

Fecha: 07-09-2024
 Medio: El Día
 Supl. : El Día
 Tipo: Noticia general
 Título: En un 50% aumentarán controles a establecimientos de venta de carne

Pág. : 2
 Cm2: 327,1
 VPE: \$ 499.524

Tiraje: 6.500
 Lectoría: 19.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

PARA GARANTIZAR BUENAS CONDICIONES

En un 50% aumentarán controles a establecimientos de venta de carne

EQUIPO EL DÍA Región de Coquimbo

El consumo de carne durante septiembre se eleva considerablemente. Con bastante antelación, las chilenas y chilenos buscan las mejores alternativas para comprar y así abastecerse para las celebraciones.

Es por ello que para fiscalizar su almacenamiento, manipulación y venta, la autoridad sanitaria ya está desplegada para verificar la calidad y condiciones con las que se trabaja el producto.

El delegado presidencial regional de Coquimbo, Galo Luna Penna, indicó que "es importante que la gente pueda evaluar siempre antes de comprar. Que se fije bien en el etiquetado, sobre todo hoy día que la mayoría de la carne se vende envasada. Toda la información de origen, de procedencia, de procesamiento, de envasado y también de la fecha de vencimiento, y por supuesto tomar las medidas para consumir los

Como parte del trabajo de seguridad que impulsa el gobierno de cara a fiestas patrias, la seremi de Salud y el SAG, mantendrán una fuerte presencia en carnicerías, restaurantes y lugares de almacenamiento.

productos en locales establecidos que cumplen con la normativa".

La seremi de Salud y el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, estarán en mataderos, restaurantes, carnicerías y supermercados, verificando que los locales ofrezcan carne tipificada y con todos los documentos respectivos de procedencia y de carácter tributario.

Y es que ésta es otra acción en el marco del trabajo del gobierno y la campaña "Unidos por un 18 Seguro" que con-



CEDIDA

Quienes infrinjan las condiciones de venta y manipulación de carne, se arriesgan a multas que oscilan entre los 60 mil y 7 millones de pesos y, en caso de reincidencia, se puede ordenar la clausura del local.

templa un aumento en un 50% de las fiscalizaciones de carácter sanitario a este tipo de recintos.

Al respecto, el seremi de Salud, Alexis Valenzuela, señaló que "aquí tenemos muchos problemas de intoxicación alimentaria porque la gente come más de lo debido. La idea es que podamos disfrutar en estas fiestas patrias con las familias. Lo mismo con el consumo de alcohol; que sea moderado y que la gente que va a consumir alcohol no conduzca. Vamos a seguir hasta el día 23 de septiembre, revisando los distintos lugares, preocupados de la salud de las personas".

Por su parte, el seremi de Agricultura,

Christian Álvarez, explicó que el consumo de carne "prácticamente aumenta al doble o al triple, por eso aumentamos en 50% las fiscalizaciones. Así que hacemos un llamado a todos los consumidores, a comprar en lugares establecidos, que cumplan con las normas del SAG y de Salud".

Durante el año 2023, fueron más de 3 toneladas de comida decomisada por la autoridad sanitaria. Desde ahí es que las autoridades insisten en seguir las indicaciones como buscar productos que respeten la cadena de frío, que se mantenga entre 0 y 7 grados, y tengan toda la información a la vista, pero sobre todo, en su trazabilidad.