



El proceso estará a cargo de la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud, quienes estarán realizando educación sanitaria y control en las 33 comunas del Biobío.

Se ejecutará desde el 2 al 22 de septiembre

Preparan plan de fiscalización en todas las comunas durante Fiestas Patrias

La Seremi de Salud inició anticipadamente preparaciones para inspeccionar carnes de abasto, elaboración y expendio de alimentos, ferias libres, fondas y ramadas. El objetivo es prevenir enfermedades entéricas o aquellas transmitidas por alimentos.

Por **Estefany Cisternas Bastias**
 estefany.cisternas@diarioelsur.cl

La secretaria regional ministerial (Seremi) de Salud inició las preparaciones para su Plan especial de fiscalización de Fiestas Patrias, a dos semanas del inicio de septiembre, proceso que estará a cargo de la Unidad de Seguridad Alimentaria. El programa de educación sanitaria y control compromete acciones a aplicarse en las 33 comunas de la Región, mediante la vigilancia de la Seremi central de la provincia de Concepción y sus delegaciones provinciales de Biobío y Arauco. "Estamos preparando anticipadamente nuestro Plan Especial de Fiscalización de Fiestas Patrias, que se ejecutará del 02 al 22 de septiembre, inspeccionando carnes de abasto, elaboración y expendio de empanadas y dulces, ferias libres, además de fondas y ramadas, con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos en todo el proceso de producción, distribución y expendio, además de prevenir enfermedades entéricas y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos", declaró el seremi de Salud, Eduardo Barra.

INSPECCIONES

Desde la secretaria explicaron que respecto a las carnes de abasto, se verificará la autorización sanitaria de los establecimientos expendedores, así como la verificación de la procedencia de carnes y subproductos, características

BALANCE FIESTAS PATRIAS 2023

Durante el 2023 el programa de fiscalización de Fiestas Patrias concretado por la autoridad sanitaria en el Biobío concluyó con 959 fiscalizaciones a establecimientos expendedores de carnes, transportes de carnes, fábricas, ferias libres y fondas, desde el 01 al 19 de septiembre. Del total de fiscalizaciones 549 de ellas estuvieron radicadas en la Provincia de Concepción, 246 en Biobío y 164 en Arauco, cuyos incumplimientos dieron origen a 46 sumarios; 30 de ellos concentrados en la provincia de Concepción, 12 en Biobío y 4 en Arauco.

organolépticas normales (olor, color, textura), control de medios de transporte de productos cárnicos y alimentos, comprobando que cuenten con autorización, higiene y sistema autónomo que asegure la cadena de frío; además de inspección a fábrica de cecinas, verificando el origen de materias primas y cumplimiento del Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (SBPM).

Sobre la elaboración y expendio de empanadas y dulces relacionados a las festividades, se controlará la aplicación de medidas de higiene en el proceso de fabricación, origen de las carnes, y al igual que en carnes de abasto, calidad de materias primas y cumplimiento del SBPM. En ferias libres los equipos verificarán el origen de los productos y el estado de conservación y refrigeración, si es que corresponde; mientras que en fondas y ramadas el trabajo se dirige a garantizar la inocuidad de los alimentos y seguridad de trabajadores y público; condi-

ciones básicas, del manipulador y manejo de alimentos, incluyendo fiscalización previa y durante su funcionamiento.

SUMARIOS

En caso de que las fiscalizaciones demuestren que no se está dando cumplimiento a las exigencias, la Seremi aplicará sumarios sanitarios. El 2023 las principales causales de sumario fueron deficiencias sanitarias, registrando 27 de estas situaciones, otras 6 debido a carnes vencidas, 4 por falta de autorización sanitaria y 4 por falta de agua potable. Se identificaron 3 casos de alimentos alterados, una falta por pérdida de cadena de frío y otra por carnes sin procedencia. El total de decomisos llegó a 2 mil 351 kilogramos: mil 587 en la provincia de Concepción, 506 en Biobío y 257 en Arauco, cuyas causales fueron por carne vencida, pérdida de cadena de frío, procedencia desconocida, abigeato y características organolépticas alteradas.