



SE DECRETÓ EL CIERRE DEL LOCAL HASTA SUBSANAR OBSERVACIONES.

Salud decomisa 100 kilos de masas para preparar pan

SALUD. *Recinto presentaba serias deficiencias en bodegaje e higiene.*

El seremi de Salud, Alberto Godoy, confirmó el inicio de un sumario y la prohibición de funcionamiento de la Panadería San Fernando, ubicada en calle Farandato 556, sector norte de Antofagasta. Esto, a raíz del hallazgo de una serie de falencias que ponen en riesgo la salud de la ciudadanía.

La autoridad precisó que al momento de la fiscalización el local se encontraba sucio y desordenado con restos de masa fresca y calcificadas en los pisos y en el interior de las maquinarias, a lo que se añade que los paños donde se mantiene el pan en fermentación, también se encontraban sucios, con grasa adherida, manchados y con mal olor.

DENUNCIA CIUDADANA

Paralelamente la acción inspectiva - que vino a responder una denuncia ciudadana - arrojó que la bodega para las harinas era utilizada para el acopio de basura mediante contenedores faltos de limpieza y rotos.

A las falencias señaladas se suma las malas condiciones del baño de los manipuladores el que se encontraba sucio, maloliente y sin ventilación, we sin tapa y ducha inoperativa.

IMPORTANTES DEFICIENCIAS

El personero reportó por otra parte, importantes deficiencias estructurales en cielo y paredes, además de la presencia de mosquitos y polillas.

Ante todos estos antecedentes los fiscalizadores de la unidad de alimentos de la seremi de Salud, tomaron la decisión de decomisar y destruir las masas preparadas halladas en el momento de la visita, cuyo peso fue de 100 kilos, aproximadamente.

SANCIONES

De acuerdo al código sanitario, el sumario podría tener sanciones que van entre un décimo y las mil UTM, mientras que la prohibición de funcionamiento se mantendrá hasta que los dueños del recinto demuestren que han zanjado todas sus deficiencias. ☞