

Se llama a la comunidad a comprar en locales establecidos

Fiscalizan condiciones sanitarias en carnicerías por consumo en Fiestas Patrias

● Es importante prevenir posibles intoxicaciones por consumir productos en mal estado, conservación deficiente y sin cadena de frío, además de la ingesta excesiva.

Texia Padilla
 periodistas@elpinguino.com

En el marco de la Campaña Fiestas Patrias Seguras, las autoridades de la Región de Magallanes han iniciado una serie de fiscalizaciones a carnicerías, con el objetivo de verificar la correcta disposición y almacenamiento de materias primas y la manipulación de los productos cárneos.

El operativo fue liderado por la Seremi de Salud, Francisca Sanfuentes, junto al seremi de Gobierno, Andro Mimica, además del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y Sernac.

Al respecto, Francisca Sanfuentes indicó "que en la región se están realizando las fiscalizaciones de los distintos locales que venden productos alimenticios para estas Fiestas Patrias. En particular, estamos fiscalizando carnicerías en la región, que son más de 60, y asegurándonos de que tanto el almacenamiento como

la manipulación y tanto como las condiciones de la venta sean las adecuadas para asegurar la inocuidad, es decir, la seguridad en el consumo de las carnes".

La autoridad de Salud también dijo que "queremos reforzar el llamado a la comunidad para tomar todas las medidas preventivas en estas fiestas y poder disfrutarlas de la mejor manera, tanto al comprar productos y alimentos en los distintos locales como también en la preparación y manipulación en los hogares, el hacerlo siempre previo lavado de manos, con las condiciones de higiene que se requieren y también con el almacenamiento en las condiciones de frío adecuadas para evitar estas intoxicaciones o infecciones producto del consumo de alimentos en mal estado".

En la ocasión se refuerza el mensaje de adquirir productos cárneos solo en lugares establecidos y que cuenten con las autorizaciones sanitarias correspondientes. En el

caso de los expendidos que distribuyen carnes envasadas, éstas deberán comercializarse en su empaque original a fin de que posibilite distinguir claramente la categoría y corte de la carne, fecha de elaboración e información de planta faenadora, así como otros datos que permitan realizar una trazabilidad del producto.

Denis Pérez Órdenes, coordinadora regional del Servicio Nacional del Consumidor, indicó que "este es un hito súper relevante en relación a que el producto y la carne se incrementa en sus ventas, por eso como Estado el poder verificar el terreno, el cumplimiento de la normativa sectorial y la ley de protección al consumidor es súper importante".

Por su parte, el seremi de Gobierno, Andro Mimica, expresó: "Evidentemente nuestro plan de Fiestas Patrias para poder tener un 18 en familia con amigos y no tener que estar lamentando después, posteriormente a las fiestas, ya ha comen-



Las autoridades dieron a conocer detalles de la Campaña Fiestas Patrias.

zado. Esto se ha hecho a través de coordinaciones que lleva durante varias semanas nuestro gobierno y ya se está desplegando por todo el territorio. En esta oportunidad vamos

a tener una fiscalización del Ministerio de Salud, en compañía de Agricultura, SAC, para ver los alimentos dentro de las carnicerías, pero acá es muy importante

también hacer el llamado a toda la ciudadanía, más allá de todo el trabajo preventivo que estamos desarrollando y que vamos a estar realizando durante las Fiestas Patrias".