

Fecha: 24-03-2026
 Medio: El Sur
 Supl.: El Sur
 Tipo: Noticia general

Pág.: 3
 Cm2: 323,5

Tiraje: 10.000
 Lectoría: 30.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Seremi Salud decomisó 25 kilos de productos por riesgo sanitario

Durante la festividad de San Sebastián en Yumbel

Seremi Salud decomisó 25 kilos de productos por riesgo sanitario

Efectuaron 92 fiscalizaciones, donde 73 de ellas fueron por seguridad alimentaria, 10 por venta de juguetes y útiles escolares, y 9 por venta de medicamentos.

Como cada año, la Seremi de Salud del Biobío estuvo presente en la comuna de Yumbel con el objetivo de prevenir afectaciones a la salud ante la concurrencia masiva de fieles y peregrinos por la Festividad de San Sebastián, el 20 pasado de marzo, que junto con la jornada del 20 enero, son las festividades religiosas más concurridas del sur de Chile.

"En este último proceso de fiscalización, realizado desde el 19 de marzo, efectuamos un total de 92 fiscalizaciones, 73 de ellas por seguridad alimentaria, 10 por venta de juguetes y útiles escolares

y 9 por venta de medicamentos, registrándose solo 3 decomisos por parte de la venta de alimentos que no correspondían a lo autorizado, retirándose 25 kilos de producto", indicó la delegada provincial del Biobío de la Seremi de Salud, Mirna Gutiérrez.

Considerando las dos festividades religiosas del año en Yumbel, la Seremi de Salud contabilizó en total 228 procesos de fiscalización.

Durante el 20 de marzo, además de la fiscalización, los profesionales de Salud Pública, Promoción de la Salud, Zoonosis y la Ofi-



Equipos concretaron 3 decomisos por venta de alimentos.

cina de Informaciones, Reclamos y Sugerencias (OIRS) de la Autoridad Sanitaria efectuaron educación sanitaria en stands informativos habilitados.

Los principales aspectos que se fiscalizaron fueron la disposición de agua potable suficiente para los puestos de preparación de alimentos, que el área de elaboración cumpliera con la superficie lavable y piso sólido, que las personas manipuladoras de alimentos respetaran las medidas de higiene correspondientes. Asimismo, se vigiló la correcta disposición de residuos, el establecimiento de servicios higiénicos, además de la correcta manipulación y mantención de los alimentos.

Respecto a la inspección de la higiene del manipulador de ali-

• Conmemoración

La Fiesta de San Sebastián en Yumbel se festeja en enero, pero debido a los incendios forestales su alta convocatoria se concentró el pasado viernes 20 de marzo.

mentos, los fiscalizadores se aseguraron que estos tuvieran salud compatible para garantizar que no representaran un riesgo de contaminación; que contaran con uniforme reglamentario completo; que debían lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso del servicio higiénico, al manipular alimentos crudos, al manipular residuos o todas las veces que sea necesario.