

En Punta Arenas

Cierran restaurante “Hijos de Chiloé” por presencia de roedores

● Se procedió a la clausura tras hallar fecas de roedor en áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, a raíz de una denuncia en redes sociales.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

Un equipo de fiscalización sanitaria de la Seremi de Salud de Magallanes ordenó la prohibición de funcionamiento del Restaurante Centro Hijos de Chiloé, tras detectar fecas de roedor en diversas áreas del establecimiento, incluyendo sectores donde se almacenan y elaboran alimentos.

La inspección se realizó luego de una denuncia difundida a través de redes sociales, en la que se alertaba sobre una plaga de roedores en el recinto. Ante esta situación, fiscalizadores acudieron al lugar y confirmaron deficiencias sanitarias e infraestructura deficiente, lo que llevó a la aplicación de un sumario sanitario y la inmediata suspensión de actividades.

Medidas y plazos

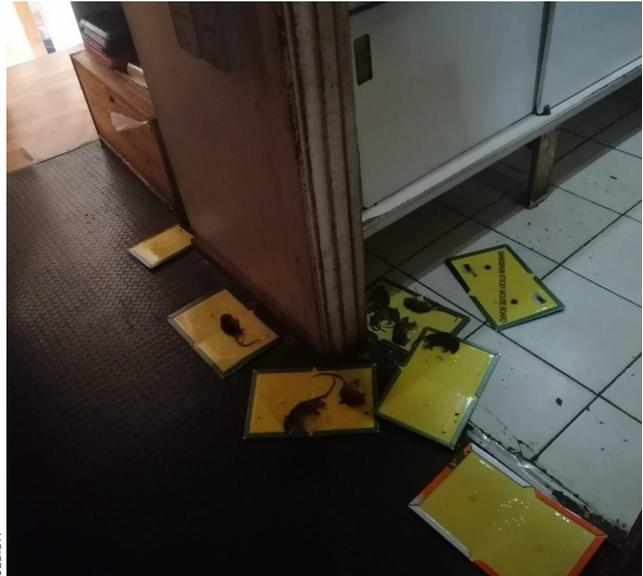
Para reabrir, los propietarios deberán realizar mejoras como limpieza exhaustiva, sanitización, control efectivo de plagas y modificaciones en la infraestructura. Las autoridades también advirtieron antecedentes previos de infracciones sanitarias en el establecimiento.

El plazo para cumplir con estas exigencias depende de los propietarios del establecimiento, ya que deben presentar las medidas correctivas en el menor tiempo posible. Solo después de una nueva fiscalización y si las condiciones sanitarias cumplen con la normativa, se podría autorizar la reapertura.

Historial de infracciones

Las autoridades confirmaron que este no es el primer antecedente del restaurante en materia sanitaria. En fiscalizaciones previas ya se habían iniciado sumarios sanitarios por la misma situación, lo que aumenta la gravedad del caso.

Actualmente, el local se mantiene cerrado hasta nuevo aviso, y el



CEDIDA

Imágenes de la denuncia de redes sociales.

sumario determinará si habrá multas, sanciones adicionales o incluso una clausura definitiva en caso de reincidencia.

Las autoridades reiteraron la importancia de que todos los establecimientos gastronómicos cuenten con un programa preventivo de control de plagas. Si bien los propietarios pueden implementar medidas de higiene

por cuenta propia, en caso de presencia de roedores es obligatorio contratar una empresa especializada, que garantice un control eficaz y continuo.

El llamado a los dueños de restaurantes y locales de comida es a mantener altos estándares de higiene y prevenir situaciones que pongan en riesgo la salud de los consumidores.