

Abren 746 sumarios de "alimentos pascueros"

El equipo de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud realiza una serie de fiscalizaciones a fábricas que elaboran galletas y panes de pas-

cua, con el objetivo de asegurar la calidad sanitaria de los productos en vísperas de Navidad. Dentro de los aspectos verificados, se incluyó

la temperatura y el mantenimiento de la cadena de frío, la procedencia de materias primas, el control de proveedores y la manipulación de alimentos, entre otros, que garantizan la inocuidad de los productos consumidos por la población.

"Hasta diciembre del presente año, se han realizado 2.403 fiscalizaciones a alimentos en la región, 1.520 en la provincia de Concepción, 555 en Biobío y 328 en Arauco, dando origen a 746 sumarios sanitarios", indicó el seremi de Salud, Eduardo Barra.

IRREGULARIDADES

Entre las principales irregularidades detectadas destacan deficiencias estructurales, alimentos en mal estado y alimentos vencidos, entre otros.

"Nuestro objetivo es garantizar que estos productos tradicionales (...) lleguen a las mesas de todas

personas con altos estándares de calidad y seguridad, para reducir los riesgos asociados a contaminaciones y enfermedades de transmisión alimentaria", explicó Barra.

También se fiscalizó la correcta rotulación de estos tradicionales dulces, según indica la Ley 20.606.