

Municipalidad de Melipilla clausura restaurante por graves faltas sanitarias durante operativo preventivo

En el marco del Plan Estival Preventivo de Seguridad, la Municipalidad de Melipilla, a través de la Dirección de Seguridad Pública e Inspección, realizó una ronda de fiscalización sanitaria en el sector rural de Bollenar–Mallarauco, en coordinación con la SEREMI de Salud y la Autoridad Sanitaria, con el objetivo de resguardar la salud y seguridad de vecinos y visitantes durante la temporada estival.

El operativo incluyó inspecciones a piscinas, campings, hospedajes y restaurantes, detectándose en uno de los locales fiscalizados graves infracciones sanitarias, lo que derivó en su clausura inmediata.

Entre las irregularidades constatadas se encontraron presencia de fecas de roedores, exceso de moscas, productos vencidos y carnes sin rotulación, representando un serio

riesgo para la salud pública.

Como resultado de la fiscalización, la autoridad sanitaria procedió además al decomiso de productos alimenticios en mal estado, correspondientes a:

74,750 kilos de vacuno

7,3 kilos de pollo

9 kilos de pescado

8,560 kilos de mariscos

Se conoció que, estas acciones buscan prevenir riesgos sanitarios, fiscalizar con responsabilidad y proteger la salud de la comunidad, especialmente durante el período estival, donde aumenta la afluencia de público a sectores rurales y turísticos.

