

Seremi de Salud decomisa más de media tonelada de productos en carnicería de San Vicente

La Seremi de Salud de la Región de O'Higgins, realizó una fiscalización a una carnicería ubicada en la comuna de San Vicente lo que resultó con una prohibición de funcionamiento debido a graves deficiencias sanitarias que fueron detectadas por los inspectores.

Tras esta fiscalización, se determinó que los productos alimenticios en el establecimiento representaban un riesgo sanitario directo para los consumidores. En consecuencia, se procedió al decomiso y desnaturalización de más de media tonelada de productos, los cuales fueron enviados para su disposición final en un relleno sanitario.

La Autoridad Sanitaria, hizo un llamado a todos los consumidores "para nosotros es fundamental garantizar que el consumo sea seguro y es por eso que siempre invitamos a las personas a consumir en lugares que están establecidos, regulados, para poder así nosotros hacer la fiscalización y los seguimientos y trabajar juntos por cuidar su salud". Mediante un comunicado de prensa, desde la seremi aseguraron que, durante la inspección, se identificaron serias irregularidades, relacionadas principalmente con la presencia masiva de plagas y la acumulación de materia orgánica en diversas áreas del local, además de productos cárnicos con características organolépticas alteradas.



Se constató que el establecimiento, aunque operaba con normalidad y con clientes adquiriendo productos, presentaba condiciones deficientes. La bodega de insumos y alimentos tenía presencia de baratas, que huían en diferentes direcciones al mover los muebles. De igual manera, se detectó la presencia de baratas en las paredes, el piso y en las estructuras del local.

Según señalan desde la secretaria ministerial, las condiciones del local

eran igualmente preocupantes en otras áreas. En las vitrinas de exhibición de productos y en las mesas de trabajo, se observó la acumulación de materia orgánica adherida, generando un fuerte olor a grasa en descomposición.

Tras esta inspección, se determinó que los productos alimenticios en el establecimiento representaban un riesgo sanitario directo para los consumidores. En consecuencia, se procedió al decomiso y desnaturalización de una

importante cantidad de productos, los cuales fueron enviados para su disposición final en un relleno sanitario. Los productos decomisados fueron los siguientes:

La medida de prohibición de funcionamiento se mantendrá hasta que se logre erradicar la plaga y se implementen las mejoras necesarias en las condiciones de higiene y seguridad del establecimiento. ☞