



AUTORIDAD SANITARIA DETECTÓ FECAS Y OTRAS IRREGULARIDADES.

Clausuran restorán por deficiencias sanitarias

Graves deficiencias sanitarias motivaron el inicio de un sumario y la prohibición de funcionamiento a un restorán chino ubicado en el centro de Antofagasta.

Según explicó el seremi de Salud, Alberto Godoy, la fiscalización se concretó tras una investigación por brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) que afectó a cinco personas. "Profesionales de nuestra Unidad de Alimentos y Saneamiento Básico llegaron hasta este restorán ubicado en calle La Torre en el marco de una investigación por brote ETA que afectó a 5 personas, quienes reportaron haber consumido carne mongoliana. Dos de los afectados debieron recibir atención de urgencia en un Sapu", detalló Godoy.

Las irregularidades que motivaron la medida fueron múltiples. "Los refrigeradores

estaban en mal estado, funcionando entre 10 y 11 grados. En su interior se encontró carne descompuesta con mal olor, había pollos aposados en lavaderos para descongelar, carne de cerdo que se estaba descongelando en un lavadero de desconche y 11 cajas con pollo congelado en el pasillo del restaurante", detalló la autoridad.

Los fiscalizadores detectaron fecas de roedor y el uso de la cámara de refrigeración -en mal estado- como bodega. Además, el restorán carece de baño y sala de cambio para los manipuladores de alimentos. "Se debió eliminar 55 kilogramos de pollo y carne preelaboradas que estaban ubicadas en equipos de frío que funcionan a 11 grados", concluyó Godoy, quien anunció el cierre del local hasta regularizar su situación. ☀