

Fiscalizan las carnicerías del Puerto Salitrero

Con el objetivo de tener un 18 seguro, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Seremi de Salud y la Delegación de Tocopilla coordinaron una fiscalización a distintas carnicerías ubicadas en el centro para verificar que se cumplieran con todas las medidas sanitarias y etiquetados correspondientes.

Según la ley, se establece un sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de sus carnes; regula funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne.

Aquí el SAG indicará las normas de un Sistema de Trazabilidad del ganado y carne, las que deberán, a lo menos, contemplar los siguientes elementos: registro de establecimientos



NO HUBO PROBLEMAS.

pecuarios, declaración de existencias de animales, identificación animal oficial, registro de movimientos de animales y base de datos oficial.

En la fiscalización realizada a tres carnicerías, del centro, no se encontraron deficiencias mayores por parte de las autoridades sanitarias, por lo que pueden continuar con su funcionamiento una vez corregidas las falencias notificadas. 🍌