

Seremi de Salud llama al autocuidado en fiscalización a carnicerías por el “18”

Desde el 16 de septiembre se iniciará la revisión de las condiciones en las fondas.

José Portales Durán
 josemiguel.portales@estrellaiquique.cl

La seremi de Salud convocó una fiscalización a las carnicerías del Terminal Agropecuario de Iquique y reveló que a la fecha, llevan 12 prohibiciones de funcionamiento y 47 kilos de alimentos decomisados.

La inspección se le realizó a la Comercial Bustamante Hermanos y Carnicerías Vilches, y contó con el apoyo de la seremi de Agricultura y la dirección regional del Servicio Agrícola Ganadero.

David Valle, seremi de Salud de Tarapacá, precisó que el equipo fiscalizador

también está viendo las fábricas de empanadas y otros puntos de comercialización de alimentos. “Teníamos presupuestado 110 fiscalizaciones para este mes previo a las Fiestas Patrias y ya cumplimos esa cifra y estamos expandiendo nuestras fiscalizaciones debido a la necesidad y vamos a estar desde el 16 al 22 fiscalizando las ramadas. Ya llevamos a la fecha 47 kilos de alimentos decomisados, de estas también, tenemos 37 sumarios sanitarios y 12 prohibiciones de funcionamiento que no han cumplido la norma de la conservación de los alimentos”.

Pese a ello, Valle, recaló que la mayor parte debe nacer desde el autocuidado. “Es importantísimo que las personas sepan que tienen que fijarse en las condiciones de los alimentos, que cuenten con el color adecuado, que no haya olor, ni color verdoso. Tenemos que cuidarnos, si



AUTORIDADES REITERARON EL LLAMADO A COMPRAR O CONSUMIR CARNES EN LOCALES ESTABLECIDOS.

bien como autoridades hacemos fiscalizaciones preventivas, también llamamos a la población a hacer su propio autocuidado. Estas son fechas en que queremos pasar en familia y comunidad y para eso te-

nemos que asegurar las condiciones sanitarias mínimas para la preparación de los alimentos”.

Como medida de resguardo, el seremi de Salud, detalló que “al momento de comprar productor cár-

nicos es importante notar si estos son descongelados o no, pues si están en proceso de descongelamiento deben estar etiquetados para que las personas cuando llegan a su domicilio, no los vuelvan a con-

gelar, porque ya tiene un proceso en el cual se quebró la cadena de frío y es para el consumo inmediato”.

El seremi de Agricultura, Eduardo Justo, también destacó que este es un trabajo permanente. “En esta ocasión el llamado es a consumir en locales establecidos y a preocuparse de la trazabilidad, para ello estamos preocupados de que se cumpla la Ley de Carnes 19.162 y toda la normativa relacionados a la importación de la carne o carne a nivel nacional, a fin de tener la seguridad que el proceso se haya hecho con estándares de inocuidad”.

Desde la cartera de Agricultura, detallaron que en la última fiscalización conjunta de SAG y Carabineros realizada este mes patrio, en la ruta 15CH (Huaracochane) con el decomiso de 4,2 toneladas de productos agropecuarios de ingreso ilegal y 22.860 unidades de huevos de gallina. ☺