

EN EL CENTRO DE LA CIUDAD Y LA FELICUR

Seremi de Salud cursó sumarios a locales de venta de carne en Curicó

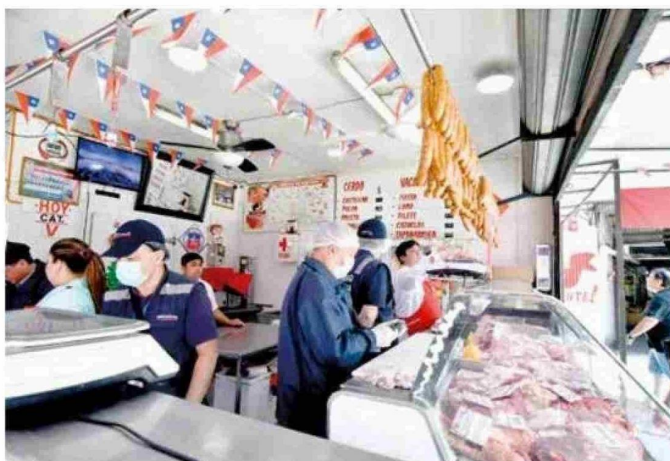
Prevención. El llamado siempre es a comprar este tipo de productos en el comercio establecido, fijándose en el color y el olor de la carne.

CURICÓ. Dos sumarios se cursaron en contra de carnicerías y supermercados de la comuna, en medio de una fiscalización desarrollada por funcionarios de la Seremi de Salud del Maule.

En total, se inspeccionaron nueve locales de la comuna de Curicó. Dentro de las anomalías detectadas, estuvo que la carne molida no estaba a la temperatura que debía hallarse.

También se detectaron irregularidades en la comercialización del queso de cabeza y longaniza. Ambos productos no tenían un registro de su procedencia.

“Por esa razón, elaboramos un sumario ya que debe existir una trazabilidad del producto”, indicó Alex Soto, seremi (s) Salud del Maule, quien aprovechó de entregar algunos consejos a quienes adquieren estos bienes.



En las dependencias de la Felicur, se desarrolló una inspección a las carnicerías que funcionan en el lugar.

RECOMENDACIONES

Al momento de comprar carne, es importante que la comunidad preste atención al color rojo de esta, sin mal olor, color rosado (cerdo).

“Convocamos a la ciudadanía a fijarse en estos aspectos y, de esa manera, evitar que el producto esté en mal estado”, precisó Soto, quien añadió que también hay que preocuparse de la cadena de frío. Y de esa manera, prevenir que estos se contaminen y generen enfermedades a las personas.

“Es importante que la comunidad se preocupe de los alimentos que consume y así evitar alguna infección”, enfatizó.