

Por falencias sanitarias y de seguridad clausuran el “Gran Hotel” en Calama

FISCALIZACIÓN. Al lugar concurrió personal de la Seremi de Salud alertados por una denuncia ciudadana que daba cuenta de alimentos vencidos y otras problemáticas en el recinto.

Willy Briceño Romero
 redaccion@mercuriocalama.cl

A raíz de una denuncia ciudadana por una serie de falencias sanitarias, que derivó en una fiscalización en terreno de los funcionarios de la Oficina Provincial El Loa de la Seremi de Salud, se determinó la clausura del “Gran Hotel Calama”, ubicado en avenida Balmaceda.

Esto de acuerdo, a lo dado a conocer por el seremi de Salud, Alberto Godoy, quien confirmó la prohibición de funcionamiento del recinto. “A raíz de una serie de falencias sanitarias que incluyen la existencia de productos vencidos en su cámara de congelación”.

La autoridad destacó que “atendiendo a una denuncia ciudadana, el personal de la Oficina Provincial del Loa se constituyó en el recinto, advirtiendo que en la referida cámara habían algunas carnes con fecha de vencimiento de principios de septiembre y principios de octubre, a lo que se suma bodegas de refrigeración sin termómetro y cajas de pollo apiladas al suelo”, que son acciones que no corresponden al normal manejo de



POR UNA SERIE DE FALENCIAS SANITARIAS COMO TAMBIÉN DE SEGURIDAD CLAUSURAN “GRAN HOTEL” EN AVENIDA BALMACEADA DE CALAMA.

este tipo de alimentos.

OTRAS FALENCIAS

Cabe señalar, que la inspección realizada arrojó otras falencias sanitarias, tanto en el área de elaboración de alimentos, con productos a temperatura ambiente, inexistencia de lavamanos, cajas de tomates a ras de suelo; como también la falta de un lugar adecuados

para el acopio de ropas y mochilas del personal al interior del sector destinado para tal fin.

Además, de los extintores vencidos, que son obligatorios por disposición de seguridad en el recinto destinado al alojamiento de personas en caso de registrarse algún siniestro.

A las falencias antes indicadas se suma la falta de toallas

en los dispensadores, manipuladores con aros y collares, y la ausencia de un programa de “Buenas Prácticas de Manufactura”.

En cuanto a la zona de hospedaje, la fiscalización dejó entrever colchones sucios, falta de señalética de seguridad en los pasillos y también de la capacitación en el uso de extintores, a lo que se adiciona

materiales en desuso y falta de aseo en la parte trasera de las habitaciones.

Ante todos estos hechos, los fiscalizadores de la Seremi de Salud iniciaron un sumario sanitario, cuya sanción podría llegar a las 1.000 UTM, prohibiendo el funcionamiento del lugar hasta que sus dueños demuestren que han zanjado todas sus falencias. C3