetivo de resguardar la salud de la población, la autoridad sanitaria cumplirá con un extenso programa de fiscalizaciones a los diversos puestos de venta de alimentos, ramadas y otras actividades tradicionales durante estas Fiestas Patrias. Los equipos de fiscalizaciones están conformados por profesionales y técnicos de la Unidad de Alimentos de la Seremi de Salud.

Este año se entregaron 158 autorizaciones sanitarias para puestos de venta de alimentos en la vía pública, fondas, ramadas y quermeses que se organizan en Punta Arenas, Puerto Natales, Porvenir y Puerto Williams.

El encargado de la Unidad de Alimentos de la Seremi de

Salud, Alex Lucero, explicó que equipos de la institución se desplegarán durante todos los días de Fiestas Patrias, tanto en horario diurno como nocturno, para verificar el cumplimiento de la normativa y resguardar la salud de la comunidad.

Con relación a los aspectos que se inspeccionan en los puestos eventuales de preparación y venta de alimentos, Alex Lucero indicó que estos "deben tener una disposición adecuada de agua potable que permita un buen lavado de manos a las personas que vayan a trabajar durante la jornada. Además, mantener sus materias primas adecuadamente almacenadas, sobre todo si son perecibles, que estas estén en frío, ya sea en un refrigerador si cuentan con energía eléctrica o en un cooler con hielo. También contar con una estructura adecuada. El kiosco o la caseta donde se instale el supuesto de tener un piso, pa-

redes y techo, debe estar bien cerrado para evitar que las inclemencias del tiempo o que animales puedan eventualmente ingresar. Los manipuladores tienen que cumplir con ciertas condiciones mínimas con uniforme adecuado, al menos tener un delantal y una con una cofia. Como medida de seguridad se le exige a cada uno de los participantes contar con un extintor de incendio y además con un receptáculo para almacenamiento de sus residuos".

Como uno de los puntos a considerar, recordó que, si los puestos venden productos ya elaborados como sushi, sopapillas, empanadas, entre otros, las personas responsables deben acreditar el origen de los mismos, por ejemplo, a través de una boleta con el detalle de la compra, para corroborar que el producto proviene de un establecimiento que cuente con autorización sanitaria



CEBIDA

**Diversas fiscalizaciones realizará la Seremi de Salud, con el objetivo de evitar posibles intoxicaciones.**

Respecto a las fiestas, fondas y ramadas, estas deben realizarse en locales que cuenten con agua potable, alcantarillado y disposición adecuada de residuos o basuras. Los alimentos que sean vendidos deben ser almacenados y conservados idóneamente, con el objeto de

evitar intoxicaciones. Además, se debe cumplir con las medidas de higiene y sanitización de pisos, superficies y equipos (hornos), según lo exigen las buenas prácticas de manufactura.

Alex Lucero explicó que la finalidad de esta presencia de la autoridad sanitaria es evitar

que la comunidad que participe en estas actividades de fiestas patrias sufra intoxicaciones por alimentos en mal estado o preparados sin cumplir las buenas prácticas de manufacturas, y así disfrutar de esta celebración dieciochera sin riesgos sanitarios.