

Comenzó intensa fiscalización a locales por Fiestas Patrias

Dos sumarios sanitarios cursó la Seremi de Salud durante la semana a céntricos recintos de venta de carnes.

Ricardo Muñoz E./Redacción
 rmunoze@estrellanorte.cl

Apoco más de un mes de que se realicen las Fiestas Patrias, la Seremi de Salud inició un intenso trabajo de fiscalización para verificar el buen funcionamiento de fábricas de empanadas, carnicerías y supermercados y así prevenir algún tipo de riesgo sanitario.

Así lo dio a conocer la seremi Salud Jéssica Bravo, destacando que las acciones de parte de la Unidad de Alimentos y Saneamiento Básico del organismo incluyen una exhaustiva revisión de los recintos en materia sanitaria, abarcando no sólo la capital regional, sino también Calama, San Pedro de Atacama, Tocopilla, María Elena, Taltal y Sierra Gorda.

A comienzos de semana se inició la serie de fiscalizaciones en un local de venta de carnes de calle Matta, en donde se detectó que una de las cámaras se encontraba con pérdida de la cadena de frío, afectando a las verduras congeladas, a lo que se



AGENCIA UNO/REFERENCIAL

LA SEREMI DE SALUD INICIÓ UNA SERIE DE FISCALIZACIONES A LOS LOCALES DE EXPENDIO DE CARNES.

agregó vitrinas sin sus compuertas traseras, algo que causa la pérdida de temperatura y por lo tanto, podría exponerse el alimento a vectores y plagas.

Posteriormente, y a mediados de semana, la autoridad sanitaria cursó

1.000

UTM (más de \$60 millones) es la máxima sanción a los que se exponen los recintos.

un sumario a un local del Mercado Municipal por una serie de deficiencias que incluyeron acumulación de grasas en el cielo y campana extractora, además de la falta de una sala de cambio para los trabajadores, quienes guardaban sus ropas y artículos

personales en la bodega de verduras.

La seremi de Salud Jéssica Bravo, detalló que en el lugar existía un espacio muy reducido para preparar los alimentos.

"Descongelaban piezas de pescado en el piso de la cocina, aprovechando el

calor de la cocina", dijo la autoridad. A ello se sumaron platos preparados y materias primas de alto riesgo a temperatura ambiente, además de la ausencia de un lavamanos como requisito básico de higiene.

Un segundo sumario se cursó en una carnicería del mismo recinto central de Antofagasta, en donde se detectó la presencia de carnes porcionadas en bolsas al interior de las vitrinas de exhibición sin la debida rotulación, así como también máquinas cortadoras, molidoras de carne y balanza de pesaje con restos orgánicos, cámara de refrigeración desordenada con trozos de carne sobre cajas y bandejas, a lo que se agregó óxido y pintura descascarada en el techo.

Bravo, además, insistió en la importancia de adquirir alimentos y preparaciones sólo en locales establecidos y debidamente autorizados.

De acuerdo al Código Sanitario, los recintos se exponen a sanciones que van desde un décimo a las mil UTM (hasta 60 millones de pesos). 