

Eventos de verano

# Fiscalizaciones de Salud superaron las 100 y no hubo sumarios sanitarios

● Un intenso plan se ejecutó el pasado fin de semana, considerando Punta Arenas, Porvenir y Torres del Paine.



Las inspecciones se desarrollaron en Punta Arenas, Porvenir y Torres del Paine.

**Texia Padilla**  
 periodistas@elpinguino.com

Con el objetivo de resguardar la salud de la población y garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria, la Seremi de Salud Magallanes desplegó equipos de fiscalización en tres eventos masivos de verano realizados en la región durante el pasado fin de semana: la Fiesta a la Chilena en la comuna de Torres del Paine, el Asado Internacional Más Grande de Tierra del Fuego, y la Muestra y Festival Costumbrista de Chiloé en Magallanes.

Los equipos de la autoridad sanitaria de Punta Arenas y de las oficinas Provinciales en Última Esperanza y Tierra del Fuego, fiscalizaron los diversos puestos de elaboración y venta de alimentos instalados en estas tradicionales actividades de verano. En total, se llevaron a cabo más de 100 inspecciones en estos tres eventos.

El encargado de la Unidad de Alimentos de la Seremi de Salud, Alex Lucero, explicó que “como cada año durante las dife-

rentes actividades que se realizan durante el verano en la región, sobre todo los que implican la venta de alimentos, nosotros mantenemos un plan de acción relacionado con la verificación de las condiciones sanitarias, de elaboración y manipulación de alimentos en cada uno de éstos”.

Agregó que “el objetivo fue verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias, principalmente que cuenten con abastecimiento adecuado de agua potable, que permita el lavado de manos y de utensilios para las personas que preparan alimentos, así como verificar las condiciones de mantención de las materias primas, sobre todo aquellas que son perecibles y que requieren temperatura de refrigeración. Y verificando las condiciones de las personas que manipulan alimentos, y además las medidas de seguridad, como contar con extintor de incendio”.

#### Buen cumplimiento

Asimismo, detalló que en general el cumplimiento observado en las diferentes actividades fue bastante bueno. No hubo sumarios sanitarios realizados, por lo

tanto, el llamado es mantener estas condiciones para aquellas personas que participen en los eventos que todavía quedan por

ejecutarse durante el verano y, así, no tener problemas por el consumo de alimentos mal manipulados.

Entre los principales aspectos considerados durante este despliegue territorial se verificó que los puestos de venta de alimentos contarán con una estructura cerrada con piso, con agua potable, receptáculos con tapa para almacenamiento de residuos y un extintor de incendio como medida de seguridad. De igual forma, que las materias primas que requieran refrigeración, como las cecinas, se mantuvieran refrigeradas o en un cooler con hielo.

Además, se verificó que las personas que manipulen los alimentos cuenten con los elementos de protección personal adecuado, y que existan los implementos necesarios para un buen lavado de manos (jabón y toalla de papel para el secado). A su vez, que las personas que manejen los dineros tengan esa función en exclusividad y no manipulen alimentos.