

## Seremi de Salud y Servicio Agrícola y Ganadero refuerzan fiscalización a carnicerías previo a las Fiestas Patrias

A pocos días de una nueva celebración dieciochera, las autoridades han reforzado la fiscalización de las condiciones sanitarias, rotulado y documentación al día en las distintas carnicerías de la región. En un recorrido por el Terminal Agropecuario las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud y Agricultura junto al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) inspeccionaron el buen funcionamiento de estos recintos de venta para el bienestar de la comunidad tarapaqueña. La Seremi de Salud intensificará las fiscalizaciones previas y durante las Fiestas Patrias tanto en carnicerías como en fábricas de empanadas,

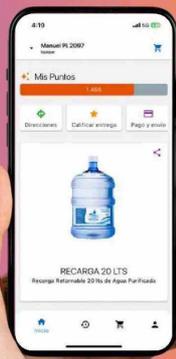
frigoríficos y supermercados, con el fin de verificar el buen estado de los productos y su manipulación con el fin de evitar Enfermedades por Alimentos. Hasta la fecha se han realizado más de 110 fiscalizaciones en locales de venta de alimentos. Asimismo, se han iniciado 37 sumarios sanitarios y 12 prohibiciones de funcionamiento con el decomiso de 47 kilos de alimentos, números que podrían aumentar con el paso de los días. A ello se sumarán las fiscalizaciones a ramadas que se llevarán a cabo desde el 16 y hasta el 22 de septiembre. “Llamamos a la población a hacer su propio autocuidado. Sabemos que estas son fechas

en las cuales todos queremos festejar tranquilamente, en familia, en comunidad, y para eso tenemos que asegurar las condiciones sanitarias mínimas para la preparación de los alimentos. Además, también poner ojo en los lugares donde vayan a adquirir los productos cárnicos, notar si estos productos están descongelados o si están en proceso de descongelamiento”, expresó el seremi de Salud de Tarapacá David Valle. Por su parte, el Servicio Agrícola y Ganadero dependiente del Ministerio de Agricultura participó de este recorrido por las carnicerías del Terminal Agropecuario a través de la fiscalización de la Ley de la



Carne, normativa que fiscaliza todos los eslabones de la cadena de los productos cárnicos, desde los mataderos hasta la comercialización final, pasando por el transporte del ganado y luego la clasificación y tipificación de los cortes, así como la rotulación y la documentación en los puntos de venta.

**PURA VIDA**  
 Delivery gratis de AGUA PURIFICADA




Descarga la APP y has tu pedido en Línea