

Aumentan al doble controles a establecimientos de venta de carne

- Vecinos salen a abastecerse para Fiestas Patrias en locales establecidos de Coquimbo.
- Se mantendrá una fuerte presencia fiscalizadora en carnicerías, restaurantes y lugares de almacenamiento.

El consumo de carne durante septiembre se eleva considerablemente. Con bastante antelación, las chilenas y chilenos buscan las mejores alternativas para comprar y así abastecerse para las celebraciones.

Es por ello que para fiscalizar su almacenamiento, manipulación y venta, la autoridad sanitaria ya está desplegada para verificar la calidad y condiciones con las que se trabaja el producto.

El delegado presidencial regional de Coquimbo, Galo Luna Penna, indicó que «es importante que la gente pueda evaluar siempre antes de comprar, que se fije bien en el etiquetado, sobre todo hoy día, en que la mayoría de la

carne se vende envasada. Toda la información de origen, de procedencia, de procesamiento, de envasado y también de la fecha de vencimiento, y por supuesto tomar las medidas para consumir los productos en locales establecidos que cumplen con la normativa».

La Seremi de Salud y el Servicio Agrícola y Ganadero SAG estarán en mataderos, restaurantes, carnicerías y supermercados, verificando que los locales ofrezcan carne tipificada y con todos los documentos respectivos de procedencia y de carácter tributario.

Al respecto, el seremi de Salud, Alexis Valenzuela, señaló que «aquí tenemos mu-



chos problemas de intoxicación alimentaria, porque la gente come más de lo debido, la idea es que podamos disfrutar de estas fiestas patrias con las familias, lo mismo con el consumo de alcohol, que sea moderado y que la gente que va a consumir alcohol no conduzca. Empezamos el reforzamiento hace una semana, hemos revisado una cantidad importante de establecimientos y vamos a seguir hasta el 23 de sep-

tiembre, revisando los distintos lugares y preocupados de la salud de las personas».

Mientras que el seremi de Agricultura, Christian Álvarez, acotó que «hay un trabajo arduo en este mes de septiembre, donde el aumento del consumo de carne prácticamente aumenta al doble o al triple, por eso aumentamos en 50% las fiscalizaciones. Así que hacemos un llamado a todos los consumidores a comprar en lu-

gares establecidos que cumplan con las normas del SAG y de Salud».

Durante 2023, fueron más de tres toneladas de comida decomisada por la autoridad. Desde ahí es que las autoridades insisten en seguir indicaciones como buscar productos que respeten la cadena de frío, que se mantenga entre 0 y 7 grados, y tengan toda la información a la vista, sobre todo en su trazabilidad.