

# 50% de locales fiscalizados en Semana Santa arrojaron deficiencias sanitarias

**SALUD.** Ocho recintos fueron inspeccionados, de los cuales tres quedaron con sumarios sanitarios y uno con prohibición de funcionamiento, además, se decomisaron productos en mal estado.

Willy Briceño Romero  
 redaccion@mercuriocalama.cl

**D**urante estos días, y en forma previa al fin de Semana Santa se intensificaron las fiscalizaciones a los locales que expenden productos del mar, que arrojó como resultado que al menos en el 50% de estas inspecciones realizadas se establecieron sumarios sanitarios, e incluso en uno de ellos, la prohibición de funcionamiento y decomiso de los alimentos dispuestos para ser comercializados a la comunidad.

Al respecto, el seremi de Salud de Antofagasta, Alberto Godoy, reiteró como una medida de autocuidado que “hay que comprar sólo en lugares establecidos, con autorización sanitaria”, al igual que de concurrir a establecimientos locales acreditados y certificados para la distribución de estos productos, no solo en estos días de Semana Santa, sino que de manera permanente, evitando de esta manera el comercio irregular y la posibilidad de enfrentar Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).

Además, de “consumir so-



LAS FISCALIZACIONES A LOCALES QUE EXPENDEN PRODUCTOS DEL MAR SE INTENSIFICARON EN SEMANA SANTA.

lo pescado cocido y hervir los mariscos durante por lo menos cinco minutos, preocuparse de mantener la cadena de frío, lavar bien las manos con agua y jabón antes y después de manipular estos productos, y evitar la contaminación cruzada usando utensilios distintos para pescados y verduras”.

## AMPLIA FISCALIZACIÓN

Cabe señalar que, la Seremi de

Salud de Antofagasta, a través de las diferentes oficinas del servicio en la región desarrollan durante todo el año diversas instancias de capacitación, las cuales van acompañadas de fiscalizaciones recurrentes.

Es por esta razón que, en las últimas fiscalizaciones efectuadas a ocho locales comerciales, tres resultaron con sumarios sanitarios y uno de ellos, con la prohibición de

funcionamiento, además del decomiso de los productos por no contar con una adecuada manipulación en el resguardo de estos, ya sea en torno a la cadena de frío o contaminación cruzada.

De igual manera, el seremi interino de Seguridad Pública, Ignacio Rivera, explicó que “desde hace varios días, la Seremi de Salud viene realizando operativos y desplegando un

**3** locales fiscalizados en Calama fueron sancionados con sumarios sanitarios en Semana Santa.

**1** establecimiento comercial quedó con prohibición de funcionamiento y se decomisó los productos.

**3** días de feriado largo que recién terminan en la presente jornada, donde aumentan las fiscalizaciones.

plan especial de fiscalización a productos del mar los cuales están siendo comercializados en Semana Santa”.

“Todo esto con el propósito de garantizar el consumo seguro de estos alimentos, y para que la comunidad tenga la certeza y tranquilidad que el comercio cumple efectivamente con las medidas sanitarias”, remató la autoridad gubernamental. CS