



150 ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN CONTEMPLA LA SEREMI DE SALUD.

Inician inspección de venta de alimentos por las Fiestas Patrias

SALUD. Se incluyen las carnicerías, mataderos y fábricas de empanadas.

La Seremi de Salud inició ayer la fiscalización de locales de venta de alimentos, *ad portas* de las Fiestas Patrias, con la finalidad de prevenir riesgos y resguardar la salud pública. El procedimiento partió inspeccionando la carnicería Ganadera GR Real, ubicada en Pedro Montt N° 2054, establecimiento que cumple con los estándares fijados por la ley de la carne, normativa que busca garantizar la calidad y seguridad de estos productos.

La fiscalización no es sólo en las fondas, también a las carnicerías, mataderos y fábricas de empanadas. Para este 2024, la Seremi de Salud tiene más de 150 actividades de fiscalización programadas en todas las provincias de la Región de Valparaíso.

La autoridad regional entregó una serie de recomendaciones al momento de comprar las carnes, destacando que es importante adquirirlas sólo en lugares autorizados y evitar romper con la cadena de frío de los productos al trasladarlos desde el punto de venta hasta los hogares. También hizo un llamado a denunciar situaciones que afecten la salud pública, a través del sitio www.ssrv.cl

La seremi de Salud de la Región de Valparaíso, Lorena Cofré, manifestó que “es importante que se sepa que nuestros equipos van a estar fiscalizando no sólo carnicerías, sino también las fábricas de empanadas, la Ley de Etiquetados de Alcoholes, también las ra-

“Vamos a estar verificando las condiciones mínimas en las que se están desarrollando los negocios”.

Lorena Cofré
Seremi de Salud

madras y fondas en toda la Región. Vamos a estar verificando las condiciones mínimas en las que se están desarrollando los negocios y, en particular, las carnicerías, porque nos importa que las personas sepan identificar el tipo de carne que se está adquiriendo, el tipo de pollo que se está comprando. Esto, porque puede ser que la gente en forma errónea compre algún alimento que le pueda provocar una intoxicación alimentaria”.

PRECAUCIÓN

Gabriel Romero, administrador de la carnicería Ganadera GR Real que fue fiscalizada ayer, señaló que “los días de Fiestas Patrias lo que más se consume es sobrecostilla, huachalomo, abastero y el lomo vetado que es indiscutible el mejor corte para la parrilla”.

A la hora de adquirir carne, indica que “la gente se tiene que fijar en el color, si es carne envasada la fecha mínima es de 60 días desde el día que se adquiere en adelante y la carne que no está envasada debe tener un color rojo rosado y, en el caso del cerdo, su color siempre tiene que ser rosado y fresco”.