Vpe portada:

Audiencia Tirada: Difusión:

5.200 5.200 83,26% Sección: ACTUALIDAD Frecuencia: 0



Este fin de semana

## Salud endurece controles sanitarios para comercio en Carnaval de Invierno 2025

• La autoridad sanitaria llamó a respetar los requisitos para la venta de alimentos en la vía pública durante el evento, reforzando controles y exigencias sanitarias.

## Texia Padilla periodistas@elpinguino.com

n el marco de la próxima edición del Carnaval de Invierno, la Seremi de Salud de Magallanes recordó a la comunidad los requisitos que deben tener los vendedores de alimentos en la vía pública durante este tradicional evento.

Alex Lucero, encargado de la Unidad de Alimentos de la seremi, explicó que el proceso comenzó en la Municipalidad de Punta Arenas, donde los interesados solicitaron el formulario

Los puestos de venta deben contar con una caseta o kiosco cerrado, con paredes, piso y cielo raso, que protejan los alimentos de las condiciones climáticas y del ingreso de animales".

Alex Lucero, encargado de la unidad de alimentos de la Seremi de Salud.

de "comercio eventual". Este documento debe ser presentado posteriormente en las oficinas de la seremi, acompañado de una fotocopia del carnet de identidad. "En nuestra oficina, los solicitantes deben firmar una declaración en la que se comprometen a cumplir con todos los requisitos sanitarios establecidos para la manipulación y elaboración de alimentos", señaló Lucero.

En el caso de comercializar productos previamente elaborados en otros establecimientos, se debe adjuntar la resolución sanitaria correspondiente. Una vez recibidos todos los antecedentes, el permiso-que no tiene costo para el usuario- se entrega en un plazo de pocos días.

Respecto de las condiciones sanitarias mínimas exigidas, Lucero detalló que, dado que se trata de actividades en la vía pública, "los puestos de venta deben contar con una caseta o kiosco cerrado, con paredes, piso y cielo raso, que protejan los alimentos de las condiciones climáticas y del ingreso de animales". Asimismo, los productos perecibles como pan y cecinas deben mantenerse refrigerados en coolers con hielo o gel packs.

También se exige un sistema para el lavado de manos, que debe incluir un bidón con Ilave y un recipiente para reco-



Este fin de semana se desarrolló un nueva edición del Carnaval de Invierno.

lectar el agua utilizada. Se deben disponer de receptáculos para almacenar productos no ofrecibles y basura, y toda persona que manipule alimentos deberá portar indumentaria adecuada: pechera, cofia (para el cabello) y contar con una persona designada exclusivamente para el manejo de dinero. Además, cada puesto debe tener un extintor de incendio como medida preventiva.

"Como todos los años, desplegaremos equipos fiscalizadores tanto el sábado como el domingo del Carnaval, para verificar en terreno el cumplimiento de todos estos requisitos sanitarios", afirmó Lucero.

La Seremi de Salud hace un llamado a los comerciantes

a respetar estas normativas, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria durante una de las celebraciones más importantes del año en la región.

