

Fecha: 11-09-2024
 Medio: El Longino
 Supl.: El Longino - Alto Hospicio
 Tipo: Noticia general
 Título: Seremi de Salud y Servicio Agrícola y Ganadero refuerzan fiscalización a carnicerías previo a las Fiestas Patrias

Pág.: 10
 Cm2: 655,5
 VPE: \$ 393.958

Tiraje: 3.600
 Lectoría: 10.800
 Favorabilidad: ☐ No Definida



Seremi de Salud y Servicio Agrícola y Ganadero refuerzan fiscalización a carnicerías previo a las Fiestas Patrias

A pocos días de una nueva celebración dieciochera, las autoridades han reforzado la fiscalización de las condiciones sanitarias, rotulado y documentación al día en las distintas carnicerías de la región. En un recorrido por el Terminal Agropecuario las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud y Agricultura junto al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) inspeccionaron el buen funcionamiento de estos recintos de venta para el bienestar de la comunidad tarapaqueña.

La Seremi de Salud intensificará las fiscalizaciones previas y durante las Fiestas Patrias tanto en carnicerías como en fábricas de empanadas, frigoríficos y supermercados, con el fin de verificar el buen estado de los productos y su manipulación con el fin de evitar Enfermedades por Alimentos.

Hasta la fecha se han realizado más de 110 fiscalizaciones en locales de venta de alimentos. Asimismo, se han iniciado 37 sumarios sanitarios y 12 prohibiciones de funcionamiento con el decomiso de 47 kilos de alimentos, números que podrían aumentar con el paso de los días. A ello se sumarán las fiscalizaciones a ramadas que se llevarán a cabo desde el 16 y hasta el 22 de septiembre.

“Llamamos a la población a

hacer su propio autocuidado. Sabemos que estas son fechas en las cuales todos queremos festejar tranquilamente, en familia, en comunidad, y para eso tenemos que asegurar las condiciones sanitarias mínimas para la preparación de los alimentos. Además, también poner ojo en los lugares donde vayan a adquirir los productos cárnicos, notar si estos productos están descongelados o si están en proceso de descongelamiento”, expresó el seremi de

Salud de Tarapacá David Valle. Por su parte, el Servicio Agrícola y Ganadero dependiente del Ministerio de Agricultura participó de este recorrido por las carnicerías del Terminal Agropecuario a través de la fiscalización de la Ley de la Carne, normativa que fiscaliza todos los eslabones de la cadena de los productos cárnicos, desde los mataderos hasta la comercialización final, pasando por el transporte del ganado y luego la clasificación y tipificación de los

cortes, así como la rotulación y la documentación en los puntos de venta.

Las autoridades precisaron que a nivel regional la fiscalización por parte de SAG se concentra en los puntos de abastecimiento al por mayor, especialmente en aquellos locales que adquieren carnes importadas ingresadas por el puerto de Iquique, así como las carnes de origen nacional provenientes de la zona centro sur del país.

El seremi de Agricultura Eduardo

Justo agregó que el trabajo de fiscalización se realiza de forma permanente durante todo el año, pero que se refuerza durante aquellas fechas de mayor consumo, como lo son las Fiestas Patrias. “Como Ministerio de Agricultura, a través del Servicio Agrícola y Ganadero, estamos bien preocupados de que se cumplan todas las normativas relacionadas al transporte, rotulación y a identificar los documentos que acreditan la correcta adquisición de la

carne, ya sea importada o nacional. Sabemos que en esta época aumenta la compra de carne, así que uno como consumidor también puede exigir ciertos antecedentes que nos den la seguridad de que un negocio cumple con la trazabilidad y los estándares de inocuidad”, señaló.

El director regional (s) del SAG Tarapacá, Carlos Castillo, añadió que el Servicio cuenta con un programa de fiscalización anual: “En la región nosotros fiscalizamos principalmente frigoríficos de ventas al por mayor. En estos locales fiscalizamos las condiciones y estructura de los recintos, también que los medios de transporte de los productos cárnicos estén acreditados y que cumplan con mantener la cadena de frío, limpieza y ventilación. Y finalmente fiscalizamos los establecimientos de venta en detalle, supermercados, cadenas de carnicerías y carnicerías independientes, con el fin de asegurar que el consumidor reciba un producto óptimo de acuerdo a la tipificación que tiene la carne”.

